



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016

Revisione N° 00
Data 06.06.2016

Responsabile:
RGI

CODICE ARTICOLO	63 – 66 I – 66 II – 66 III	OSTRICA CONCAVA CRASSOSTREA GIGAS [OYG] PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE MARE DEL NORD MERIDIONALE CATEGORIA: I LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento 08-06-16 LOTTO: NS-161450-08 <small>Peso di riferimento alla vendita (kg) 10. Questi molluschi devono essere conservati refrigerati. In confezioni sigillate. La confezione di trasporto è confezionata con il prodotto sigillato sotto vuoto all'aperto. Conservare a 4°C - 6°C ± 0,2°C.</small>
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Ostrica Concava	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Crassostrea Gigas	
CODICE FAO ALPHA 3	OYG	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Oceano Atlantico Nord Orientale – Mare del Nord meridionale	OSTRICA CONCAVA Crassostrea gigas [OYG] PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE MARE DEL NORD MERIDIONALE CATEGORIA: II LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento 07-06-16 LOTTO: NS-161449-07 <small>Peso di riferimento alla vendita (kg) 10. Questi molluschi devono essere conservati refrigerati. In confezioni sigillate. La confezione di trasporto è confezionata con il prodotto sigillato sotto vuoto all'aperto. Conservare a 4°C - 6°C ± 0,2°C.</small>
ATTREZZO DA PESCA	Draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia irregolare tipica della specie, Valve completamente chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 60 mm	OSTRICA CONCAVA Crassostrea gigas [OYG] PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE MARE DEL NORD MERIDIONALE CATEGORIA: III LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento 30-05-16 LOTTO: NS-161345-30 <small>Peso di riferimento alla vendita (kg) 10. Questi molluschi devono essere conservati refrigerati. In confezioni sigillate. La confezione di trasporto è confezionata con il prodotto sigillato sotto vuoto all'aperto. Conservare a 4°C - 6°C ± 0,2°C.</small>
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
VITALITA'	Reazione agli stimoli. All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio	OSTRICA CONCAVA Crassostrea gigas [OYG] PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE MARE DEL NORD MERIDIONALE CATEGORIA: III LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento 30-05-16 LOTTO: NS-161345-30 <small>Peso di riferimento alla vendita (kg) 10. Questi molluschi devono essere conservati refrigerati. In confezioni sigillate. La confezione di trasporto è confezionata con il prodotto sigillato sotto vuoto all'aperto. Conservare a 4°C - 6°C ± 0,2°C.</small>
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 3 kg numero di gusci rotti o vuoti ≤ 3	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Casse di legno o plastica da Kg 3 (art. 66) dotate di etichetta o cassette/retine in plastica da kg 1 (art. 63) dotate di etichetta. I materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e adatti a venire a contatto con gli alimenti come da normativa vigente. Confezioni integre. Pedane imballate con cellophane.	OSTRICA CONCAVA Crassostrea gigas [OYG] PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE MARE DEL NORD MERIDIONALE CATEGORIA: III LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento 30-05-16 LOTTO: NS-161345-30 <small>Peso di riferimento alla vendita (kg) 10. Questi molluschi devono essere conservati refrigerati. In confezioni sigillate. La confezione di trasporto è confezionata con il prodotto sigillato sotto vuoto all'aperto. Conservare a 4°C - 6°C ± 0,2°C.</small>
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	FRONTE: Marchio e proprietario del prodotto: indirizzo e sito internet, certificazioni, bollo CE, questo bollo sanitario non è valido qualora la confezione sia aperta e il prodotto venduto sfuso. Potrebbe contenere tracce di crostacei. RETRO: Nome commerciale, nome scientifico, codice alfa3, metodo di produzione, zona di cattura, linea di confezionamento, data di confezionamento e numero di lotto leggibili e aggiornati. Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto. Conservare a 4-6 ± 2°C. Trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Consumare previa cottura a 100C per 2'	
T° DI TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e + 6 °C) Tolleranza: ± 2°C	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi c/o laboratorio interno c/o laboratorio accreditato)		
Salmonella	Assente in 25 gr. (giornaliera) (annuale)	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. (annuale)	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr. (annuale)	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr. (annuale)	
Virus Epatite A ed E	Assente (annuale)	
Rotavirus	Assente (annuale)	
E. Coli	≤ 230 MPN/100 gr. di carne e liquido intravalvare (giornaliera) (annuale)	
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. (annuale)	
LIPOFILE	ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili; YESSOTOSSINE ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili; AZASPIRACIDI ≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili; (annuale)	
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili (annuale)	
Mercurio	≤ 0,5 ppm (annuale)	
Piombo	≤ 1,5 ppm (annuale)	
Cadmio	≤ 1 ppm (annuale)	
Diossine e PCB diossine simile	< 6.50 pg/g peso fresco	
Approvata RGI il:	13/03/2017	