



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: Burger Salmonato fresco 100 g.

CODICI PRODOTTO:HAMBUSA

DESCRIZIONE PRODOTTO: Preparazione alimentare a base di Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*), a peso definito.

Data:26/11/2025

Rev. 2 – 30/11/2025



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota Salmonata fresca (*Oncorhynchus mykiss*)
Allevata in Italia da Az. Agr. Troticoltura Armanini s.s.

PROCESSO DI PRODUZIONE: lavorazione in macello ittico, a partire da filetti di trota salmonata spinati e spellati, successivamente tritati impastati e formati. Tutto il processo avviene sotto regime di autocontrollo (HACCP).

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Cassa in polistirolo, Velina in HDPE, 12 burger per cassa prodotto sfuso.
Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 6gg

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*) 73%, acqua, farina di riso, fibra vegetale alimentare, aromi naturali, fiocchi di patate, olio extravergine di oliva, sale, citrati di sodio, acido ascorbico.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0/+3°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Da consumarsi previa cottura.

PARAMETRI NUTRIZIONALI (per 100 g)

Kcal - Kj	143 - 601
Proteine	16,0 g
Grassi	6,6 g (di cui saturi 1,7 g)
Carboidrati	5,2 g di cui zuccheri 0,5 g
Sale	0,9 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 ³ UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	< 10 ⁴ UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Peso: 100 g

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Rosato

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Delicato

Effettuata meccanicamente; contenuto max: 1 unità / Kg di prodotto.

Spinatura (rif. spina: lunghezza > 10 mm o diametro > 1mm) Viene definito "senza lische" (rif. Codex Stan 190-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza > 10 mm oppure di diametro > 1 mm in un campione di 1 Kg.

La presenza di lische di lunghezza < 5 mm e di diametro < 2 mm non è considerata difetto.

Bollo UE

ITB5F16

Indicazioni di smaltimento:

Cassa di polistirolo PS6 Raccolta plastica
Foglio protezione HDPE 2 Raccolta Plastica
Carta burger PAP 22 Raccolta carta
Verifica le disposizioni del tuo comune

