



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trotiltura Armanini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 0171520220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Tartare di Salmerino alpino surgelata

CODICI PRODOTTO: TARSAL

DESCRIZIONE PRODOTTO: Tartare di Salmerino alpino surgelata

Data: 16/04/2024

Rev. 1 – 27/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Salmerino Alpino (*Salvelinus alpinus*), pesce di acqua dolce prodotto italiano di acquacoltura, allevato in Trentino Alto Adige da az. agr. Armanini s.s

PROCESSO DI PRODUZIONE Il pesce appena pescato viene filettato manualmente o meccanicamente, cubettato, successivamente vengono fatte le porzioni e surgelato con abbattitore di temperatura.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Busta sottovuoto per alimenti, 9 porzioni per sacchetto con 5 sacchetti per cartone oppure 9 porzioni per sacchetto con 3 sacchetti per cartone a discrezione del cliente.

Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti
Materiali idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 547 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: Salmerino Alpino (*Salvelinus alpinus*)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: -18 °C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: da consumarsi crudo

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: 50 g
Aspetto visivo: Asciutto e compatto
Consistenza: Media
Colore: Rosa chiaro, quasi bianco
Odore: Di pesce lieve, appena accennato
Sapore: Estremamente delicato

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	119 -499
Proteine	15,54 g
Grassi	5,9g di cui saturi 1,2 g
Carboidrati	0,9g di cui zuccheri <0,2 g
Sale	0,7 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

Bollo CE

ITB5F16

La produzione di tale prodotto avviene rispettando il Regolamento (CE) 853/2004.

Note: contenuto in acidi grassi omega 3 pari al 29% degli acidi grassi totali (fonte INRAN)