 GALLETTO VALLESPLUGA	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 1 di 2
	Codice prodotto	0062	
	Codice EAN	2346000	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.01 Rev.03 19/05/2023	

GALLETTO VALTELLINA X6 NP CONF

Scheda tecnica prodotto

Denominazione legale e descrizione del prodotto: Galletto a busto di Classe A - Regolamento (CE) 543/2008 - di peso compreso tra 600 e 700 g. 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.

Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione: Confezionamento su vassoio di polistirolo estruso espanso (160x103x20 mm) coperto da una pellicola plastica estensibile trasparente a base di PVC plastificato. Imballaggio in cassetta di cartone. Tutti gli imballaggi primari sono idonei al contatto alimentare.

Peso netto medio pezzo	0,65 kg
N° pezzi x confezione	1
N° confezioni x cassa	6
Peso netto medio x cassa	3,9 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	0062	
	Codice EAN	2346000	
	Ultima revisione Scheda Tecnica Prodotto	Ed.01 Rev.03 19/05/2023	

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

Shelf life: 12 giorni.

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

<i>Escherichia coli</i>	≤1000 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assenza <i>Salmonella Typhimurium</i> e variante monofasica 1.4.[5],12:i:- e <i>Salmonella Enteritidis</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.