SCHEDA TECNICA

TROTE EVISCERATE SURGELATE pezzatura 220/270 g.
Unità di vendita da 5 kg.

PRODOTTO

01- Trote iridee eviscerate, imbustate singolarmente, confezionate in cartone e surgelate

02- Quantità per unità di vendita : da n. 18 a n. 20 trote per un complessivo peso netto di 5 kg.

03- Materia prima :
- specie " Oncorhynchus Mykiss "
- proveniente da allevamento situato in Friuli Venezia Giulia
- pezzatura della singola trota eviscerata da 220 a 270 g. (max 15 % da 200 a 300 g.)
- priva di glassatura.

04- Valori nutrizionali : per 100 g.

- Valore energetico	Kcal	103 / KJ 432
- Proteine	g	18
- Grassi	g	3
- Carboidrati	g	0
- Fibra	g	0
- Minerali	g	1,1

05- Il lotto di produzione identifica il giorno, mese e anno in cui è stato confezionato e surgelato il prodotto ed è composto da due lettere di cui la prima identifica l' anno, la seconda il mese e da un numero che coincide con il giorno di produzione.

06- TMC

conservazione a - 18 °C	max 13 mesi
conservazione a - 12 °C	max 1 mese
conservazione a - 6 °C	max 1 settimana
conservazione a 0 °C	circa 3 giorni

07- Caratteristiche microbiologiche :

- 1 Carica mesofila aerob. tot. (ufc/g)	max	10^6
- 2 Enterobatteri (ufc/g)	max	10^2
- 3 Escherichia coli (ufc/g)	max	10
- 4 Staphilococco aureo (ufc/g)	max	50
- 5 Listeria monocytogenes (mpn)	max	110
- 6 Salmonella	assente in 25 g	

08- Procedure di produzione :
- Eviscerazione a macchina della trota
- Controllo manuale della trota eviscerata
- Confezionamento della singola trota in busta di p.e.
- Calibratura automatica e selezione per classi di peso
- Confezionamento in cartone
- Controllo peso netto con bilancia
- Surgelazione a - 30 °C per circa 3h e 30'
- Palettizzazione e conservazione in cella a - 20 °C

09- Modalità d'utilizzo e destinazione d'uso : Da consumarsi previa cottura, destinato al largo consumo.

10- Aliquota I.V.A. : 10 % Numero di identificazione dello stabilimento : IT 74 CE