

**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	72 - 72P	CANNOLICCHIO Solen vagina [ONK] PESCATO A MAHO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE MAR DI SARDEGNA Data di confezionamento 17-04-19 LOTTO: IIS-19904-17
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CANNOLICCHIO	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Solen vagina	
CODICE FAO ALPHA 3	ONK	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Occidentale – Mar di Sardegna FAO 37.1.3	
ATTREZZO DA PESCA	Pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
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 (art.72) o retine di colore blu contenenti ciascuna 0,5 kg (art.72P). 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, 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	
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	