Società Semplice AgriB2:H39calità Ponte dei Tedeschi 2
38089 Storo TN
P.IVA 02261900225
Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Trota iridea

CODICI PRODOTTO: LTB e altri.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Trota iridea intera, di pezzatura variariabile in base alla richiesta del cliente.

Data: 13/02/2026	Rev. 1 – 09/04/2024

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota iridea (Oncorhinchus 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, 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 condizione 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 (Oncorhinchus mykiss)

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

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)	
Kcal - Kj	95 - 401
Grassi	1,93g di cui saturi 0,64g
Carboidrati	0,7g di cui zuccheri 0,2g
Proteine	18,71g
Sale	0,18g

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
Staflococchi coagulasi +	< 10^2 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	< 10^4 UFC/g

BOLLO UE	IT1858