



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trotilcoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

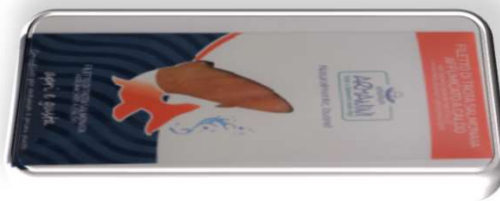
DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Filetto di Trota affumicato a caldo

CODICI PRODOTTO: TAFFPIC

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di Trota affumicato a caldo

Data: 01/08/2022

Rev. 1 – 26/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce fresco, allevato in Trentino, viene lavorato seguendo metodi tradizionali e tecniche artigianali: eviscerato, filettato e salato naturalmente a mano, con metodo a secco, per mantenere intatta la compattezza delle carni.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Confezione sottovuoto e astuccio in cartone per alimenti

Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti. 15 pezzi per cartone
Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC): 120 giorni dal confezionamento. 5 giorni dall'apertura della confezione. Conservato sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, additivi chimici e coloranti.

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 (*Oncorhynchus mykiss*), sale, zucchero.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0° A +3°

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Consigliato per antipasti e primi piatti, pronto da gustare con la semplice aggiunta di un filo d'olio.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Peso:	150 g a 230 g
Aspetto visivo:	Asciutto e compatto
Consistenza:	Media
Colore:	Color arancio-salmone intenso
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Carne rosea gustosa e delicata.

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	169 - 709 g
Proteine	24,53 g
Grassi	7,41 g (di cui acidi grassi saturi 1,62g)
Carboidrati	1,15g di cui zuccheri 1,00g
Sale	3,05g
Umidità	64,14g
Ceneri	4,52g

PARAMETRI CHIMICI

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale 30°C	< 10 ⁶ UFC/g
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)