



Naturalmente, buoni!

TROTA IRIDEA A LIVREA GIALLA SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



NOME PRODOTTO

Trota iridea a livrea gialla

STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Azienda Agricola Troticoltura 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 TRENINO ALTO ADIGE DA AZ. AGR. ARMANINI S.S.

PEZZATURA

200-2000 GR.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi riferibili a 100 g di prodotto)
Istituto Zooprofilattico delle Venezie (TN) 2016

Kcal	102	Kj	427
Proteine	18,90 g	Carboidrati	3,02 g
Grassi	1,59 g	Di Cui Zuccheri	0 g
di cui saturi	0,92 g	Sale (Nacl)	0,05 g

PROCESSO DI LAVORAZIONE**IL PESCE VIENE VENDUTO INTERO ED EVISCERATO****CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE**

Shelf life /vita commerciale	7 GG.
Modalità di conservazione	DA +0° A +3°

DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario	CASSE DI POLISTIROLO CON GHIACCIO, SOTTOVUOTO, VASSOIO FILMATO
-------------------------	--

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Dimensione Imballaggio primario	cm 50,5 X 32,5 X 10,5
--	-----------------------

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

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

APPROVAZIONE/EMISSIONE

REV DICEMBRE 2020	Firma RDQ Francesco Armanini
--------------------------	------------------------------