



Naturalmente, buoni!

## FRITTO MISTO DI LAGO SURGELATO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



### NOME PRODOTTO

Fritto misto lago surgelato

### STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Azienda Agricola Trotiltura Armanini s.s.

### STORO:

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

## INGREDIENTI

**TROTA IRIDEA (Oncorhynchus mykiss) in percentuali variabili**  
**SALMERINO ALPINO (Salvelinus alpinus) in percentuali variabili**  
**LAVARELLO O COREGONE (Coregonus lavaretus) in percentuali variabili**  
**PESCE PERSICO (Perca fluviatilis) in percentuali variabili**  
**SARDA DI LAGO o AGONE (Alosa fallax) in percentuali variabili**  
**CAVEDANO (Squalius cephalus) in percentuali variabili**  
**ALBORELLA (Alburnus arborella) in percentuali variabili**

## ALLERGENI

**PESCE (Oncorhynchus mykiss), (Salvelinus alpinus), (Coregonus lavaretus), (Perca fluviatilis), (Alosa fallax), (Squalius cephalus), (Alburnus arborella)**

### Caratteristiche nutrizionali TROTA IRIDEA (valori medi riferibili a 100 g di prodotto) Istituto Zooprofilattico delle Venezie (TN) 2021

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

**Caratteristiche nutrizionali SALMERINO ALPINO**  
**(valori medi riferibili a 100 g di prodotto)**  
 Istituto Zooprofilattico delle Venezie (TN) 2021

<b>Kcal</b>	119	<b>Kj</b>	499
<b>Proteine</b>	15,54 g	<b>Carboidrati</b>	0,92 g
<b>Grassi</b>	5,93 g	<b>Di Cui Zuccheri</b>	0,20 g
<b>di cui saturi</b>	1,22 g	<b>Sale (Nacl)</b>	0,69 g

**Caratteristiche nutrizionali LAVARELLO o COREGONE**  
**(valori medi riferibili a 100 g di prodotto)**

<b>Kcal</b>	98	<b>Kj</b>	410
<b>Proteine</b>	19,09 g	<b>Carboidrati</b>	0 g
<b>Grassi</b>	5,86 g	<b>Di Cui Zuccheri</b>	0 g
<b>di cui saturi</b>	0,90 g	<b>Sale (Nacl)</b>	0,05 g

**Caratteristiche nutrizionali PESCE PERSICO**  
**(valori medi riferibili a 100 g di prodotto)**

<b>Kcal</b>	91	<b>Kj</b>	381
<b>Proteine</b>	19,39 g	<b>Carboidrati</b>	0 g
<b>Grassi</b>	0,92 g	<b>Di Cui Zuccheri</b>	0 g
<b>di cui saturi</b>	0,18 g	<b>Sale (Nacl)</b>	0,06 g

**Caratteristiche nutrizionali SARDA DI LAGO o AGONE**  
**(valori medi riferibili a 100 g di prodotto)**

<b>Kcal</b>	197	<b>Kj</b>	823
<b>Proteine</b>	16,93 g	<b>Carboidrati</b>	0 g
<b>Grassi</b>	13,77 g	<b>Di Cui Zuccheri</b>	0 g
<b>di cui saturi</b>	3,12 g	<b>Sale (Nacl)</b>	0,05 g

**Caratteristiche nutrizionali CAVEDANO**  
**(valori medi riferibili a 100 g di prodotto)**

<b>Kcal</b>	85	<b>Kj</b>	362
<b>Proteine</b>	13,08 g	<b>Carboidrati</b>	0 g
<b>Grassi</b>	2,80 g	<b>Di Cui Zuccheri</b>	0 g
<b>di cui saturi</b>	0,69 g	<b>Sale (Nacl)</b>	0,06 g

### Caratteristiche nutrizionali ALBORELLA (valori medi riferibili a 100 g di prodotto)

<b>Kcal</b>	100	<b>Kj</b>	418
<b>Proteine</b>	18,90 g	<b>Carboidrati</b>	0 g
<b>Grassi</b>	4,50 g	<b>Di Cui Zuccheri</b>	0 g
<b>di cui saturi</b>	0,85 g	<b>Sale (NaCl)</b>	0,04 g

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

IL PESCE VIENE FILETTATO, PUO' ESSERE SPELLATO E TAGLIATO A CUBETTI PER POI SURGELARLO CON PROCESSO DI ABBATTIMENTO TEMPERATURA, AGGIUNGENDOCI IN PERCENTUALE ALTRI PRODOTTI ACQUISTATI

### CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

<b>Shelf life /vita commerciale</b>	Viene presa la data del prodotto che ha minore scadenza
<b>Modalità di conservazione</b>	In congelatore a -18°C

### DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

### CONFEZIONAMENTO

<b>Imballo primario</b>	SACCHETTO IN PLASTICA ALIMENTARE
<b>Imballo secondario</b>	SCATOLE CARTONE DA 4 KG

### RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

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

### APPROVAZIONE/EMISSIONE

REV dicembre 2021	Firma RDQ Francesco Armanini
-------------------	------------------------------