



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:** Trota iridea salmonata eviscerata

**CODICI PRODOTTO:** LTSE e altri

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

Data: 13/02/2026

Rev. 2 – 06/03/2024



## 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 e incassettato con ghiaccio.

### 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:** Trota iridea (*Oncorhynchus 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

## PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	96-405
Grassi	1,89g di cui saturi 0,66g
Carboidrati	0,37g di cui zuccheri 0,10g
Proteine	19,34g
Sale	0,14g

## 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, ORGANOLETTEICHE E MERCEOLOGICHE

Peso:	200 - 2000 g
Aspetto visivo:	Asciutto e compatto
Consistenza:	Media
Colore:	Tra il Rosa e l'Arancio
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Saporito

**BOLLO UE**

IT1858