



**GALLETTO  
VALLESPLUGA**

<b>Codice prodotto</b>	<b>0491</b>
Ultima revisione	Ed.00 Rev.02 06/06/2022

## GALLETTO RED LABEL COTTO SOTTOVUOTO X 8

### Scheda tecnica prodotto

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

**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	11 g	16 %
- di cui Acidi grassi saturi	2,9 g	15 %
Carboidrati	0 g	0 %
- di cui Zuccheri	0 g	0 %
Proteine	20 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.

Consigli di preparazione (rimuovere il prodotto dal sacchetto)

- 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: 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:**

<b>Carica microbica mesofila</b>	≤100.000 ufc/g
<b><i>Escherichia coli</i></b>	≤10 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

**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.