



## MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	42 - 423	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Vongola verace	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Francia	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme assenza di fango o sabbia	
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE	≤90 - 110 pz in 1kg	
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 6 pz su 1 kg di prodotto confezionato	
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ALLA VENDITA	Al momento dell'acquisto i molluschi devono essere vivi e la confezione integra	
ALLERGENI	<b>MOLLUSCHI</b>	
IMBALLAGGIO I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente	(Art. 42) imballo primario: Retina blu da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg. (Art. 423) imballo primario: Retina blu da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 3 conf x 1 kg	
ETICHETTA	 <p><b>YONGOLA VERACE</b> <i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ) ALLEVATE FRANCIA</p> <p>Data di confezionamento 08-07-24 LOTTO: 241484 08</p> <p>Marchio di CE IFS CSM</p> <p>Assoluta responsabilità sulla vendita Barra Oggi Al momento dell'acquisto verificare attentamente e nella confezione integra. Conservare a +4°C/±2°C. Consumare previa cottura a 100°C per 2'.</p> <p>Imballaggio secondario 1/1 (PSP) Imballaggio edibile: plastica (PE) Raccolta pubblica, verifica e disposizione di Sua Comune.</p>	
T° DI TRASPORTO	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)	
CONDIZIONI DI IMPIEGO	Consumare previa cottura a 100°C per 2'	
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO SECONDO D. Lgs 198/2021	Prodotto deperibile	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>		
Salmonella	Assente in 25 g.	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g.	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 g.	
Vibrio cholerae	Assente in 25 g.	
Virus Epatite A	Assente	
Norovirus	Assente	
E. Coli	<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	
Biotossine Algali	PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parte edibile.
	LIPOFILE	<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;
	ASP	≤ 20 milligrammi di ac domoico/Kg di parte edibile
Metalli pesanti	Mercurio	≤ 0,5 ppm
	Piombo	≤ 1,5 ppm
	Cadmio	≤ 1 ppm
Diossine e PCB diossina simile	≤ 6,50 pg/g peso fresco	
Approvata DIR COMM il:	08.07.2024	