



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: UOVA DI TROTA

CODICI PRODOTTO: UOVAT50

DESCRIZIONE PRODOTTO: Uova di trota (*Oncorhynchus mykiss*) raccolte a mano unicamente tra novembre e febbraio, salate e pastorizzate, dal colore aranciato brillante.

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Uova di trota (*Oncorhynchus mykiss*), ottenuta da trote allevate in Trentino-Alto Adige da Azienda Agricola Troticoltura Armanini s.s.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Le uova vengono lavate manualmente per eliminare impurità e residui. Successivamente subiscono una salatura a secco, quindi vengono invasettate e sottoposte a pastorizzazione per garantire sicurezza microbiologica. Il prodotto finito è privo di coloranti e conservanti aggiunti.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Vasetto di vetro

Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti

Cartone (30x22x12h) con 18 vasetti da 50 g

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 365 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 UE: n° lotto; ingredienti; data di produzione; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Uova di Trota (*Oncorhynchus mykiss*), sale.

GTIN: 8057737040085 (GTIN-13)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

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

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Prodotto pronto da gustare. Dopo l'apertura consumare entro 7 giorni.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Peso: 50 g

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Rosso

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Sapido marino

Data: 25/05/2025

Rev. 2 – 10/10/2025



PARAMETRI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Kcal - Kj	212-890
Grassi	9,4 di cui saturi 1,5 g
Carboidrati	1,2 g di cui zuccheri 0,0 g
Proteine	30 g
Sale	2,7 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 UE

ITB5F16