



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



Descrizione processo

Trota iridea fresca intera. Le trote vive sono raccolte da vasche di stabulazione poste nei pressi dello stabilimento, stordite e immerse 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 :

- 300-400 grammi;

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.

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:	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 bianca.
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 MPN/g	<= 11 in 1 u.c. <=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.