



# 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	<b>4 VS PV</b>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>NIEDDITTAS BOX PET</b> <b>Vongole veraci</b>	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<b><i>Ruditapes philippinarum</i></b>	
CODICE FAO ALPHA 3	<b>CLJ</b>	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia finemente rigata, valve chiuse.	
DIMENSIONI	Spessore >16 mm (dimensione stimata 30-33mm)	
VITALITA'	Reazione agli stimoli, all'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	
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	Vaschetta in PET/PE trasparente (mm 232x146x27), Peso Variabile (circa 0,50kg), sigillata con film trasparente ad effetto skin, ricoperta da etichetta a fascia. <b>TARA: 20 grammi</b>  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 6 pz <b>dimensioni: mm 257 x 366 x 130</b>	
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	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.  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 ± 2°C, da consumare previa cottura a 100°C per 2 min, 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:  
RGIPARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi [c/o laboratorio interno](#) [c/o laboratorio accreditato](#))

Salmonella	Assente in 25 g ( <b>mensile</b> ) ( <b>due volte anno</b> )
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g. ( <b>due volte anno</b> )
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 g. ( <b>due volte anno</b> )
Vibrio cholerae	Assente in 25 g. ( <b>due volte anno</b> )
Virus Epatite A ed E	Assente ( <b>annuale</b> )
Rotavirus	Assente ( <b>annuale</b> )
E. Coli	≤ 230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare ( <b>mensile</b> ) ( <b>due volte anno</b> )
Clostridium botulinum	CLOSTRIDI SOLFITORIDUTTORI: <100 ufc/g ( <b>annuale</b> )
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili ( <b>annuale</b> ) 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 ( <b>annuale</b> ) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili ( <b>annuale</b> ) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Mercurio	≤ 0,5 ppm ( <b>annuale</b> ) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Piombo	≤ 1,5 ppm ( <b>annuale</b> ) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Cadmio	≤ 1 ppm ( <b>annuale</b> ) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Approvata RGI il:	07.06.2018