



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 trota iridea salmonata

**CODICI PRODOTTO:** LFS e altri

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Filetto di Trota iridea salmonata di pezzatura variabile in base alla richiesta del cliente.

Data: 13/02/2026

Rev. 2 – 10/09/2025



## 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 pescato, eviscerato, filettato 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; data di produzione; indicazioni al consumatore; peso netto.

**INGREDIENTI IN ETICHETTA:** trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

**ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI:** PESCE

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

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0 a + 3 °C

**INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE:** da consumarsi previa cottura

## PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (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 <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>3</sup> UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	< 10 <sup>4</sup> UFC/g

## CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

<b>Peso:</b>	Variabile in base alla richiesta del cliente
<b>Aspetto visivo:</b>	Asciutto e compatto
<b>Consistenza:</b>	delicata
<b>Colore:</b>	Rosato
<b>Odore:</b>	Di pesce lieve, appena accennato
<b>Sapore:</b>	Delicato

BOLLO UE

IT1858