



Naturalmente, buoni!

## FILETTO DI TROTA IRIDEA SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



**NOME PRODOTTO**  
Filetto di Trota iridea

**STABILIMENTI DI PRODUZIONE**  
Società Semplice Agricola DEVA

**ARCO:**  
Via Linfano, 39 – 38062  
Arco – Valle del Basso Sarca – (TN) – Italia  
IT 1858 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 S. S. A. DEVA**

### PEZZATURA

**80-500 GR.**

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

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

**PROCESSO DI LAVORAZIONE****IL PESCE VIENE FILETTATO MANUALMENTE****CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE**

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

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

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

**CONFEZIONAMENTO**

<b>Imballo primario</b>	CASSE DI POLISTIROLO CON GHIACCIO, SOTTOVUOTO, VASSOIO FILMATO
-------------------------	--

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

<b>Dimensione Imballaggio primario</b>	cm 50,5 X 32,5 X 10,5
--	-----------------------

**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**

<b>REV SETTEMBRE 2019</b>	Firma RDQ Francesco Armanini
---------------------------	------------------------------