

 <b>GALLETTO VALLESPLUGA</b>	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 1 di 2
	<b>Codice prodotto</b>	<b>0062</b>	
	<b>Codice EAN</b>	<b>2346000</b>	
	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.

<b>Peso netto medio pezzo</b>	0,65 kg
<b>N° pezzi x confezione</b>	1
<b>N° confezioni x cassa</b>	6
<b>Peso netto medio x cassa</b>	3,9 kg
<b>Dimensioni cassa</b>	400x300x130 mm
<b>N° casse x strato</b>	8
<b>N° strati x pallet</b>	10
<b>N° casse x pallet</b>	80

 <b>GALLETTO VALLESPLUGA</b>	Ultimo aggiornamento format ST	VS029 M1 Rev.1 09/08/2022	Pag. 2 di 2
	<b>Codice prodotto</b>	<b>0062</b>	
	<b>Codice EAN</b>	<b>2346000</b>	
	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:**

<b><i>Escherichia coli</i></b>	≤1000 ufc/g
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	≤100 ufc/g
<b><i>Salmonella</i></b>	Assenza <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.