



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:** Filetto di Trota affumicato a freddo

**CODICI PRODOTTO:** TROAFF

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Filetto di Trota affumicato a freddo

Data: 09/07/2025

Rev. 1 – 26/09/2023

## SPECIFICHE TECNICHE

**MATERIA PRIMA:** Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** Il pesce, viene lavorato seguendo metodi tradizionali e tecniche artigianali:

eviscerato, filettato e salato naturalmente a mano, con metodo a secco, per mantenere intatta la compattezza delle carni. La lenta affumicatura a freddo avviene poi utilizzando segatura di legno aromatico.

### TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

**Primario:** Confezione sottovuoto

**Secondario:** Cartoni rettangolari per alimenti da 10 pezzi per cartone

Materiali idonei al contatto con alimenti.

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

Conservato sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, additivi chimici e coloranti.

**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:** Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*), sale, zucchero.

**ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI:** PESCE

**INGREDIENTI OGM:** non presenti (prodotto OGM free).

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0° A +3°

**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:** 700 g a 1000 g

**Aspetto visivo:** Asciutto e compatto

**Consistenza:** Media

**Colore:** Color arancio-salmone intenso

**Odore:** Di pesce lieve, appena accennato

**Sapore:** Carne rosea gustosa e delicata.

## PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	165,5 - 693,5g
Proteine	24,84g
Grassi	6,74 g di cui saturi 1,47 g
Carboidrati	1,15g di cui zuccheri 1,00g
Sale	3,05 g
Umidità	65,02 g
Ceneri	3,29 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