



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trotticoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Bottarga di Trota vaso 100g

CODICI PRODOTTO: BOTTA100

DESCRIZIONE PRODOTTO: Prodotto alimentare ottenuto dalla salatura, ed essiccazione delle uova di trota.

Data: 10/04/2026

Rev. 2 – 10/10/2025

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Gonadi di trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) di origine italiana, ottenuta da trote allevate in Trentino-Alto Adige da Azienda Agricola Trotticoltura Armanini s.s.

PROCESSO DI PRODUZIONE: Estrazione manuale delle sacche ovariche fresche, seguita da accurata pulizia, salagione e leggera pressatura. Successivamente le sacche vengono sottoposte a fase di essiccazione e stagionatura a temperatura e umidità controllate fino al raggiungimento della consistenza e del contenuto idrico desiderato.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Vasetto di vetro

Secondario: Cartoni rettangolari i 30x22x12h, 12 vasetti per cartone.

Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 730 gg

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 Trota (*Oncorhynchus mykiss*) essiccate, sale.

GTIN: 8057737040054 (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: Tenere lontano da umidità e fonti di calore, una volta aperto consumare entro 2 o 3 settimane.

PARAMETRI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)

Kcal - Kj	395 - 1658g
Grassi	16,41 g (di cui saturi 10,25 g)
Carboidrati	5,81g di cui zuccheri 0,15 g
Proteine	56,01 g
Sale	8,71 g
Umidità	5,73 g
Ceneri totali	15,73 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 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

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

Peso:	100 g
Aspetto visivo:	Asciutto e granulare
Consistenza:	friabile e fine
Colore:	Arancione
Odore:	Di pesce lieve, appena accennato
Sapore:	Dal gusto sapido di pesce, deciso e persistente.

ETICHETTA AMBIENTALE:

Vasetto di vetro: GL70 Raccolta vetro Capsula: ALU41 Raccolta dei metalli/alluminio

Astuccio: PAP21 Raccolta carta Cartone: PAP20 Raccolta carta

*Verifica le disposizioni del tuo comune

Bollo UE

ITB5F16