



FICHA TÉCNICA DE PLATO

Edición: Noviembre 2024

Revisión: 1

GALO DE CURRAL DE VILA DE CRUCES ASADO



Tipo dieta: Basal.

Temporada: Indiferente.

Elaboración culinaria resultado del horneado del galo adobado.
Se sirve caliente.

Uso previsto: Consumo humano.

Población destino: Población en general, que no tenga restringido alguno de los ingredientes.

INGREDIENTES: Galo de curral (90%), sal, aceite de oliva virgen, mantequilla de **leche**, coñac, ajo, pimienta negra, tomillo y laurel.

ALÉRGENOS:



LACTEOS

Puede contener **trazas de gluten y huevo**.

VALORES NUTRICIONALES:

| | 100g | %CDR |
|--------------------------------|-----------------|----------------|
| Valor energético (kcal) | 198,00 | 9,9 |
| Grasas (g) | 9,60 | 13,7 |
| Saturadas (g) | 3,40 | 17,0 |
| Insaturadas (g) | 6,20 | |
| Poliinsaturadas (g) | 1,50 | |
| Carbohidratos (g) | <0,50 | <0,2 |
| Azúcares (g) | 0,00 | 0,0 |
| Fibra alimentaria (g) | <0,50 | |
| Proteínas (g) | 27,80 | 55,6 |
| Sal (g) | 0,92 | 15,3 |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: dorado.

Olor: característico del producto.

Sabor característico del producto: sabor tradicional.

Textura: blanda.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos: < 1,0E + 05 ufc/g

Coliformes totales: < 1,0E + 01 ufc/g

Escherichia coli: < 1,0 ufc/g

Listeria monocytogenes: no detectado/25g

Salmonella spp: no detectado/25g

Staphylococcus Aureus: < 1,0E + 02 ufc/g


REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN:

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Reglamento (CE) No 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) No 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.


ENVASADO: Envasado al vacío.

PRESENTACIÓN:

| | |
|-----------------------------|---|
| MARCA |  |
| REF. ENVASE/ FORMATO | Cazuela de barro |
| PESO NETO APROXIMADO | 3,5 - 4 kg |
| DIMENSIÓN ENVASE | - |
| EMBALAJE | Caja cartón |
| Nº ENVASES/ EMBALAJE | 1 |
| DIMENSIÓN EMBALAJE | 36,5 x 24 x 24,5 cm |
| CÓDIGO EAN | 8436595072047 |

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar en refrigeración (entre 0º y 4ºC).

MODO DE EMPLEO: Retirar la pieza de la bolsa, colocarla sobre la cazuela de barro añadiendo 1/2 vaso de agua y regenerar según cuadro. Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 24h.

| | |
|---------------------|---|
| FORMATO | Cazuela de barro |
| Regeneración |  Horno 190 °C Máx. 40 min |

CADUCIDAD: 90 días desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.

ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:

- Denominación del producto.
- Marca.
- Lista de ingredientes.
- Información nutricional (por 100 g).
- Instrucciones de uso para el consumo.
- Fecha de caducidad .
- Condiciones de conservación.
- Contenido neto.
- Número de lote.
- Código EAN.
- Dirección y N.R.S fabricante.
- Teléfono atención al consumidor.