



m

MITJANS

FITXA TÈCNICA

Família: YKAUS

Ref. 454 CUIXA DE GALL D'INDI AL FORN

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte rostit de xarcuteria moderna compost per una cuixa i contracuixa desossada amb la seva pell de galls dindis seleccionats d'alimentació natural. Macerat amb herbes i espècies, posat en malla manualment peça per peça i rostit al forn, assecada i lleugerament fumada amb fusta de faig. Producte excel·lent per la seva textura i sabor, es poden diferenciar els músculs de cada part de la cuixa. Alhora, és una carn amb baix contingut de greix, molt saborosa i melosa. REDUÏT EN SAL, SENSE GLUTEN, SENSE LACTOSA. Presentat al buit.

Ingredients | Cuixa de gall dindi sencer desossat, 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 | Cuit lentament al forn i lleugerament rostit

Recomanacions de consum | Tallar en fines llesques per obtenir el màxim sabor. Consumir fred o en llesques més gruixudes, escalfant i marcant a la planxa

NUTRICIONAL *mig per 100 gr.*

Valor energètic	130 Kcal/546 kJ	Hidrats de carboni	1.2g
Greixos	6.2g	dels quals sucres	0.7g
dels quals saturats	2.2g	Fibra alimentària	0.2g
dels quals monoinsaturats	2.2g	Proteïnes	17.4g
dels quals poliinsaturats	1.7g	Sal	1.6g



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*)
- ☐ Naus [(de nogal)(*Juglans regia*)]
- ☐ Anacards (*Anacardium occidentale*)
- ☐ Pacanes [(*Carya illinoensis*)(Wangenh.) K.Koch]
- ☐ Castanyes de Pará (*Bertholletia excelsa*)
- ☐ Festucs (*Pistacia vera*)
- ☐ Naus 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) 98435039004548 (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.