



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trote e Salmerini delle Alpi s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Filetto di trota iridea salmonata surgelato.

CODICI PRODOTTO: FSGE e altri.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di trota iridea salmonata surgelato freschissimo, lavorato con metodo IQF.

Data: 27/02/2026

Rev. 2 – 19/11/2025



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*), pesce di acqua dolce, prodotto Italiano di acquacoltura, allevato in Trentino Alto Adige da az. agr. Armanini s.s.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene eviscerato, filettato e congelato con processo di abbattimento temperatura: lavorazione in macello ittico in regime di autocontrollo (HACCP). Congelato mediante surgelazione in IQF a glassatura 5% a compensazione.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Sacchetto in materiale plastico

Secondario: Scatola in cartone. Materiali idonei al contatto con alimenti.

Cartoni da 2,5 O 5 Kg In base alla richiesta del cliente e accordi commerciali.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 730gg

INFORMAZIONI IN ETICHETTA: Denominazione del prodotto; nome comune e scientifico della specie; metodo di produzione materia prima e paese/zona di provenienza; identificazione produttore e bollo CE: n° lotto; ingredienti; data di produzione; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: T° ≤ -18°C.

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Da consumarsi previa cottura, una volta scongelato non ricongelare.

PARAMETRI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Kcal - Kj	102 - 427
Grassi	1,59g di cui saturi 0,92g
Carboidrati	3,02g di cui zuccheri 0,00g
Proteine	18,90g
Sale	<0,05g

PARAMETRI CHIMICI

Mercurio	< 0,50 mg/Kg
Cadmio	< 0,050 mg/Kg
Piombo	< 0,30 mg/Kg
Arsenico	assente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale 30°C	< 10 ⁶ UFC/g
Carica psicrotrofa	< 10 ⁵ UFC/g
Coliformi totali	< 10 ³ UFC/g
E. coli β-glucuronidasi +	< 10 ³ UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	< 10 ⁴ UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: In base alla richiesta del cliente e accordi commerciali.

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media; Pelle: presente. Muscolo: Asciutto e compatto

Colore: Rosa/Arancione

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Saporito

Pallettizzazione: Cartoni da 5 Kg
Dimensioni: 390x300x150; 88 cartoni totali, 8 cartoni per strato; 11 strati a bancale; altezza totale pallet 175 cm.

Bollo UE

ITB5F16

Etichetta ambientale:

Busata sv: 7 – Other plastica, Raccolta plastica.

Cartone ondulato: PAP20, Raccolta carta.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

