



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 di trota surgelato

CODICI PRODOTTO: HAMBUTS

DESCRIZIONE PRODOTTO:

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

Data: 25/03/2026

Rev. 1 – 14/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Pesce d'allevamento (*Oncorhynchus mykiss*) prodotto da Az. Agr. Troticoltura Armanini s.s.

PROCESSO DI PRODUZIONE: lavorazione in macello ittico, a partire da filetti di trota bianca e 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: sacchetto in materiale plastico sigillato (~ 5 Kg);

Secondario: scatola in cartone.

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 730gg

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, flocchi di patate, olio di semi di girasole, sale, citrati di sodio, acido ascorbico.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: T° ≤ -18°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: da consumarsi previa cottura – Una volta scongelato non ricongelare.

PARAMETRI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Kcal - Kj	172-717
Grassi	9,6g (di cui saturi 1,9 g)
Carboidrati	8,72g di cui zuccheri 0,3g
Proteine	12,7 g
Sale	0,6 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 lisce" (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 lisce di lunghezza < 5 mm e di diametro < 2 mm non è considerata difetto.

Bollo CE

ITB5F16

Pallettizzazione:

Cartoni da 5 Kg

Dimensioni: 390x300x150; 8 cartoni per strato; 11 strati a bancale; altezza totale pallet 175 cm.

Etichetta ambientale:

Busata sv: 7 – Other plastica, Raccolta plastica.

Cartone ondulato: PAP20, Raccolta carta.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

