 <b>GALLETTO VALLESPLUGA</b>	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 1 di 2
	<b>Codice prodotto</b>	<b>0050</b>	
	Ultima revisione Schema Tecnica Prodotto	Ed.01 Rev.02 31/03/2023	

# GALLETTO APERTO LAV. N/C SURGELATO

## Scheda tecnica prodotto

**Denominazione legale e descrizione del prodotto:** Galletto di Classe A - Regolamento (CE) 543/2008 - di peso compreso tra 480 e 550 g, aperto, surgelato. Pronto per la cottura.

**Ingredienti:** Galletto.

**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	0,25 g	4 %

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

**Lavorazioni:** Dissanguamento, spennatura, eviscerazione, rimozione testa e collo, zampe tagliate allo snodo. Raffreddamento in tunnel ad aria forzata. Senza codrione e parte finale dell'ala. La carcassa viene tagliata lungo lo sterno e presentata aperta. Surgelamento.

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

<b>Peso netto medio pezzo</b>	0,52 kg
<b>N° pezzi x confezione</b>	24
<b>N° confezioni x cassa</b>	1
<b>Peso netto medio x cassa</b>	12,5 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>0050</b>	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.01 Rev.02 31/03/2023	

**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. 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: Delicato, tipico della carne di Galletto.

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. (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.