



**GALLETTO
VALLESPLUGA**

Codice prodotto	0491
Ultima revisione	Ed.00 Rev.01 14/02/2022

GALLETTO RED LABEL COTTO SOTTOVUOTO X 8

Scheda tecnica prodotto

Denominazione legale e descrizione del prodotto: Galletto di Classe A, cotto sottovuoto, di peso minimo garantito di 400 g, con spezie.

Ingredienti: Galletto (96 %), miscela di speziatura (2,5 %) [sale, piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, aglio, salvia, basilico, ginepro, origano, alloro, timo, maggiorana), paprika dolce, peperoncino frantumato, pepe nero], olio extra vergine d'oliva.

Allergeni: Assenti.

Allergeni per contaminazione crociata: Assenti.

Valori nutrizionali medi (per 100 g)		% R.I.*
Energia	740 kJ/177 kcal	9 %
Grassi	10,6 g	15 %
- di cui Acidi grassi saturi	2,9 g	15 %
Carboidrati	0 g	0 %
- di cui Zuccheri	0 g	0 %
Proteine	20,0 g	40 %
Sale	1,9 g	32 %

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

Lavorazioni: Dissanguamento, spennatura, eviscerazione, rimozione testa e collo, taglio zampe. Raffreddamento in tunnel ad aria forzata. La carcassa viene tagliata lungo lo sterno e presentata aperta. Aggiunta degli ingredienti e zangolatura. Confezionamento e cottura sottovuoto.

Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione: Confezionamento in sacchetto in PA/PP. Imballaggio in cassetta di cartone con coperchio. Tutti gli imballaggi primari sono idonei al contatto alimentare.

Peso netto minimo garantito pezzo	400 g
N° confezioni x cassa	8
Peso netto minimo garantito cassa	3,2 kg
Dimensioni cassa	400x300x130 mm
N° casse x strato	8
N° strati x pallet	10
N° casse x pallet	80

Immagazzinamento e distribuzione: Immagazzinamento in celle frigorifere e distribuzione tramite automezzi a temperatura controllata da 0°C a +4°C.

Shelf life: 90 giorni.

Conservazione e istruzioni per l'uso: Conservazione in frigorifero a temperatura 0°C/+4°C fino alla data di scadenza.
Aprire la confezione e consumare caldo a piacere.

Criteri visivi e sensoriali:

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

Aroma: Note aromatiche piccanti.

Colore: Evidenza delle erbe aromatiche e del peperoncino, carne priva di colorazioni anomale.

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

Criteri microbiologici:

Carica microbica mesofila	≤100.000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assenza in 25 g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assenza in 25 g

Marchio d'identificazione: "IT 060 M CE"

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

Note: Condizioni standard alla consegna.