

 GALLETTO VALLESPLUGA	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 1 di 2
	Codice prodotto	0474	
	Codice EAN	803269783 474 5	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.00 Rev.00 31/05/2023	

HAMBURGER DI GALLETTO ALLE ERBE AROMATICHE X7 SURGELATO

Scheda tecnica prodotto

Denominazione legale e descrizione del prodotto: Preparazione a base di carne di Galletto di classe A alle erbe aromatiche, surgelata. Pronta per la cottura.

Ingredienti: Carne di Galletto (99%), miscela di erbe aromatiche (1%) [sale, piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, aglio, salvia, basilico, ginepro, origano, alloro, timo, maggiorana)].

Allergeni: Assenti secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.

Allergeni per contaminazione crociata: 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	0,38 g	6 %

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

Lavorazioni: Macinatura di carne di Galletto disossata. Aggiunta di sale e spezie. Impasto e Formatura. Surgelamento.

Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione: Confezionamento in sacchetto termosaldato di polietilene a bassa densità (LDPE) e astuccio in cartoncino. Imballaggio in cassetta di cartone con coperchio. Tutti gli imballaggi primari sono idonei al contatto alimentare.

Peso netto minimo garantito pezzo	150 g
Dimensione pezzo	Diametro 120 mm - Spessore 12 mm
N° pezzi x confezione	7
N° confezioni x cassa	6
Peso netto minimo garantito cassa	6,3 kg
Dimensioni cassa	400x300x130 mm
N° casse x strato	8
N° strati x pallet	10
N° casse x pallet	80

 GALLETTO VALLESPLUGA	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 2 di 2
	Codice prodotto	0474	
	Codice EAN	803269783 474 5	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.00 Rev.00 31/05/2023	

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

Shelf life: 15 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. Da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno +75°C al cuore del prodotto.

Criteri visivi e sensoriali:

Aspetto: Il prodotto è integro, di forma e spessore uniformi, di granulometria regolare, privo di elementi estranei.

Aroma: Delicate note aromatiche vegetali.

Colore: Carne rosa vivo con evidenze delle erbe aromatiche.

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

Criteri microbiologici:

<i>Escherichia coli</i>	≤500 ufc/g
<i>Staphilococcus aureus</i>	≤100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assenza di <i>Salmonella spp.</i> in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<1000 ufc/g

Criteri chimico fisici di valutazione: Contaminanti ambientali nel rispetto del Reg. (UE) 2023/915.
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.