



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:** Burger di trota fresco

**CODICI PRODOTTO:**HAMBUSA

**DESCRIZIONE PRODOTTO:**

Burgher di trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*), a peso definito.

Data:30/04/2025

Rev. 2 – 30/04/2025



## SPECIFICHE TECNICHE

**MATERIA PRIMA:** Trota Salmonata fresca (*Oncorhynchus mykiss*)

Allevata da Az. Agr. Trotilcoltura Armanini s.s.

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** lavorazione in macello ittico, a partire da filetti di trota salmonata spinati e spellati, successivamente tritati e formati. Tutto il processo avviene sotto regime di autocontrollo (HACCP). Congelato mediante surgelazione in IQF; prodotto non glassato.

**TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:**

Primario: Cassa in polistirolo 6 burger per cassa.

Secondario: foglio P.E.

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*) 85%,olio extra vergine di oliva, fiocchi di patate, farina di riso, sale, fibra vegetale alimentare, aromi naturali, 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 <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

## 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 CE

ITB5F16