



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trocicoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 0171520220

Tel. 0465/685057-685622

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Tartare di trota salmonata surgelata

**CODICI PRODOTTO:** TARTRO

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Tartare di trota salmonata surgelata

Data: 16/04/2024

Rev. 1 – 26/09/2023



## SPECIFICHE TECNICHE

**MATERIA PRIMA:** Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*), pesce di acqua dolce prodotto italiano di acquacoltura, allevato in Trentino Alto Adige da az. agr. Armanini s.s.

**PROCESSO DI PRODUZIONE** Il pesce appena pescato viene filettato manualmente o meccanicamente, cubettato, successivamente vengono fatte le porzioni e surgelato con abbattitore di temperatura.

### TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

**Primario:** Busta sottovuoto per alimenti, 9 porzioni per sacchetto con 5 sacchetti per cartone oppure 9 porzioni per sacchetto con 3 sacchetti per cartone a discrezione del cliente.

**Secondario:** Cartoni rettangolari per alimenti

Materiali idonei al contatto con alimenti.

**VITA DEL PRODOTTO (TMC) :** 547 gg

**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*)

**ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI:** PESCE

**INGREDIENTI OGM:** non presenti (prodotto OGM free).

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** -18°C

**INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE:** da consumarsi cruda

## CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

### MERCEOLOGICHE

**Peso:** 50 g

**Aspetto visivo:** Asciutto e compatto

**Consistenza:** Media

**Colore:** Arancio-salmone intenso

**Odore:** Di pesce lieve, appena accennato

**Sapore:** Carne rosea gustosa e delicata

## PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	96-45
Proteine	19,34 g
Grassi	1,89 g di cui saturi 0,64 g
Carboidrati	0,37 g di cui zuccheri <0,10 g
Sale	0,14 g

## 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 <sup>6</sup> UFC/g
Carica psicrotrofa	<10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformi totali	<10 <sup>3</sup> UFC/g
E. coli β-glucuronidasi +	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	<10 <sup>4</sup> UFC/g

Bollo CE

ITB5F16

La produzione di tale prodotto avviene rispettando il Regolamento (CE) 853/2004.

**Note:** contenuto in acidi grassi omega 3 pari al 29% degli acidi grassi totali (fonte INRAN)