CODICE ARTICOLO	**4 – 403 - 404**
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Vongola verace "grossa"**
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	**Ruditapes philippinarum**
CODICE FAO ALPHA 3	**CLJ**
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia finemente rigata, valve chiuse

DIMENSIONI	70 – 90 pz in 1 kg spessore ≥ 16mm (stimate 30-33mm)
ALLERGENI	**MOLLUSCHI**
VITALITA'	Reazione agli stimoli. All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 1 kg numero di gusci rotti ≤ 6
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %
IMBALLAGGIO	Retine in polietilene di colore nero contenenti ciascuna 1 kg ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina di colore giallo contenente 5 confezioni da 1 kg (art.4) o 3 confezioni da 1 kg (art. 403) o 4 confezioni da 1 kg (art.404). I materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e adatti a venire a contatto con gli alimenti come da normativa vigente 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 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) (annuale)**
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) (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)**
Diossina e PCB	< 6,50 pg/g peso umido **(annuale)**
Approvata RGI il:	**01/03/2018**