

	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	57	TARTUFO Venus verrucosa [VEV] PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO ORIENTALE MAR EGEO LINEA: 39 Data di confezionamento 17-06-16 LOTTO: NS-161608-17 Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto. Da consumarsi previa cottura. Le condizioni di trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Conservare a 4°C-6°C ± 2°C.
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Tartufo	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Venus verrucosa	
CODICE FAO ALPHA 3	VEV	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Orientale, Mar Egeo	
ATTREZZO DA PESCA	Pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Raramente	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia con cerchi concentrici che seguono il margine della valva, valve chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 25 mm	
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
VITALITA'	Reazione agli stimoli. All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastoso	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 1 kg numero di gusci rotti ≤ 4	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleana almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1 kg + 0,2 , dotate di etichetta, o eventuale cassetta in legno o plastica. I materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e adatti a venire a contatto con gli alimenti come da normativa vigente. Confezioni integre e retine ben strette. Pedane imballate con cellophane.	
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	FRONTE: 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)	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr.	
Vibrio parahaemoliticus	Assente in 25 gr.	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr.	
Virus Epatite E	Assente (annuale)	
Rotavirus	Assente (annuale)	
E. Coli	≤ 230 MPN/100 gr. di carne e liquido intravalvare (giornaliera)	
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili.	
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;	
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili	
Mercurio	≤ 0,5 ppm	
Piombo	≤ 1,5 ppm	
Cadmio	≤ 1 ppm	
Approvata RGI il:	13/03/2017	