	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	**10 VS 4 VS MIX PV**
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**NIEDDITTAS BOX PET** **MIX Cozze e Vongole**
INGREDIENTI	**COZZE 70% (Mytilus galloprovincialis MSM),** **VONGOLE VERACI 30% (Ruditapes philippinarum CLJ)**
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	COZZE Allevate Italia Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano VONGOLE VERACI Allevate Italia
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	annuale
ASPETTO ESTERIORE	Molluschi vivi confezionati in vaschetta.
DIMENSIONI	≥ 50 mm (cozze) ≥30 mm (vongole)
VITALITA'	All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva e reagisce agli stimoli
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse sulle cozze incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio, assenti sulle vongole
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %

SHELF LIFE	6 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 253x182x45), Peso Variabile (circa 1kg), sigillata con film trasparente ad effetto skin, ricoperta da etichetta a fascia. **TARA: 40 grammi** 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 americano contenente 8 pz **dimensioni: mm 512 x 366 x 130** Plateaux cartone contenente 4 pz **dimensioni: mm 400 x 300 x 120**
DICITURA ETICHETTA FASCIA	Nome commerciale, modalità di confezionamento, consumare esclusivamente previa cottura ad una temperatura di 100°C per 2', cozze non sbissate per preservarne la vitalità, conservare ad una temperatura di 4-6°C±2C°, nessuna sostanza aggiunta, proprietario del prodotto, sede di confezionamento, lavorato in uno stabilimento che lavora pesce e crostacei, , non forare e non aprire la confezione fino al momento dell'uso, imballaggio non idoneo per cotture in forno a microonde.
DICITURA ETICHETTA	Logo, proprietario del prodotto, bollo CE, nome commerciale, ingrediente (denominazione italiana, nome scientifico, codice alpha 3, metodo di produzione), numero di lotto, data di confezionamento e data di scadenza peso netto in kg, importo in €/kg, codici a barre

PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi c/o laboratorio interno c/o laboratorio accreditato)	
Salmonella	Assente in 25 g (**trimestrale**) (**due volte anno**)
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g. (**due volte anno**)
Vibrio parahaemoliticus	Assente in 25 g. (**due volte anno**)
Vibrio cholerae	Assente in 25 g. (**due volte anno**)
Virus Epatite A ed E	Assente (**annuale**)
Rotavirus	Assente (**annuale**)
E. Coli	≤ 230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare (**trimestrale**) (**due volte anno**)
Clostridium botulinum	CLOSTRIDI SOLFITORIDUTTORI: <100 ufc/g **(annuale)**
PSP	• 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. (**annuale**) 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; (**annuale**) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili (**annuale**) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Mercurio	≤ 0,5 ppm (**annuale**) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Piombo	≤ 1,5 ppm (**annuale**) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Cadmio	≤ 1 ppm (**annuale**) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Approvata RGI il:	**22.11.2018**