



## MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC


REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	10 B		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Cozze Nieddittas		
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		
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	<b>MOLLUSCHI</b>		
IMBALLAGGIO	Imballo primario: Retina nera in materiale biodegradabile e compostabile da 1,6/2 kg con etichetta compostabile; Imballo secondario: Retina nera in materiale biodegradabile contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg. I materiali d'imballaggio sono tutti biodegradabili e compostabili BIONET EN13432		
ETICHETTA	 <p><b>COZZE Nieddittas</b> Mytilus galloprovincialis (MSM) ALLEVATE ITALIA RACCOLTE IN SARDEGNA NEI VIVAI NIEDDITTAS DEL GOLFO DI ORISTANO</p> <p>Data di confezionamento <b>29-08-20</b> LOTTO: NS-201762-29</p> <p><b>nieddittas®</b> COZZE RACCOLTE NEL GOLFO DI ORISTANO</p> <p>Marchio di CPI SpA - Coop. L.06/2012 - Barcoi (OR) www.nieddittas.it PES - BIO Conservare a 4-6 °C/2°C Consumare prima dell'ultima data a 100° per 21</p> <p><b>RETINA BIO PLASTIC FREE</b></p> <p>Biofilm certificato non valido se la confezione è aperta e sprovvista di elio. Peso da riscontrare alla vendita, tara 0g. Trasparenza e corresponsabilità nel design per qualificare la vitalità del prodotto. Questi materiali devono essere via al momento dell'acquisto.</p> <p>Intesa certificata imballaggio compostabile</p> <p>Intesa certificata plastica libera</p>		
T° DI TRASPORTO	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)		
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>			
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	<b>SU 1 u.c.:</b> ≤ 230 MPN/100 g <b>SU 5 u.c.:</b> 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	<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	
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 