

**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	73	FASOLARO Callista chione [KLK] PESCATO DRAGHE MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO Data di confezionamento 18-04-19 LOTTO: IIS-19920-18
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FASOLARO	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Callista chione	
CODICE FAO ALPHA 3	KLK	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Centrale – Mar Adriatico FAO 37.2.1	
ATTREZZO DA PESCA	Draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno, su richiesta	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia liscia, Valve completamente chiuse.	
DIMENSIONI	-	
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 o epifiti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 1 kg numero di gusci rotti o vuoti ≤ 5	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Retine in polietilene di colore nero da kg. 1 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, 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 $\pm 2^{\circ}\text{C}$. 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: $\pm 2^{\circ}\text{C}$	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI		
Salmonella	Assente in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr.	
Vibrio parahaemoliticus	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 $\leq 3,75$ 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	$\leq 0,5$ ppm	
Piombo	$\leq 1,5$ ppm	
Cadmio	≤ 1 ppm	
Diossine e PCB diossina simile	≤ 6.50 pg/g peso fresco	
Approvata RGI il:	18.04.2019	