

	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	711	CAPPASANTA ATL Pecten maximus [SCE] PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE MARE DEL NORD MERIDIONALE LINEA: 39 Data di confezionamento 17-08-16 LOTTO: NS-161602-17 Peso da riscontrare alla vendita (tar. 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	Cappasanta Atlantica ½ guscio	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Pecten maximus	
CODICE FAO ALPHA 3	SCE	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Atlantico Nord Orientale – Mare del Nord Meridionale	
ATTREZZO DA PESCA	Draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da novembre a febbraio	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia ondulata, di colore chiaro e forma caratteristica	
DIMENSIONI	≥ 100 mm	
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Cassette in legno o plastica da kg. 3 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. 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 (tar. 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. (annuale)	
Vibrio parahaemoliticus	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)	
Approvata RGI il:	13/03/2017	