



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	2 VS PV
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	NIEDDITTAS BOX PET Cozze
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
CODICE FAO ALPHA 3	MSM
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Spagna Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da settembre a maggio
ASPETTO ESTERIORE	Molluschi vivi, non sbissati, confezionati in vaschetta. Guscio nerastro o violaceo con riflessi dorati. Conchiglia liscia, allungata. Valve completamente chiuse.
DIMENSIONI	≥ 50 mm
VITALITA'	All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva e reagisce agli stimoli
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



PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Nieddittas PER CPA SOC. COOP Località Carru manna ARBOREA

IT P7B29 CE

Nieddittas BOX COZZE
Mytilus galloprovincialis MSM

allevate in Spagna raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano	PESO NETTO 1,00Kg
Consumare entro e non oltre il: 28.01.2018	Euro/kg IMPORTO IN EURO
Conservare ad una temperatura di +4°C +/-2°C Consumare previa cottura a 100°C per 2'	- 0,00
LOTTO: MSM2301 DEL 23.01.2018	

058272 2 000693 010001

COZZE FRESCHE

Nieddittas SARDEGNA

COZZE FRESCHE

NIEDDITTAS BOX COZZE FRESCHE

Località Carru manna ARBOREA

www.nieddittas.it

IMBALLAGGIO

Vaschetta in PET/PE trasparente (mm 253x182x45), Peso Variabile (circa 1kg), sigillata con film trasparente ad effetto skin, ricoperta da etichetta a fascia.
TARA: 40 grammi

Tutti i materiali per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare come da normativa vigente. Confezioni integre. 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.

Cartone contenente 8 pz **dimensioni: mm 512 x 366 x 130**
 Cartone contenente 4 pz **dimensioni: mm 257 x 366 x 130**

DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO

Nome commerciale e nome scientifico – codice alpha 3, modalità di confezionamento, consumare esclusivamente previa cottura, prodotto non sbissato per preservarne la vitalità, 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.

Sede di lavorazione, bollo CE, proprietario del prodotto, nome commerciale, codice alpha 3, nome scientifico, metodo di produzione, data di scadenza, conservare ad una temperatura che non pregiudichi la vitalità del prodotto 4-6°C±2°C, peso netto in kg, n° lotto, data di confezionamento, codici a barre.



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016Revisione N° 00
Data 06.06.2016Responsabile:
RGI**PARAMETRI 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) La CPA Soc Coop - NIEDDITAS è la prima in Italia ad aver effettuato sul proprio prodotto, la ricerca del parametro <i>Clostridium botulinum</i> attraverso il Challenge Test, eseguito presso l'Istituto Superiore della Sanità. I risultati ottenuti hanno evidenziato come il confezionamento in atmosfera ipobarica, durante il periodo di conservazione, mantiene un'atmosfera con concentrazioni di O ₂ >10% tali da ostacolare lo sviluppo e la tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche.
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. (mensile) 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; (mensile) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili (mensile) 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