



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trotilcoltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Filetto di sarda affumicata in Olio 1kg.

**CODICI PRODOTTO:** SARDEAF

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Sapore robusto e caratteristico, esperienza appagante, per palati esigenti alla ricerca di sapori tradizionali.

Data: 02/06/2025

Rev. 1 – 26/09/2023

## SPECIFICHE TECNICHE

**MATERIA PRIMA :** Sarda (Alosa fallax)

**PROCESSO DI PRODUZIONE** Sarde pescate nel Lago di Garda da pescatori locali, lavorate secondo la ricetta tradizionale.

Filettate, spellate e lasciate riposare sotto sale, affumicate e messe sott'olio di semi di girasole per una conservazione tutta naturale.

**TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:**

**Primario:** Vasetti in plastica da 1kg

**Secondario:** Cartoni rettangolari 35x18x17h. 2 Vasi per cartone.

Materiali idonei al contatto con alimenti.

**VITA DEL PRODOTTO (TMC) :**120 giorni dal confezionamento - una volta aperto il vaso accertarsi che il prodotto sia coperto dall'olio e consumare entro 10 giorni.

**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:** Pesce (Alosa fallax) ; Olio

**ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI:** PESCE

**INGREDIENTI OGM:** non presenti (prodotto OGM free).

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0°C e +3°C

**CODICE EAN:** 8057737040177 (GTIN-13)

## PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	290 -697g
Proteine	18,2 g
Grassi	15,3g di cui saturi 2,4 g
Carboidrati	7,5 g di cui zuccheri 0,1 g
Sale	21,2 g
Umidità	56,9 g
Ceneri totali	17,3 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>5</sup> UFC/g
Carica psicrotrofa	< 10 <sup>6</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

<b>Peso:</b>	Vasi da 1 kg
<b>Aspetto visivo:</b>	Asciutto e compatto
<b>Consistenza:</b>	Media
<b>Colore:</b>	Bruno
<b>Odore:</b>	Di pesce lieve, appena accennato
<b>Sapore:</b>	Sapido, salato con una leggera affumicatura

Bollo CE

ITB5F16