CODICE ARTICOLO	**10. CHEF**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Cozza Nieddittas Chef**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	***Mytilus galloprovincialis* (MSM)**	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Italia Raccolte in Sardegna nei vivai Nieddittas del Golfo di Oristano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	da maggio a novembre	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme	
DIMENSIONI	≥ 70 mm (24/30 pz per kg)	
% 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	Retina nera in polietilene (LDPE4) da 5 kg con etichetta	
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 parahaemoliticus		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** Orietta Murgia