



**GALLETTO  
VALLESPLUGA**

Ultimo aggiornamento format ST

VS029 M1  
Rev.1 09/08/2022

Pag. 1 di 2

**Codice prodotto**

**0483**

Ultima revisione  
Scheda Tecnica Prodotto

Ed.00 Rev.01 31/05/2023

# MEZZO GALLETTO COTTO SOTTOVUOTO AL NATURALE SURGELATO

## Scheda tecnica prodotto

**Denominazione legale e descrizione del prodotto:** Mezzo Galletto cotto sottovuoto, surgelato. Mezzo Galletto di Classe A di peso minimo garantito di 310 g.

**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	726 kJ/174 kcal	9 %
Grassi	10 g	14 %
- di cui Acidi grassi saturi	3 g	15 %
Carboidrati	0 g	0 %
- di cui Zuccheri	0 g	0 %
Proteine	20 g	40 %
Sale	0,2 g	3 %

\* 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. La carcassa viene tagliata a metà longitudinalmente lungo lo sterno e la colonna vertebrale. Confezionamento e cottura sottovuoto. Abbattimento. Surgelamento.

**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	310 g
N° confezioni x cassa	8
Peso netto minimo garantito cassa	2,5 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 non superiore a - 18°C.

 <b>GALLETTO VALLESPLUGA</b>	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 2 di 2
	<b>Codice prodotto</b>	<b>0483</b>	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.00 Rev.01 31/05/2023	

**Shelf life:** 12 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.

Consigli di preparazione (rimuovere il prodotto dal sacchetto dopo averlo scongelato)

- Microonde: infornare alla massima potenza per 6 minuti.
- Padella: scaldare per 10 minuti a fuoco moderato utilizzando il coperchio. Girare più volte il Galletto.
- Forno: a 220°C riscaldare per 12 minuti ultimando la preparazione con il grill.

**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 di colore tipico, priva di colorazioni anomale.

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

<b>Criteri microbiologici:</b>	<b>Carica microbica mesofila</b>	≤100.000 ufc/g
	<b><i>Escherichia coli</i></b>	<100 ufc/g
	<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	≤100 ufc/g
	<b><i>Salmonella</i></b>	Assenza in 25 g
	<b><i>Listeria Monocytogenes</i></b>	Assenza in 25 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.