



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Troscicoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Baffa di Salmerino affumicato a freddo

CODICI PRODOTTO: MAFFGRF

DESCRIZIONE PRODOTTO: Filetto di Salmerino affumicato senza spine e senza pelle.

Data: 25/03/2026

Rev. 2 – 10/10/2025



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Salmerino (*Salvelinus alpinus*), Pesce d'acqua dolce di origine italiana, allevato in Trentino-Alto Adige da Azienda Agricola Troscicoltura Armanini s.s.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene lavorato seguendo tecniche artigianali: eviscerato, filettato e spellato. Salato a mano con metodo a secco, per mantenere intatta la compattezza delle carni. L'affumicatura a freddo avviene utilizzando segatura di legno di faggio.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Confezione sottovuoto idonea al contatto alimentare

Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti 475x275x245. Da 10 a 15 pezzi per cartone. Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC): 60 giorni dal confezionamento. 5 giorni dall'apertura della confezione.

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: Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*), sale, zucchero.

GTIN: 2765872 00000 (area peso)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

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

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Prodotto ideale per aperitivi e stuzzichini, pronto da gustare, ottimo sui crostini caldi arricchiti con una noce di burro. Prodotto da affettare.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Peso: 700g a 1000g

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Color rosa chiaro, quasi bianco.

Odore: Di pesce lieve, appena accennato, dominante l'odore di fumo. Estremamente delicato. L'affumicatura a freddo conferisce ai filetti un leggero aroma di fumo.

Sapore:

PARAMETRI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Kcal - Kj	171,5 - 988g
Grassi	7,1 g di cui saturi 1,3g
Carboidrati	9,50 g di cui zuccheri 0,1 g
Proteine	24,94 g
Sale	0,6g
Umidità	59,0 g
Ceneri totali	4,5 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