



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trote e Salmerini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Salmerino marinato

CODICI PRODOTTO: MM1

DESCRIZIONE PRODOTTO: Prodotto alimentare ottenuto mediante immersione in una soluzione acida (aceto di mele), con sale, zucchero e spezie.

Data: 03/03/2025

Rev. 1 – 26/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Salmerino Alpino (Salvelinus Alpinus)

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il filetto scelto, vienespellato e tagliato a cubetti. Marinato in aceto di mele del Trentino, sale marino iodato, chicchi di pepe e rosmarino, successivamente confezionato sott'olio.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Vasetti in plastica da 1kg

Secondario: Cartoni rettangolari 35x18x17h. 2 Vasi per cartone.

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 4 mesi. Una volta aperto il vaso, accertarsi che il prodotto sia coperto dall'olio e consumare entro 7 giorni.

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 CE: n° lotto; ingredienti; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto.

CODICE EAN: 8057737040030 (GTIN-13)

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Salmerino Alpino (Salvelinus Alpinus), olio di semi di girasole, aceto di mele, sale, zucchero, rosmarino, pepe.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: +0° A +3°

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Prodotto ideale per antipasti, aperitivi e stuzzichini, pronto da gustare.

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	220 - 919 g
Grassi	13 g di cui i saturi 2,07 g
Carboidrati	4,8g di cui zuccheri 0,5g
Proteine	21,0 g
Sale	2,0 g

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

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso:	1 kg
Aspetto visivo:	Asciutto e compatto
Consistenza:	Media
Colore:	Rosa chiaro, quasi bianco
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Estremamente delicato, leggermente acetato.

Bollo CE

ITB5F16