

**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	<b>58</b>	<b>TARTUFO</b> <b>Venus verrucosa (VEV)</b> <b>PESCATO DRAGHE</b> <b>ATLANTICO NORDORIENTALE</b> <b>ACQUE PORTOGHESI ORIENTALI</b>  <b>Data di confezionamento</b> <b>23-04-19</b> <b>LOTTO: NS-19972-23</b>
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>Tartufo</b>	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<b>Venus verrucosa</b>	
CODICE FAO ALPHA 3	<b>VEV</b>	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Oceano Atlantico Nord Orientale - Acque portoghesi orientali FAO 27. IX A	
ATTREZZO DA PESCA	Pescato con draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Raramente	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia con cerchi concentrici che seguono il margine della valva, valve chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 25 mm	
ALLERGENI	<b>MOLLUSCHI</b>	
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 ≤ 4	
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 kg + 0,2, dotate di etichetta, o eventuale cassetta in legno o plastica. 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: 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, 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'	
T° DI TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (4°C e + 6 °C) Tolleranza: ± 2°C	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>		
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:	<b>18.04.2019</b>	