



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016Revisione N° 00
Data 06.06.2016Responsabile:
RGI

CODICE ARTICOLO	9 /	COZZA <i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM) ALLEVATO ITALIA SARDEGNA LINEA: 40 Data di confezionamento 06-06-16 LOTTO: NS-161 409-06 <small>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°-8°C ± 2°C.</small>
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Tronchetto Cozze NIEDDITTAS	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Mytilus Galloprovincialis	
CODICE FAO ALPHA 3	MSM	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia – SARDEGNA (ORIGINE: GOLFO DI ORISTANO)	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da aprile a giugno	
ASPETTO ESTERIORE	Cozze in tronchetto. Guscio nerastro o violaceo. Conchiglia liscia, allungata. Valve completamente chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 50 mm	
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	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 2 kg numero di gusci rotti ≤ 8	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1,6 o 2 kg ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina viola contenente 5 confezioni da 2 kg o 7 confezioni da 1,6 kg. 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: 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 100°C 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) (settimanale)	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. (mensile)	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr. (mensile)	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr. (mensile)	
Virus Epatite E	Assente (annuale)	
Rotavirus	Assente (annuale)	
E. Coli	≤ 230 MPN/100 gr. di carne e liquido intravalvare (giornaliera) (mensile)	
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. (mensile in relazione alla presenza di fitoplancton potenzialmente tossico in vivaio)	
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; (mensile in relazione alla presenza di fitoplancton potenzialmente tossico in vivaio)	
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili (mensile in relazione alla presenza di fitoplancton potenzialmente tossico in vivaio)	
Diossina e PCB diossina simile	< 6,50 pg/g peso umido (triennale)	
Mercurio	≤ 0,5 ppm (annuale)	
Piombo	≤ 1,5 ppm (annuale)	
Cadmio	≤ 1 ppm (annuale)	
Approvata RGI il:	13/03/2017	