



Società Semplice Agricola Deva
Località Ponte dei Tedeschi 2
38089 Storo TN
P.IVA 02261900225
Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Filetto Trota Iridea senza lische

CODICI PRODOTTO: LFB/SP e altri

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di Trota iridea senza lische, di pezzatura variabile in base alla richiesta del cliente.

Data: 24/02/2026

Rev. 2 – 24/02/2026

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) Pesce d'acqua dolce di origine italiana, allevato in Trentino-Alto Adige dalla Società Semplice Agricola Deva.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene eviscerato, filettato, spinato e incassettato con ghiaccio.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: cassa di polistirolo;

Secondario: Foglio PE neutro

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC): Fino a 6 gg qualora vengano rispettate le condizioni di conservazione previste.

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 UE; n° lotto; ingredienti; data di produzione; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: PESCE

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: pesce (trota iridea).

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0/ +3°C.

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Da consumarsi previa cottura.

PARAMETRI NUTRIZIONALI (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
Aspetto visivo	Pelle: presente. Muscolo: asciutto e compatto
Consistenza	Media
Colore	Pelle: tipico della specie, grigio variegato con iridescenza. Muscolo: bianco leggermente rosato
Odore	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore	Delicato
Spinatura (rif. spina: lunghezza > 10 mm o diametro > 1mm)	Effettuata meccanicamente; contenuto max: 1 unità / Kg di prodotto. Viene definito "senza lische" (rif. Codex Stan 190-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza > 10 mm oppure di diametro > 1 mm in un campione di 1 Kg. La presenza di lische di lunghezza < 5 mm e di diametro < 2 mm non è considerata difetto.

BOLLO UE

IT 1858