



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trocicoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Filetto di Salmerino Alpino surgelato

CODICI PRODOTTO: SALFIGE e altri

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di Salmerino surgelato freschissimo, lavorato con metodo IQF.

Data: 25/03/2026

Rev. 1 – 17/10/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*), pesce di acqua dolce prodotto italiano di acquacoltura, allevato in Trentino Alto Adige da az. agr. Armanini s.s.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene eviscerato, filettato e congelato con processo di abbattimento temperatura. Lavorazione in macello ittico in regime di autocontrollo (HACCP). Congelato mediante surgelazione in IQF a glassatura 5% a compensazione.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Sacchetto in materiale plastico

Secondario: Scatola in cartone. Materiali idonei al contatto con alimenti.

Cartoni da 2,5 O 5 Kg In base alla richiesta del cliente e accordi commerciali.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 730gg

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; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Salmerino Alpino (*Salvelinus alpinus*)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: Non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: -18°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Da consumarsi previa cottura, una volta scongelato non ricongelare.

PARAMETRI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

| | |
|-------------|-------------------------------|
| Kcal - Kj | 119 -499 |
| Proteine | 15,54 g |
| Grassi | 5,9g di cui saturi 1,2 g |
| Carboidrati | 0,92 g di cui zuccheri <0,2 g |
| Sale | 0,7 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 ³ UFC/g |
| Stafilococchi coagulasi + | < 10 ² UFC/g |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g |
| Pseudomonas spp. | < 10 ⁴ UFC/g |

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: 100g (o inferiore) – 300 g; In base alla richiesta del cliente e accordi commerciali.

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media; Pelle: presente. Muscolo: Asciutto e compatto

Colore: Rosa tenue

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Delicato

Cartoni da 5 Kg

Pallettizzazione: Dimensioni:390x300x150; 88 cartoni totali, 8 cartoni per strato; 11 strati a bancale; altezza totale pallet 175 cm.

Bollo UE

ITB5F16