



**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.

 GALLETTO VALLESPLUGA	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 2 di 2
	Codice prodotto	0483	
	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.

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