

**MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO**

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016Revisione N° 00
Data 06.06.2016Responsabile:
RGI

CODICE ARTICOLO	721	CANNOLICCHIO ATL Ensis directus (CLR) PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE MARE DEL NORD MERIDIONALE LINEA: 39 Data di confezionamento 17-06-16 LOTTO: NS-161605-17 <small>Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto. Da consumarsi subito dopo cottura. Le condizioni di trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Conservare a 4°C-8°C ± 2°C.</small>
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CANNOLICCHIO ATLANTICO	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Ensis directus	
CODICE FAO ALPHA 3	CLR	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Atlantico Nord Orientale, Mare del Nord Meridionale	
ATTREZZO DA PESCA	Pescato con Draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Raramente	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia a forma di tubo allungato, lunga fino a 15-17 cm, con i margini paralleli, dritti e taglienti. Liscia, poco solida, equivalve, tubiforme e tronca alle due estremità. La colorazione è giallastro-brillante con striature violacee.	
DIMENSIONI	≥ 80 mm	
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
VITALITA'	Reazione agli stimoli. Al contatto il mollusco si ritrae all'interno delle valve	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	
% GUSCI ROTTI	In 1 kg numero di gusci danneggiati in maniera importante ≤ 5	
IMBALLAGGIO	Retine in polietilene di colore giallo contenenti ciascuna 1 kg di prodotto 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 e retine ben strette. 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)	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. (annuale)	
Vibrio parahaemolyticus	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)	
Diossine e PCB diossine simile	< 6.50 pg/g peso fresco	
Approvata RGI il:	13/03/2017	