



Naturalmente, buoni!

FILETTO DI SALMERINO ALPINO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



NOME PRODOTTO

Filetto di Salmerino alpino

STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Società Semplice Agricola DEVA

ARCO:

Via Linfano, 39 – 38062

Arco – Valle del Basso Sarca – (TN) – Italia

IT 1858 CE

INGREDIENTI

SALMERINO ALPINO (Salvelinus alpinus)

ALERGENI

PESCE (Salvelinus alpinus)

PESCA

PESCE DI ACQUA DOLCE

ALLEVATO IN TRENTINO ALTO ADIGE DA S. S. A. DEVA

PRODOTTO ITALIANO DI ACQUACOLTURA

PEZZATURA

100-500 GR.

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

Kcal	102	Kj	425
Proteine	17,2 g	Carboidrati	2,36 g
Grassi	2,59 g	Di Cui Zuccheri	0,10 g
di cui saturi	0,57 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
---------------------------	------------------------------