



Naturalmente, buoni!

FILETTO DI LAVARELLO o COREGONE 80-110 g SQUAMATO SURGELATO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



NOME PRODOTTO

Filetto di Lavarello o Coregone 80-110 g squamato surgelato

CODICE ARTICOLO

LAVFEGE

STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Azienda Agricola Trotilcoltura Armanini s.s.

STORO:

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



INGREDIENTI

LAVARELLO O COREGONE (*Coregonus lavaretus*), ACQUA

ALLERGENI

PESCE (*Coregonus lavaretus*)

PESCA

PESCATO ACQUE DOLCI (LAGO DI GARDA)

RETI DA IMBROCCO

PEZZATURA

80-110 GR.

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

Istituto Zooprofilattico delle Venezie (TN)

Kcal	98	Kj	410
Proteine	19,09 g	Carboidrati	0 g
Grassi	5,86 g	Di Cui Zuccheri	0 g
di cui saturi	0,906 g	Sale (NaCl)	0,05 g

PROCESSO DI LAVORAZIONE

IL PESCE VIENE SQUAMATO, EVISCERATO E FILETTATO MANUALMENTE, POI SURGELATO CON PROCESSO DI ABBATTIMENTO TEMPERATURA

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Shelf life /vita commerciale	730 GG.
Modalità di conservazione	In congelatore a -18°C
Caratteristiche di conservazione	GLASSATURA 5%

DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

CODICE EAN

Imballo secondario	8057737040399
---------------------------	---------------

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario	SACCHETTO IN PLASTICA ALIMENTARE
Imballo secondario	SCATOLE CARTONE ALIMENTARE DA 3 KG

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Dimensione Imballaggio secondario	cm 39,5 X 30 X (10,5 o 15)
--	----------------------------

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

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

APPROVAZIONE/EMISSIONE

REV MARZO 2022	Firma RDQ Francesco Armanini
----------------	------------------------------