



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trocoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Filetto di Salmerino affumicato a freddo

**CODICI PRODOTTO:** MAFFPIF

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Filetto di Salmerino affumicato a freddo

Data: 09/07/2025

Rev. 1 – 26/09/2023



## SPECIFICHE TECNICHE

**MATERIA PRIMA:** Pesce (Salvelinus fontinalis)

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** Il pesce viene lavorato seguendo metodi tradizionali e tecniche artigianali: eviscerato, filettato e salato a mano con metodo a secco, per mantenere intatta la compattezza delle carni. L'affumicatura a freddo avviene utilizzando segatura di legno di faggio, rinunciando ai più facili processi chimici di tipo industriale.

### TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

**Primario:** Confezione sottovuoto idonea al contatto alimentare

**Secondario:** Cartoni rettangolari per alimenti 475x275x245. 15 pezzi per cartone.

Materiali idonei al contatto con alimenti.

**VITA DEL PRODOTTO (TMC):** 60 giorni dal confezionamento. 5 giorni dall'apertura della confezione

**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 e valore nutrizionale (100g); peso netto.

**INGREDIENTI IN ETICHETTA:** Salmerino alpino (Salvelinus alpinus), sale, zucchero.

**ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI:** PESCE

**INGREDIENTI OGM:** non presenti (prodotto OGM free).

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** DA +0°C/ +3°C

**INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE:** Prodotto ideale per aperitivi e stuzzichini, pronto da gustare, ottimo sui crostini caldi arricchiti con una noce di burro. Prodotto da affettare.

## CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

**Peso:** 700g a 1000g

**Aspetto visivo:** Asciutto e compatto

**Consistenza:** Media

**Colore:** Color rosa chiaro, quasi bianco.

**Odore:** Di pesce lieve, appena accennato

Estremamente delicato. L'affumicatura a freddo conferisce ai filetti un leggero aroma di fumo

**Sapore:**

## PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Kcal - Kj     | 171,5 - 988g                 |
| Proteine      | 24,94 g                      |
| Grassi        | 7,1 g di cui saturi 1,3g     |
| Carboidrati   | 9,50 g di cui zuccheri 0,1 g |
| Sale          | 0,6g                         |
| Umidità       | 59,0 g                       |
| Ceneri totali | 4,5 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 <sup>6</sup> UFC/g |
| Carica psicrotrofa           | < 10 <sup>5</sup> UFC/g |
| Coliformi totali             | < 10 <sup>3</sup> UFC/g |
| E. coli β-glucuronidasi +    | < 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Stafilococchi coagulasi +    | < 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Salmonella spp.              | Assente in 25 g         |
| Listeria monocytogenes       | Assente in 25 g         |
| Pseudomonas spp.             | < 10 <sup>4</sup> UFC/g |

Bollo CE

ITB5F16