



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 Trota salmonata senza lisce

CODICI PRODOTTO: LFS/SP e altri

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di trota salmonata di pezzatura variabile in base alla richiesta del cliente.

Data: 24/02/2026

Rev. 2 – 24/02/2026

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota iridea salmonata (*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: Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*).

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: Pesce

INGREDEIENTI 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: Tra il Rosa e l'Arancio |
| 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 lisce" (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 lisce di lunghezza < 5 mm e di diametro < 2 mm non è considerata difetto. |

BOLLO UE

IT 1858