



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trocicoltura 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 TROTA

CODICI PRODOTTO: UOVAT50

DESCRIZIONE PRODOTTO: Uova di trota pastorizzate

Data: 10/03/2025

Rev. 1 – 14/09/2023



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Uova di salmerino alpino (*Salvelinus Alpinus*)

PROCESSO DI PRODUZIONE : Uova di Trota iridea, 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. Allevati ed alimentati in modo naturale, i pesci che producono queste uova devono raggiungere almeno i 2/3 anni d'età.

Primario: Vasetto di vetro

Secondario: Cartoni rettangolari per alimenti

Cartone (30x22x12h) con 18 vasetti da 50 g

Materiali idonei al contatto con alimenti.

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: Trota (*Oncorhynchus mykiss*), 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: 50 g

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Rosso

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Sapido marino

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	187 - 785
Proteine	26,9 g
Carboidrati	1,35 g di cui zuccheri 0,0 g
Grassi	8,7 di cui saturi 1.73 g
Sale	1,4g

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