

nieddittas®  
www.nieddittas.it**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>2 B</b>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>Cozza</b>	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<b>Mytilus galloprovincialis</b>	
CODICE FAO ALPHA 3	<b>MSM</b>	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Spagna Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da settembre a maggio	
ASPETTO ESTERIORE	Guscio nerastro o violaceo con riflessi dorati. Conchiglia liscia, allungata. Valve completamente chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 50 mm	
ALLERGENI	<b>MOLLUSCHI</b>	
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	<b>Unità di vendita:</b> Rete nere in materiale biodegradabile e compostabile peso 1,6 / 2 kg con etichetta compostabile <b>Imballo secondario:</b> rete nera peso 10kg (5 conf. x 2 kg o 7 conf. x 1,6 kg) I materiali d'imballaggio sono tutti <b>biodegradabili e compostabili BIONET EN13432</b> adatti a venire a contatto con gli alimenti come da normativa vigente.	
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	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>		
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	<b>SU 1 U.C.:</b> ≤ 230 MPN/100 gr <b>SU 5 U.C.:</b> 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	<b>ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE</b> ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili; <b>YESSOTOSSINE</b> ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili ; <b>AZASPIRACIDI</b> ≤ 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>03.10.2019</b>	