



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trocicoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Fritto misto di lago surgelato

CODICI PRODOTTO: FRILAGE

DESCRIZIONE PRODOTTO: TROTA IRIDEA (*Oncorhynchus mykiss*) in percentuali variabili

SALMERINO ALPINO (*Salvelinus alpinus*) in percentuali variabili

LAVARELLO O COREGONE (*Coregonus lavaretus*) in percentuali variabili

PESCE PERSICO (*Perca fluviatilis*) in percentuali variabili

SARDA DI LAGO o AGONE (*Alosa fallax*) in percentuali variabili

Data: 30/04/2024

Rev. 1 – 26/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: TROTA IRIDEA (*Oncorhynchus mykiss*) in percentuali variabili

SALMERINO ALPINO (*Salvelinus alpinus*) in percentuali variabili

LAVARELLO O COREGONE (*Coregonus lavaretus*) in percentuali variabili

PESCE PERSICO (*Perca fluviatilis*) in percentuali variabili

SARDA DI LAGO o AGONE (*Alosa fallax*) in percentuali variabili

PROCESSO DI PRODUZIONE Il pesce viene filettato, può essere spellato e tagliato a cubetti per poi surgelarlo con processo di abbattimento temperatura, aggiungendoci in percentuale altri prodotti acquistati

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Sacchetto in plastica alimentare

Secondario: Scatole da 4 KG, 120 cartoni a bancala.

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : Viene presa la data del prodotto che ha minore scadenza

INFORMAZIONI IN ETICHETTA: denominazione del prodotto; nome comune e scientifico della specie; metodo di produzione materia prima e paese/zona di provenienza; identificazione produttore e bollo CE: n° lotto; ingredienti; data di produzione; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto

INGREDIENTI IN ETICHETTA: trota iridea, salmerino alpino, lavarello, persico, agone.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: -18°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: da consumarsi previa cottura

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso:	4 kg
Aspetto visivo :	Asciutto e compatto
Consistenza:	Media
Colore:	Bianco
Odore:	Di pesce lieve
Sapore:	Delicato

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g) trota iridea

Kcal - Kj	96 - 405
Proteine	19,34 g
Grassi	di cui acidi grassi saturi 0,66 g
Carboidrati	0 g di cui zuccheri 0,0 g
Sale	0,14 g

PARAMETRI CHIMICI

Mercurio	< 0,50 mg/Kg
Cadmio	< 0,050 mg/Kg
Piombo	< 0,30 mg/Kg
Arsenico	assente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale	< 10 ⁶ UFC/g
30°C	
Carica psicrotrofa	< 10 ⁵ UFC/g
Coliformi totali	< 10 ³ UFC/g
E. coli β-glucuronidasi +	< 10 ² UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	< 10 ⁴ UFC/g

Bollo CE

ITB5F16

Note: contenuto in acidi grassi omega 3 pari al 29% degli acidi grassi totali (fonte INRAN)