

**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	73	<b>FASOLARO</b> Callista chione (KLK) PESCATO DRAGHE MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO  LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento <b>26-02-16</b> LOTTO: NS-16450-26  <small>Peso da riscontrare alla vendita (tara g. MGI) Questo mollusco deve essere vivibile 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.</small>
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FASOLARO	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Callista chione	
CODICE FAO ALPHA 3	KLK	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Centrale – Mar Adriatico	
ATTREZZO DA PESCA	Draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno, su richiesta	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia liscia, Valve completamente chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 60 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 1 kg numero di gusci rotti o vuoti ≤ 5	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Retine in polietilene di colore nero da kg. 1 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 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	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi c/o laboratorio interno c/o laboratorio accreditato)</b>		
Salmonella	Assente in 25 gr. (giornaliera)	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. (annuale)	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr. (annuale)	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr. (annuale)	
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. (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;	
ASP	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 (biennale)	
Piombo	≤ 1,5 ppm (biennale)	
Cadmio	≤ 1 ppm (biennale)	
Diossine e PCB diossine simile	< 6.50 pg/g peso fresco	
Approvata RGI il:	13/03/2017	