



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	6o VS PV	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	NIEDDITTAS BOX PET Ostrica Concava	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Crassostrea gigas</i>	
CODICE FAO ALPHA 3	OYG	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Francia	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia irregolare tipica della specie, valve completamente chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 60 mm	
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	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
SHELF LIFE	5 giorni dalla data di confezionamento	
T° DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C/+6°C) Tolleranza: ± 2°C	
IMBALLAGGIO	<p>Vaschetta in PET/PE trasparente (mm 253x182x45), sigillata con film trasparente ad effetto skin, ricoperta da etichetta a fascia.</p> <p>TARA: 40 grammi</p> <p>Tutti i materiali per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare come da normativa vigente. Confezioni integre.</p> <p>La tipologia di confezionamento adottata consente di superare diversi fattori limitanti per il sistema distributivo; migliora la conservabilità, la vitalità, le qualità organolettiche del prodotto e la sua presentazione, consentendo la commercializzazione dei mitili in banchi al libero servizio, presenti nella maggior parte degli esercizi commerciali al dettaglio.</p> <p>Cartone contenente 8 pz dimensioni: mm 512 x 366 x 130</p> <p>Cartone contenente 4 pz dimensioni: mm 257 x 366 x 130</p>	
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	<p>Nome commerciale, nome scientifico e codice alpha 3, modalità di confezionamento, consumare esclusivamente previa cottura ad una temperatura di 100°C per 2', proprietario del prodotto, sede di confezionamento, lavorato in uno stabilimento che lavora pesce e crostacei, prodotto soggetto a calo di peso, nessuna sostanza aggiunta, non forare e non aprire la confezione fino al momento dell'uso, imballaggio non idoneo per cotture in forno a microonde.</p> <p>Logo, proprietario del prodotto, bollo CE, nome commerciale e codice alpha 3, metodo di produzione, data di scadenza, conservare ad una temperatura che non pregiudichi la vitalità del prodotto 4-6°C±2C°, da consumare previa cottura a 100°C per 2', peso netto in kg, n° lotto, data di confezionamento, codici a barre.</p>	



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016Revisione N° 00
Data 06.06.2016Responsabile:
RGIPARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi [c/o laboratorio interno](#) [c/o laboratorio accreditato](#))

Salmonella	Assente in 25 g (mensile) (trimestrale)
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g. (trimestrale)
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 g. (trimestrale)
Vibrio cholerae	Assente in 25 g. (trimestrale)
Virus Epatite A ed E	Assente (annuale)
Rotavirus	Assente (annuale)
E. Coli	≤ 230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare (mensile) (trimestrale)
Clostridium botulinum	CLOSTRIDI SOLFITRIDUTTORI: <100 ufc/g (annuale)
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
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) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Mercurio	≤ 0,5 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Piombo	≤ 1,5 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Cadmio	≤ 1 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Approvata RGI il:	22.01.2018