



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Troticoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Bottarga di Trota

CODICI PRODOTTO: BOTTA30

DESCRIZIONE PRODOTTO: Bottarga di Trota

Data: 18/10/2024

Rev. 1 – 26/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Gonadi di trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

PROCESSO DI PRODUZIONE: Uova di Trota Iridea, allevata in Trentino, essicate e macinate, lavorate artigianalmente.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Vasetto di vetro

Secondario: Cartoni rettangolari 30x22x12h, 30 vasetti per cartone.

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 730 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: Uova di Trota (*Oncorhynchus mykiss*) essicate, sale.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI : PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C e +3°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Ideale per primi piatti saporiti, spaghetti e risotti, pietanze di pesce. Pronta per il consumo.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Peso:	Vasetti da 30 g
Aspetto visivo:	Asciutto e granulare
Consistenza:	friabile e fine
Colore:	Arancione
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Dal gusto sapido di pesce, deciso e persistente.

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	395 - 1658g
Proteine	56,01 g
Grassi	16,41 g (di cui saturi 10,25 g)
Carboidrati	5,81g di cui zuccheri 0,15 g
Sale	8,71 g
Umidità	5,73 g
Ceneri totali	15,73 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 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