



# FICHA TÉCNICA DE PLATO

Edición: Noviembre 2024

Revisión: 1

## GALO DE CURRAL DE VILA DE CRUCES GUISADO

**Tipo dieta:** Basal.

**Temporada:** Indiferente.

Elaboración culinaria resultado de dorar y guisar el galo acompañado de patatas, pimientos asados y guisantes. Se sirve caliente.

**Uso previsto:** Consumo humano.

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

**INGREDIENTES:** Galo de curral (78%), agua, cebolla, zanahoria, castaña, guisante, pimiento rojo, vino blanco (**sulfitos**), aceite de oliva virgen, vino tinto (**sulfitos**) sal, ajo, coñac, pimienta negra y laurel.



### ALÉRGENOS:



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

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

### VALORES NUTRICIONALES:

	100g	%CDR
<b>Valor energético (kcal)</b>	<b>158,10</b>	<b>7,9</b>
<b>Grasas (g)</b>	<b>7,67</b>	<b>11,0</b>
Saturadas (g)	2,59	13,0
Insaturadas (g)	5,40	
Poliinsaturadas (g)	1,17	
<b>Carbohidratos (g)</b>	<b>1,47</b>	<b>0,6</b>
Azúcares (g)	0,68	0,6
<b>Fibra alimentaria (g)</b>	<b>0,68</b>	
<b>Proteínas (g)</b>	<b>20,50</b>	<b>41,0</b>
<b>Sal (g)</b>	<b>1,53</b>	<b>25,5</b>

### 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	Cazuela de barro
PESO NETO APROXIMADO	4,5 - 5kg (1 pieza)	2,5 - 3 kg (1/2 pieza)
DIMENSIÓN ENVASE	-	-
EMBALAJE	Caja cartón	Caja cartón
Nº ENVASES/ EMBALAJE	1	1
DIMENSIÓN EMBALAJE	43,5 x 27,5 x 12,5 cm	38 x 24,5 x 12,5 cm
CÓDIGO EAN	8436595072054	8436595072061

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

**MODO DE EMPLEO:** Retirar cazuela de barro de la bolsa y regenerar según cuadro. Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 48h.

FORMATO	Cazuela de barro
Regeneración	 Horno 190 °C Máx. 30 min

**CADUCIDAD:** 60 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.