

	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	616	OSTRICA CONCAVA Crassostrea gigas [OYG] ALLEVATO IRLANDA LINEA DI CONF.: 37 Data di confezionamento 18-10-17 LOTTO: IIS-173062-18 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'.
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Ostrica Concava	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Crassostrea Gigas	
CODICE FAO ALPHA 3	OYG	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Irlanda	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia irregolare tipica della specie, 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 diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 3 kg numero di gusci rotti o vuoti ≤ 3	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Casse di 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: 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) (annuale)	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. (annuale)	
Vibrio parahaemoliticus	Assente in 25 gr. (annuale)	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr. (annuale)	
Virus Epatite A ed E	Assente (annuale)	
Rotavirus	Assente (annuale)	
E. Coli	≤ 230 MPN/100 gr. di carne e liquido intravalvare (giornaliera) (annuale)	
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 (annuale)	
Piombo	≤ 1,5 ppm (annuale)	
Cadmio	≤ 1 ppm (annuale)	
Diossine e PCB diossine simile	< 6.50 pg/g peso fresco	
Approvata RGI il:	18/10/2017	