



NAI SRL – Via Adige 16  
35022 Anguillara Veneta  
Tel. 049.9544000 Fax 049.9544127  
Contatti : info@naisrl.it

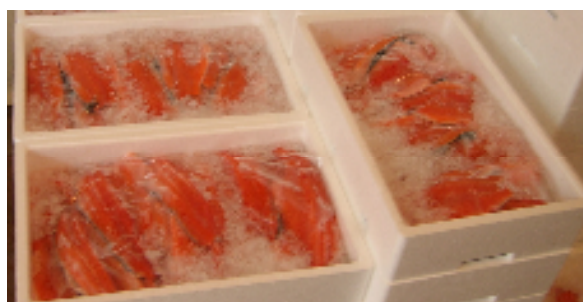
## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**SCHEDA HACCP N° 6**

Rev. 0 del 01/01/11

Pagina 1 di 2

### FILETTO DI TROTA IRIDEA SALMONATA



#### Descrizione processo

Filetto di trota iridea salmonata fresco. Le trote vive sono raccolte da vasche di stabulazione poste nei pressi dello stabilimento, stordite e immerse all'interno dell' area di lavorazione. Dapprima vengono eviscerate e successivamente filettate. I filetti ottenuti sono incassettati. Al di sopra del prodotto, viene disposto un foglio di PE e ghiaccio in scaglie. Le cassette di prodotto, vengono confezionate in pedana con film plastico. Il prodotto in attesa dell'allestimento ordini è depositato in cella refrigerata a 0/+2°C fino alla spedizione. A richiesta il filetto può essere fornito senza pelle.  
Il prodotto è da consumarsi previa cottura.

#### Prodotto

<b>Materia prima :</b>	Trota iridea ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ).
<b>Origine</b>	Allevato Italia

#### Pezzatura

Le pezzature standard richieste sono 120-150; 180 – 250; >250 grammi. A richiesta possono essere fornite altre pezzature.

#### Confezione ed imballo

Prodotto sfuso in cassetta di polistirolo da Kg. 3 o Kg.5, protetto da un foglio in PE e ricoperto di scaglie di ghiaccio

#### Temperatura di conservazione e trasporto

Il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura del ghiaccio in fusione.

#### Shelf life

Sette (7) giorni dalla data di lavorazione mantenendo il prodotto alla temperatura del ghiaccio in fusione.



NAI SRL – Via Adige 16  
35022 Anguillara Veneta  
Tel. 049.9544000 Fax 049.9544127  
Contatti : info@naisrl.it

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**SCHEDA HACCP N° 6**

Rev. 0 del 01/01/11

Pagina 2 di 2

### Caratteristiche Organolettiche

Aspetto e Colore:	muscolo privato dello scheletro osseo e della lisca, affettato e rifilato. Se presente, pelle di colore grigio/argenteo con tipica punteggiatura nera. Carne soda rosa – arancio.
Odore:	assente o leggero da fiume.
Consistenza:	carne soda ed elastica, consistente al tatto.

### Caratteristiche Microbiologiche

Determinazione	Unità di Misura	Limiti critici
Carica mesofila totale a 30°C	ufc/g	<1.000.000
E. Coli	ufc/g	<100
Stafilococchi coagulasi+	ufc/g	<100
Listeria monocytogenes*	MPN/g	<= 11 in 1 u.c.
	MPN/g	<=110 in 2 u.c
Salmonella	25g	. Assente

\*secondo quanto previsto dall'O.M. 07/12/1993 per alimenti sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura o che rechino sulla confezione la dizione "da consumarsi previa cottura" – Alimenti crudi non sottoposti a trattamento di riscaldamento. Limiti riferiti a 3 u.c. . non oltre 11MPN/g in 1 u.c. e non oltre 110 MPN/g in 2 u.c.

### Caratteristiche Chimiche

Determinazione	Unità di Misura	Limiti critici
Controllo sostanze inibenti*	Assenza/Presenza	Assenza
Cadmio**	mg/kg peso fresco	0,050
Piombo**	mg/kg peso fresco	0,30
Mercurio**	mg/kg peso fresco	0,50

\* Sostanze di cui DL 336/99

\*\*Regolamento CEE 1881/2006 e successive modifiche

Le modalità e le frequenze di campionamento dei prodotti è stabilita nel manuale di autocontrollo redatto secondo le disposizione del sistema H.A.C.C.P. e tenuto presso gli uffici dell'azienda.