



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



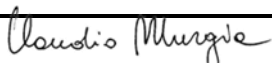
REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

| | | | |
|--|----------|---|---|
| CODICE ARTICOLO | | 43 PGG – 433 PGG – 43 PGG5 – 433 PGG5 |  |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | | Vongola verace | |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | | <i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ) | |
| METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA | | (Art. 43 PGG e 433 PGG) Pescato in Atlantico nord orientale – Golfo di Guascogna centrale - FAO 27.VIII.b (Art. 43 PGG5 e 433 PGG5) Pescato in Atlantico nord orientale – Golfo di Guascogna settentrionale - FAO 27.VIII.a Pescato a mano | |
| 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 | | ≥25 mm; ≤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 | | MOLLUSCHI | |
| IMBALLAGGIO I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente | | (Art. 43 PGG-43 PGG5) imballo primario: Retina blu da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg. (Art. 433 PGG-433 PGG5) imballo primario: Retina blu da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 3 conf x 1 kg | |
| ETICHETTA | |  | |
| 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 | |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI | | | |
| 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 | | su 1 u.c.: ≤ 230 MPN/100 g su 5 u.c.: 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 | ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parte edibile; YESSOTOSSINE ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parte edibile; AZASPIRACIDI ≤ 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: | | 06.11.2024  | |