Società Semplice Agricola Deva
Località Ponte dei Tedeschi 2
38089 Storo TN
P.IVA 02261900225
Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 22/11/2024	Rev. 1 – 10/10/2023

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Filetto di trota iridea salmonata

CODICI PRODOTTO: LFS e altri

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di trota iridea salmonata

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota iridea (Oncorhynchus mykiss), pesce di acqua dolce prodotto italiano di acquacoltura, allevato in Trentino Alto Adige da Società Semplice Agricola Deva.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene pescato, eviscerato, filettato e confezionato.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:
Primario: Cassa di polistirolo con ghiaccio
Secondario: Foglio PE neutro
Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 7gg

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; 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

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

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

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	96 -405
Proteine	19,34 g
Grassi	1,89 g di cui saturi 0,64 g
Carboidrati	0,37 g di cui zuccheri <0,10 g
Sale	0,14 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

Bollo CE	IT1858