

**MOD SPECIFICA PRODOTTO****MOD SPEC**

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>10 - 10. CHEF</b>	
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>Cozze Nieddittas</b>	
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	<i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM)	
<b>METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA</b>	Allevato Italia Raccolte in Sardegna nei vivai Nieddittas del Golfo di Oristano	
<b>DISPONIBILITA' SUL MERCATO</b>	da maggio a novembre	
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme	
<b>DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE</b>	≥ 70 mm; sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio	
<b>% GUSCI ROTTI</b>	numero di gusci rotti pari o inferiori a 8 pz su 2 kg di prodotto confezionato	
<b>PIENEZZA</b>	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ALLA VENDITA</b>	Al momento dell'acquisto i molluschi devono essere vivi e la confezione integra	
<b>ALLERGENI</b>	<b>MOLLUSCHI</b>	
<b>IMBALLAGGIO</b> I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente	(Art. 10) <b>imballo primario:</b> Retina nera da 1,6/2 kg con etichetta nastrino; <b>imballo secondario:</b> Retina viola contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg. (Art. 10.) <b>imballo primario:</b> Retina nera da 1,8 kg con etichetta nastrino; <b>imballo secondario:</b> Retina viola contenente 3 conf x 1.8 kg.	
<b>ETICHETTA</b>		
<b>T° DI TRASPORTO</b>	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)	
<b>CONDIZIONI DI IMPIEGO</b>	Consumare previa cottura a 100°C per 2'	
<b>CARATTERISTICA DEL PRODOTTO SECONDO D. Lgs 198/2021</b>	<b>Prodotto deperibile</b>	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>		
<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g.	
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25 g.	
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	Assente in 25 g.	
<b>Vibrio cholerae</b>	Assente in 25 g.	
<b>Virus Epatite A</b>	Assente	
<b>Norovirus</b>	Assente	
<b>E. Coli</b>	<b>su 1 u.c.:</b> ≤ 230 MPN/100 g <b>su 5 u.c.:</b> 4 u.c. ≤ 230 MPN/100 g / 1 u.c. ≤ 700 MPN/100 g	
<b>BiotoSSine Algali</b>	<b>PSP</b>	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parte edibile.
	<b>LIPOFILE</b>	<b>ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE</b> ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parte edibile; <b>YESSOTOSSINE</b> ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parte edibile; <b>AZASPIRACIDI</b> ≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parte edibile;
	<b>ASP</b>	≤ 20 milligrammi di ac domoico/Kg di parte edibile
<b>Metalli pesanti</b>	<b>Mercurio</b>	≤ 0,5 ppm
	<b>Piombo</b>	≤ 1,5 ppm
	<b>Cadmio</b>	≤ 1 ppm
<b>Diossine e PCB diossina simile</b>	≤ 6,50 pg/g peso fresco	
<b>Approvata DIR COMM il:</b>	26.06.2024	