




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	10 PC – 10. PC		COZZE (P CERT) Mytilus galloprovincialis (MSM) ALLEVATO ITALIA RACCOLTE IN SARDEGNA NEI VIVAI DEL GOLFO DI ORISTANO Data di confezionamento 17-04-19 LOTTO: NS-19906-17
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	COZZE (P CERT)		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Mytilus galloprovincialis		
CODICE FAO ALPHA 3	MSM		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano		
PERMANENZA IN VIVAIO	≥ di 28 gg		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da maggio a novembre		
ASPETTO ESTERIORE	Guscio nerastro o violaceo. Conchiglia liscia, allungata. Valve completamente chiuse.		
DIMENSIONI	≥ 50 mm		
ALLERGENI	MOLLUSCHI		
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		
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 2 kg numero di gusci rotti ≤ 8		
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia		
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %		
IMBALLAGGIO	Retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1,6 o 2 kg ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina viola contenente 5 confezioni da 2 kg o 7 confezioni da 1,6 kg (art.10 PC) ; o retine nere in polietilene contenti ciascuna 1,8 ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina viola contenente 3 confezioni da 1,8 kg (art.10. PC). 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, cozze raccolte nel golfo di Oristano. Ragione sociale, indirizzo, sito internet, bollo CE, Tabelle nutrizionali, dati Certificazione di Prodotto. 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, data di confezionamento e numero di lotto leggibili e aggiornati. Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi animali 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'		
TEMPI DI CONSEGNA PRESSO IL CLIENTE:	< 24 h NEL TERRITORIO REGIONALE (SARDEGNA) < 48 h NEL TERRITORIO NAZIONALE (PENISOLA)		
T° DI TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e + 6 °C) Tolleranza: ± 2°C		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI			
Salmonella	Assente in 25 gr.		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr.		
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr.		
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr.		
Virus Epatite E	Assente		
Rotavirus	Assente		
E. Coli	SU 1 U.C.: ≤ 230 MPN/100 gr SU 5 U.C.: 4 U.C.: ≤ 230 MPN/100 gr. 1 U.C.: ≤ 700 MPN/100 gr.		
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili.		
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;		
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili		
Mercurio	≤ 0,5 ppm		
Piombo	≤ 1,5 ppm		
Cadmio	≤ 1 ppm		
Diossine e PCB diossina simile	≤ 6,50 pg/g peso fresco		
Approvata RGI il:	18.04.2019		