



m

MITJANS

FITXA TÈCNICA

Família: YKAUS

Ref. 451 PIT DE GALL D'INDI AL FORN

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte rostit de la xarcuteria moderna. Un pit de gall dindi amb la seva pell, seleccionat i d'alimentació tradicional. Macerat amb espècies i herbes i cuit al forn, confitat en el seu propi suc obtenint així un producte deliciós, melós i aromàtic. Aquesta excel·lència gastronòmica és també una opció saludable (dietètica) a causa de la selecció de la matèria primera que ens proporciona carns de baix contingut en greix, sense renunciar al plaer gastronòmic d'una textura fibrosa i un sabor melós. REDUÏT EN SAL, SENSE GLUTEN, SENSE LACTOSA. Presentat envasat al buit per a una millor conservació del producte.

Ingredients | Pit de gall dindi sencer, brou de verdures (aigua, verdures espècies i (API)), sal, dextrosa, glucosa, antioxidants (E-327, E-301), estabilitzant (fosfat sòdic), espècies, herbes i aromes i conservador (E-250).

Calibre |

Vida útil | 90 dies

Tipus conservació | Refrigerat entre 0 i 5°C

Mode de consum | Fumat o senzillament rostit al forn, però sense preses.

Recomanacions de consum | Consumir en tranches fines per a incrementar el sabor del producte.

NUTRICIONAL mig per 100 gr.

Valor energètic	104 Kcal/438 kJ	Hidrats de carboni	1.4g
Greixos	1.7g	dels quals sucres	1.1g
dels quals saturats	0.6g	Fibra alimentària	0.5g
dels quals monoinsaturats	0.6g	Proteïnes	20.7g
dels quals poliinsaturats	0.5g	Sal	2g



INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS

☒ SÍ Conté l'ingredient ☐ NO No conté l'ingredient

☐ Cereals que contenen GLUTEN i productes derivats

- ☐ Blat
- ☐ Sègol
- ☐ Ordi
- ☐ Civada
- ☐ Espelta
- ☐ Kamut o les seves varietats híbrides

☐ Crustacis i productes a bases de crustacis

☐ Ous i productes a base d'ou

☐ Peix i productes a base de peix

☐ Cacauets i productes a base de cacauets

☐ Soja i productes a base de soja

☐ Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)

- ☐ Proteïna de la llet
- ☐ Lactosa

☐ Tramussos i productes a base de tramussos

☒ Api i productes derivats

☐ Fruits de PELA i productes derivats

- ☐ Ametlles (*Amygdalus communis* L.)
- ☐ Avellanes (*Corylus avellana*)
- ☐ Nous [(de nogal)](*Juglans regia*)
- ☐ Anacards (*Anacardium occidentale*)
- ☐ Pacanes [(*Carya illinoensis*)(Wangenh.) K.Koch]
- ☐ Castanyes de Pará (*Bertholletia excelsa*)
- ☐ Festucs (*Pistacia vera*)
- ☐ Nous de macadàmia i nous d'Austràlia (*Macadamia ternifolia*)
- ☐ Productes derivats

☐ Mostassa i productes derivats

☐ Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam

☐ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

☐ Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg

☒ El producte NO CONTÉ cap al·lèrgen dels citats anteriorment

Elaborat en una planta que treballa amb llet, ous, fruits secs i soja

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUIMIQUES

pH	Humitat	Aw	Sal
Contaminants Compleix amb el reglament 1881/2006			

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

E. Coli No aplica	Salmonela Absència/25g
Aerobis totals No aplica	Clostridium sulfito-reductors No aplica
Staphilococcus aureus No aplica	Listeria <100ufc/g
Segons reglament 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i les seves modificacions.	

PRESENTACIÓ

Etiquetat Segons R. D. 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio	
Envasat Bossa retràctil al buit	
Encaixat Caixa de cartró 1CS (165x140x275)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039004517 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	90 dies	Pes aprox. unitat venda	2,5 Kg
Tipus conservació	Refrigerat entre 0 i 5°C	Peces per unitat de venda	1 unitat de 2,5Kg
		Unitats de venda per caixa	1 unitat
Mides palet	1,32mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	19
		Pes caixa	2,5 Kg
Volum palet	1,33m3	Nº capes per palet	8
Pes aprox. palet	410 Kg	Total caixes per palet	152

DADES COMERCIALS

Pes	Variable	Cost €/Unitat	
Preu €/KG		Cost €/Kg IVA inclòs	
Cost aprox. €/unitat de venda IVA inclòs		Marge recomanat sobre preu/KG	
Marge recomanat s/ preu venda		PVP recomanat per KG	
PVP aprox. rec. per unitat de venda			

Normativa aplicable | Real Decreto 474/2014, de 13 de juny, pel que s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.