Codice prodotto	0468
Ultima revisione	Ed.1 Rev.0 18/12/2020



GALLETTO ALLE ERBE AROMATICHE PRECOTTO CONGELATO

Scheda tecnica prodotto

Denominazione legale e descrizione del prodotto:

Preparazione gastronomica precotta a base di carne di Galletto di classe A, di peso compreso tra 520 g e 560 g con spezie, congelata. Pronta per

la cottura.

Ingredienti: Carne di Galletto Vallespluga (94%), marinatura (acqua, sale, fibre

vegetali, destrosio, amidi, proteine vegetali, aromi), olio vegetale (di

girasole), erbe aromatiche (0,2%), spezie.

Allergeni: Assenti.

Allergeni per contaminazione crociata:

Potrebbe contenere tracce di glutine e latte.

Valori nutrizionali medi (per 100 g)

Energia	804 kJ/192 kcal
Grassi	12,0 g
- di cui Acidi grassi saturi	3,7 g
Carboidrati	0,1 g
- di cui Zuccheri	0,1 g
Fibre	< 0,1 g
Proteine	21 g
Sale	0,46 g

Lavorazioni:

La carcassa viene tagliata lungo lo sterno e presentata aperta. Aggiunta di sale e spezie. Marinatura. Cottura in forno. Immediato abbattimento termico. Congelamento in giro freezer.

Modalità di confezionamento, imballaggio e pallettizzazione:

Confezionamento in sacchetto PET idoneo al contatto alimentare. Imballaggio in cassetta di cartone americana.

Peso netto medio pezzo	0,53 g	
N° pezzi x confezione	7	
N° confezioni x cassa	1	
Peso netto medio x cassa	4 kg	
Dimensioni cassa	390x270x140 mm	
N° casse x strato	9	
N° strati x pallet	10	
N° casse x pallet	90	

STVS 001	SCHEDA TECNICA	REV. 00 del 10/11/2020
		Pag. 1 di 2

Immagazzinamento e distribuzione: Immagazzinamento in celle frigorifere e distribuzione tramite automezzi a

temperatura controllata non superiore a - 18°C.

Shelf life: 18 mesi.

Conservazione e istruzioni per l'uso: Conservazione a -18° C fino al termine minimo di conservazione previsto.

Il prodotto è da consumarsi previa cottura, effettuabile (prodotto decongelato) in forno ventilato (a 220°C per ca. 16 min., con l'aggiunta di un filo d'olio sul prodotto disposto in teglia) o su griglia elettrica (alla massima temperatura per ca. 12 minuti, girando a metà cottura), o in pentola antiaderente con aggiunta di poco condimento (a fuoco medio per ca. 15 min., girando 2/3 volte). In microonde: alla massima potenza

per ca. 7 minuti.

Criteri visivi e sensoriali: Aspetto: Il prodotto è integro, di forma e spessore uniformi, di

granulometria regolare, privo di elementi estranei.

Aroma: Delicate note aromatiche vegetali.

Colore: Colore esterno tendente al dorato con evidenza delle

erbe aromatiche.

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

Criteri microbiologici:

Escherichia coli	≤500 ufc/g muscolo	
Staphylococcus aureus	≤100 ufc/g muscolo	
Salmonella	Assenza di Salmonella spp. in 25g	
Listeria monocytogenes	O.M. 07/12/1993	

Marchio d'identificazione: "IT 044 M CE"

Paese d'origine o provenienza: Origine ITALIA.

Nato, allevato e macellato in Italia.

Note: Condizioni standard alla consegna.

STVS 001	SCHEDA TECNICA	REV. 00 del 10/11/2020
		Pag. 2 di 2