



Naturalmente, buoni!

FILETTO DI TROTA IRIDEA SALMONATA SURGELATO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



NOME PRODOTTO

Filetto di Trota iridea salmonata surgelato

STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Azienda Agricola Trotticoltura Armanini s.s.

STORO:

Loc. Ponte dei Tedeschi, 2 – 38089
Storo – Valle del Chiese – (TN) – Italia
IT B5F16 CE

INGREDIENTI

TROTA IRIDEA (*Oncorhynchus mykiss*)

ALLERGENI

PESCE (*Oncorhynchus mykiss*)

PESCA

PESCE DI ACQUA DOLCE

PRODOTTO ITALIANO DI ACQUACOLTURA

ALLEVATO IN TRENTO ALTO ADIGE DA AZ. AGR. ARMANINI S.S.

PEZZATURA

100-1000 GR.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi riferibili a 100 g di prodotto)

Istituto Zooprofilattico delle Venezie (TN) 2021

Kcal	96	Kj	405
Proteine	19,34 g	Carboidrati	0,37 g
Grassi	1,89 g	Di Cui Zuccheri	0,10 g
di cui saturi	0,66 g	Sale (Nacl)	0,14 g

PROCESSO DI LAVORAZIONE

IL PESCE VIENE FILETTATO MANUALMENTE O MECCANICAMENTE POI SURGELATO TRAMITE ABBATTITORE DI TEMPERATURA

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Shelf life /vita commerciale	720 GG.
Modalità di conservazione	In congelatore a -18°C
Caratteristiche di conservazione	GLASSATURA 5% IN COMPENSAZIONE

DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario	SACCHETTO ALIMENTARE
Imballo secondario	CARTONE DA 3/5 KG

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Dimensione Imballaggio primario	
--	--

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Certificazioni aziendali	Bollo CE
Procedure di autocontrollo adottate	analisi di laboratorio, (test microbiologici e chimico fisici)

APPROVAZIONE /EMISSIONE

REV NOVEMBRE 2022	Firma RDQ Francesco Armanini
-------------------	------------------------------