



## MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO		44/44P - 443/443P	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Vongola verace	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		<i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Allevato Portogallo	
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. 44/44P) imballo primario: Retina nera da 1 kg (44) o 0.5 kg (44P) con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 5 conf x 1 kg o 10 conf da 0.5 kg. (Art. 443/443P) imballo primario: Retina nera da 1 kg (443) o 0.5 kg (443 P) con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 3 conf x 1 kg o 6 conf da 0.5 kg	
ETICHETTA		 <p><b>VONGOLA VERACE PT</b> <i>Ruditapes philippinarum</i> [CLJ] ALLEVATE PORTOGALLO</p> <p>Data di confezionamento 15-11-23 LOTTO: 232876-15</p> <p>Membro di CIPA Soc. Coop. Via. Carlo Alberto 00186 - Roma (RM) www.nieddittas.it</p> <p>Peso da riscontrare alla vendita: fino 1kg Al momento dell'acquisto il mollusco deve essere vivo e la confezione integra. Conservare a 4-6°C max °C. Consumare previa cottura a 100°C per 2'</p> <p>Imballaggio retina plastica C/LOPES0 Imballaggio etichetta plastica P05 Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo 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		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	<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:		30.12.2024 