



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:** BOTTA100

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Bottarga di Trota

Data: 18/07/2025

Rev. 1 – 12/09/2023

## SPECIFICHE TECNICHE

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

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

### TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

**Primario:** Vasetto di vetro

**Secondario:** Cartoni rettangolari i 30x22x12h, 12 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 / +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:** 100 g

**Aspetto visivo:** Asciutto e granulare

**Consistenza:** Media

**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 <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