



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

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 FILETTATO MANUALMENTE****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 SETTEMBRE 2019	Firma RDQ Francesco Armanini
---------------------------	------------------------------