



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

TROTA IRIDEA SALMONATA



Descrizione processo

Trota iridea salmonata fresca intera. Le trote vive sono raccolte da vasche di stabulazione poste nei pressi dello stabilimento, stordite e immesse all'interno dello stabilimento. Il prodotto fresco viene incassettato. 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. Il prodotto è da consumarsi previa cottura.

Prodotto

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

Pezzatura

Le pezzature standard disponibili sono :

- 400-600 grammi;
- 700-1.000 grammi.

Su richiesta possono essere fornite altre pezzature

Confezione ed imballo

Prodotto sfuso in cassetta di polistirolo da Kg. 4 ,Kg.5 e 7 Kg, e ricoperto di scaglie di ghiaccio

Temperatura di conservazione e trasporto

Il prodotto deve essere mantenuto 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

Shelf life

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

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto e Colore:	Corpo affusolato, aspetto lucente con riflessi iridescenti, pelle argentea da verde scuro a grigio-nero sul dorso, bianca sul ventre; presenza della tipica punteggiatura nera. Occhio brillante, convesso; pupilla di colore nero intenso e iride oro chiaro. All'interno carne 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	<500.000
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
Clostridi solfito riduttori	ufc/g	<50

*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 disposizioni del sistema H.A.C.C.P. e tenuto presso gli uffici dell'azienda.