



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: UOVA DI SALMERINO

CODICI PRODOTTO: UOSAL50

DESCRIZIONE PRODOTTO: Uova di salmerino alpino (*Salvelinus Alpinus*) raccolte a mano unicamente tra novembre e febbraio, salate e pastorizzate, dal colore aranciato brillante.

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Uova di salmerino alpino (*Salvelinus Alpinus*) ottenuta da trote allevate in Trentino-Alto Adige da Azienda Agricola Trotilcoltura 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.

Primario: Vasetto di vetro

Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti

Cartone (30x22x12h) con 18 vasetti

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 365gg

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 Salmerino Alpino (*Salvelinus alpinus*), sale.

GTIN: 8057737040108 (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: Giallo

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Delicato e sapido

Data: 10/02/2026

Rev. 2 – 10/10/2025



PARAMETRI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Kcal - Kj	178 - 748
Grassi	6,5 di cui saturi 0,14 g
Carboidrati	1,60 g di cui zuccheri 0,0 g
Proteine	28,7 g
Sale	1,7g

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

IT B5F16