



Naturalmente, buoni!

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 di Salmerino

CODICI PRODOTTO: LFMA o altri

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di Salmerino alpino di pezzatura variabile in base alla richiesta del cliente.

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Salmerino (*Salvelinus alpinus*). Pesce d'acqua dolce di origine italiana, allevato in Trentino-Alto Adige dalla Società Semplice Agricola Deva.

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

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Cassa di polistirolo con ghiaccio

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; data di produzione; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Salmerino (*Salvelinus alpinus*)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

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

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Da consumarsi previa cottura.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: Variabile in base alla richiesta del cliente

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Delicata

Colore: Rosa

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Saporito

Data: 13/02/2026

Rev. 1 – 10/10/2023



PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	102 - 425
Grassi	2,59g di cui saturi 0,57g
Carboidrati	2,36g di cui zuccheri 0,10g
Proteine	17,20g
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

BOLLO UE

IT1858