



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



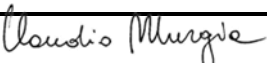
REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

| | | | |
|--|---|---|---|
| CODICE ARTICOLO | 46/46 P – 463/463 P | |  |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | Vongola verace | | |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | <i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ) | | |
| METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA | Allevato Spagna | | |
| 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 | MOLLUSCHI | | |
| IMBALLAGGIO I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente | (Art. 46-46 P) imballo primario: Retina blu da 1 kg o da 0,5 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 5 conf x 1 kg o 10 conf x 0,5 kg. (Art. 463 - 463 P) imballo primario: Retina blu da 1 kg o da 0,5 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 3 conf x 1 kg o 6 conf x 0,5 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: | 16.01.2025  | | |