



COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO SOC. COOP.

SCHEDA 13 b

SCHEDA TECNICA di PRODOTTO:
Filetto di Tinca Affumicata
(Tinca tinca)

Data
29/05/2020

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	556	KJ
	133	KCAL
GRASSI	4,69	G
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (SFA)	0,03	G
CARBOIDRATI	0,38	G
DI CUI ZUCCHERI	0,34	G
PROTEINE	22,71	G
SALE	0,60	G



PRODOTTO OTTENUTO DA POPOLAZIONE ADULTA E SANA

SHELF LIFE: 30 GIORNI

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO: IL PRODOTTO FRESCO VIENE CONSEGNATO IN BUSTE SOTTOVUOTO.



INDICAZIONI:

PRODOTTO DA CONSERVARE A 0/+4°C.

NOTE:

L'AFFUMICATURA È DI TIPO "A CALDO" OTTENUTA DAL FUMO GENERATO DALLA LENTA COMBUSTIONE DI CRUSCHELLO DI FAGGIO

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO IN ACQUE DOLCI, ITALIA.

ZONA DI CATTURA (ITALIA):

- LAGO TRASIMENO (IT);
- LAGO DI BOLSENA;
- LAGO DI GARDA.

IL NUMERO DI LOTTO DEL PESCE PESCATO NEL LAGO TRASIMENO FINISCE CON R.

CATEGORIA DEGLI ATTREZZI DI PESCA IMPIEGATI: RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE

ALLERGENI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, PUÒ CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

CONSIGLI:

IL PRODOTTO FRESCO PUÒ ESSERE CONGELATO. IL CONGELAMENTO NE ALLUNGA LA DURATA PER UN TEMPO DIFFERENTE A SECONDA DEL TIPO DI CONGELATORE (ES. 3 O 4 STELLE).

PER LA MIGLIORE RIUSCITA DEL TRATTAMENTO SI CONSIGLIA DI NON FAR CONGELARE PRODOTTI TROPPO SPESSI O CONTEMPORANEAMENTE IN GRANDE QUANTITÀ.

SI RICORDA CHE UNA VOLTA DECONGELATI I PRODOTTI NON DEVONO ESSERE RICONGELATI E VANNO CONSUMATI ENTRO 24 ORE.