nieddittas	**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	**9**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Cozza NIEDDITTAS**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	**Mytilus Galloprovincialis**	
CODICE FAO ALPHA 3	**MSM**	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia –SARDEGNA - Golfo di Oristano (ORIGINE: GOLFO DI ORISTANO)	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da aprile a giugno	
ASPETTO ESTERIORE	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 o epifiti 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 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) (settimanale)**	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. **(mensile)**	
Vibrio parahaemoliticus	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**	