



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trote e Salmerini 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 surgelato.

CODICI PRODOTTO: FBGE e altri.

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

Data: 01/07/2025

Rev. 1 – 17/10/2023



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 surgelato con processo di abbattimento temperatura rapida. Lavorazione in macello ittico autorizzato 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) : 730 gg

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 MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	95 -401
Proteine	18,7 g
Grassi	1,9 g di cui saturi 0,6 g
Carboidrati	0,7 g di cui zuccheri <0,2 g
Sale	0,18 g

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 ² UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	<10 ⁴ UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso:	100g (o inferiore) – 300 g; In base alla richiesta del cliente e accordi commerciali.
Aspetto visivo:	Asciutto e compatto, lucido.
Consistenza:	Media; Pelle: presente. Muscolo: Asciutto e compatto.
Colore:	Bianco
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Delicato

Cartoni da 5 Kg

Dimensioni: 390x300x15; 8 cartoni per strato; 11 strati a bancale; altezza totale pallet 175 cm.

Cartoni da 2,5 Kg

Dimensioni: 388x298x108; 8 cartoni per strato, 18 strati a bancale; altezza totale pallet 195 cm.

Bollo CE

ITB5F16