



Naturalmente, buoni!

Società Semplice Agricola Deva

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 02261900225

Tel. 0465/685057-685622

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Salmerino Alpino

CODICI PRODOTTO: LALP e altri.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Salmerino intero, di pezzatura variabile in base alla richiesta del cliente.

Data: 07/01/2026

Rev. 1 – 12/04/2024



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Salmerino Alpino (*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, incassettato con ghiaccio e venduto intero.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Casse di polistirolo con ghiaccio.

Secondario: -

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 Alpino (*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

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	119-499
Grassi	5,93g di cui saturi 1,22g
Carboidrati	0,92g di cui zuccheri 0,20g
Proteine	15,54g
Sale	0,69g

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, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso:	200-2000g
Aspetto visivo:	Asciutto e compatto
Consistenza:	Media
Colore:	Bianco
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Saporito

BOLLO UE

IT1858