

 <b>GALLETTO VALLESPLUGA</b>	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 1 di 2
	<b>Codice prodotto</b>	<b>0071</b>	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.00 Rev.01 05/05/2023	

# POLLETTO KING SFUSO SURGELATO

## Scheda tecnica prodotto

<b>Denominazione legale:</b>	Pollo a busto di Classe A - Regolamento (CE) 543/2008 - di peso compreso tra 750 e 820 g, surgelato. Pronto per la cottura.
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Animali cresciuti eccessivamente rispetto al nostro standard.
<b>Ingredienti:</b>	Pollo.
<b>Allergeni:</b>	Assenti secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
<b>Allergeni per contaminazione crociata:</b>	Assenti secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.

Valori nutrizionali medi (per 100 g):		% R.I.*
Energia	616 kJ/147 kcal	7 %
Grassi	7 g	10 %
- di cui Acidi grassi saturi	2,2 g	11 %
Carboidrati	0 g	0 %
- di cui Zuccheri	0 g	0 %
Proteine	21 g	42 %
Sale	0,25 g	4 %

\* Assunzioni di riferimento giornaliera di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

<b>Lavorazioni:</b>	Dissanguamento, spennatura, eviscerazione, rimozione testa e collo, taglio zampe. Raffreddamento in tunnel ad aria forzata. Surgelazione.
---------------------	---

<b>Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione:</b>	Confezionamento in cassetta di cartone con coperchio, rivestita da un foglio di carta vegetale e foglio di HDPE microforato. Tutti gli imballaggi primari sono idonei al contatto alimentare.
---	---

<b>Peso netto medio pezzo</b>	0,78 kg
<b>N° pezzi x confezione</b>	1
<b>N° confezioni x cassa</b>	14
<b>Peso netto medio x cassa</b>	10,9 kg
<b>Dimensioni cassa</b>	600x400x120 mm
<b>N° casse x strato</b>	4
<b>N° strati x pallet</b>	15
<b>N° casse x pallet</b>	60

 <b>GALLETTO VALLESPLUGA</b>	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 2 di 2
	<b>Codice prodotto</b>	<b>0071</b>	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.00 Rev.01 05/05/2023	

**Immagazzinamento e distribuzione:** Immagazzinamento in celle frigorifere e distribuzione tramite automezzi a temperatura controllata non superiore a - 18°C.

**Shelf life:** 18 mesi.

**Conservazione e istruzioni per l'uso:** Conservazione a - 18°C fino al termine minimo di conservazione previsto. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato. Per la conservazione domestica fare riferimento a quanto indicato sulla confezione. Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno +75°C a cuore del prodotto.

**Criteri visivi e sensoriali:**

Aspetto: Il prodotto è integro, pulito ed esente da elementi estranei visibili, tracce di sangue, ossa rotte e sporgenti.

Aroma: Tipico della carne di pollo.

Colore: Cute giallo paglierino e carne rosa vivo, prive di colorazioni anomale.

Consistenza: Compatta e tenera, con sforzo minimo al taglio.

**Criteri microbiologici:**

<b><i>Escherichia coli</i></b>	≤1000 ufc/g
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	≤100 ufc/g
<b><i>Salmonella</i></b>	Assenza di <i>Salmonella typhimurium</i> e variante monofasica 1.4.[5], 12:i:- e <i>Salmonella enteritidis</i> in 25 g
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	< 1000 ufc/g

**Criteri chimico fisici di valutazione:** Contaminanti ambientali nel rispetto del Reg. (CE) 1881/06 e s.m.i.

Assenza di derivati OGM.

Sostanze farmacologicamente attive assenti o in conformità al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

Livelli massimi residui di antiparassitari in conformità al Reg. (CE) 396/95 e s.m.i.

**Marchio d'identificazione:** CE IT 060 M

**Paese d'origine o provenienza:** Origine: ITALIA.  
Nato, allevato e macellato in Italia.

**Note:** Condizioni standard alla consegna.