

**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	78	LUMACHINO <i>Nassarius mutabilis</i> (NSQ) PESCATO NASSE MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento 13-05-16 LOTTO: NS-161124-13 <small>Peso di riferimento alla vendita (non g. 10). Questi molluschi devono essere vivaci 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	Lumachino	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Nassarius mutabilis	
CODICE FAO ALPHA 3	NSQ	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Centrale – Mar Adriatico	
ATTREZZO DA PESCA	Pescato con Nasse	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da ottobre a maggio, su richiesta	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia tipica della specie, opercolo aderente al guscio.	
DIMENSIONI	≥ 20 mm	
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
VITALITA'	Reazione agli stimoli. Il mollusco è completamente aderente alla conchiglia	
ODORE	Delicato, tipico, gradevole e salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti o epifiti diffuse non oltre il 10% della totalità del guscio	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 1 kg numero di gusci rotti o vuoti ≤ 3	
IMBALLAGGIO	Retine in polietilene di colore blu 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, attrezzo da pesca, zona di cattura, linea di confezionamento, data di confezionamento e numero di lotto leggibili e aggiornati. Peso da riscontrarsi 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°	
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. (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; 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)	
Diossina e PCB diossina simile	< 6,50 pg/g peso umido (triennale)	
Approvata RGI il:	13/03/2017	