



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC




REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	10 PC-10.PC	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Cozza Nieddittas PC	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia Raccolte in Sardegna nei vivai Nieddittas del Golfo di Oristano	
TEMPO DI PERMANENZA NEI VIVAI	≥ di 28 gg	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	da maggio a novembre	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme	
DIMENSIONI	pezzatura minima 50 mm	
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 8 pz su 2 kg di prodotto confezionato	
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
INCROSTAZIONI ESTERNE	sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio	
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
IMBALLAGGIO	(Art. 10PC) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1,6/2 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina viola contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg. (Art. 10.PC) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1,8 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina viola contenente 3 conf x 1,8 kg	
ETICHETTA	  	
T° DI TRASPORTO	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI		
Salmonella	Assente in 25 g.	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g.	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 g.	
Vibrio cholerae	Assente in 25 g.	
Virus Epatite A	Assente	
Norovirus	Assente	
E. Coli	su 1 u.c.: ≤ 230 MPN/100 g su 5 u.c.: 4 u.c.: ≤ 230 MPN/100 g / 1 u.c.: ≤ 700 MPN/100 g	
Biotossine Algali	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
Metalli pesanti	Mercurio	≤ 0,5 ppm
	Piombo	≤ 1,5 ppm
	Cadmio	≤ 1 ppm
Diossine e PCB diossina simile	≤ 6,50 pg/g peso fresco	
Approvata DIR COMM il:	22.03.2022	