



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: UOVA DI SALMERINO

CODICI PRODOTTO: UOSA200

DESCRIZIONE PRODOTTO: UOVA DI SALMERINO

Data: 19/04/2025

Rev. 1 – 26/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Uova di salmerino alpino (Salvelinus Alpinus)

PROCESSO DI PRODUZIONE : Uova di Salmerino Alpino, allevato in Trentino, raccolte unicamente tra novembre e febbraio con un metodo che salvaguarda la vita del pesce, lavorate artigianalmente con salatura a mano e conservate al naturale, previa pastorizzazione, senza coloranti né conservanti. Allevate ed alimentate in modo naturale

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Vasetto di vetro

Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti

Materiali idonei al contatto con alimenti.

Cartone (30x22x12h) 12 vasi da 200 g

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 365 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 CE: n° lotto; ingredienti; data di produzione; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Salmerino Alpino (Salvelinus alpinus), sale.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +3°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Ottima alternativa al caviale tradizionale. Ideali per antipasti, su crostini e a guarnizione di primi piatti di pesce. Prodotto pronto da gustare

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: 200 g

Aspetto visivo: asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Giallo

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Delicato e sapido

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	178 - 748
Proteine	28,7 g
Grassi	6,5 saturi 0.14 g
Carboidrati	1,60 g di cui zuccheri 0,0 g
Sale	1,7g
Umidità	97,9 g
Ceneri Totali	3,7 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

IT B5F16