



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trotilcoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Filetto di Salmerino affumicato pre affettato.

CODICI PRODOTTO: MAFPREAF

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di Salmerino affumicato a freddo preaffettato, senza pelle.

Data: 01/07/2025

Rev. 1 – 26/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Pesce (*Salvelinus alpinus*)

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene lavorato seguendo metodi tradizionali e tecniche artigianali: eviscerato, filettato e salato a mano con metodo a secco, per mantenere intatta la compattezza delle carni. L'affumicatura a freddo avviene utilizzando segatura di legno di faggio, rinunciando ai più facili processi chimici di tipo industriale. Il filetto privato di pelle viene affettato meccanicamente in sottili fette oblique.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Confezione sottovuoto, vassoio in cartone per alimenti. 2 filetti per confezione
Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti 475x275x245. 10 pezzi per cartone
Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC): 60 giorni dal confezionamento. 5 giorni dall'apertura della confezione.

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*), sale, zucchero.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: +0°C/ +3°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Prodotto ideale per aperitivi e stuzzichini, pronto da gustare, ottimo sui crostini caldi arricchiti con una noce di burro. Prodotto da affettare.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: 600g - 800 g

Aspetto visivo: asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Color rosa chiaro, quasi bianco.

Odore: Di pesce lieve, appena accennato
Estremamente delicato. L'affumicatura a freddo conferisce ai

Sapore: filetti un leggero aroma di fumo.

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	171,5 - 718g
Proteine	24,94 g
Grassi	7,12 g di cui saturi 1,31 g
Carboidrati	7,50 g di cui zuccheri 0,1 g
Sale	0,67 g
Umidità	59,0 g
Ceneri totali	4,47 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
Stafilococchi 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

ITB5F16