



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: Sarde in saor

CODICI PRODOTTO: SARDSAO

DESCRIZIONE PRODOTTO: Sarde di lago preparate con cipolla, uvetta e pinoli, sono l'unione di bontà e raffinatezza

SPECIFICHE TECNICHE

INGREDIENTI:Sarda di lago (**Alosa Fallax**), cipolla fresca, olio di girasole, aceto di vino (**SOLFITI**), vino bianco (**SOLFITI**) olio EVO italiano, farina di riso, zucchero, uvetta sultanina, sale, pinoli, alloro, spezie, **SENZA GLUTINE E CONSERVANTI AGGIUNTI**

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: vaschetta sottovuoto(1kg)

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 180 giorni

INFORMAZIONI IN ETICHETTA: denominazione del prodotto; lotto; data di scadenza; metodo di conservazione; ingredienti; allergeni; Informazioni nutrizionali; identificazione produttore e stabilimento di produzione; indicazioni al consumatore; peso netto, metodo smaltimento imballaggio.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene squamato e filettato successivamente lavorato con gli ingredienti

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: , Pesce, Solfiti.

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0 /+3°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE:Consumare entro 5 giorni dall' apertura.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: 1000gr
Aspetto visivo: dorate, avvolte da cipolle, uvetta e pinoli.
Consistenza: delicata
Colore: giallo paglierino
Odore: profumato, leggero sentore di aceto
Sapore: pieno, contrasto tra acido dolce e salato

Data: 13/12/2024

Rev. 1 – 04/06/2024



PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	145/607
Proteine	10,4g
Grassi	9,0g
Carboidrati	5,7g
Sale	1,4g

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

IT9337LP