



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

| | | | |
|---|--|---|---|
| CODICE ARTICOLO | 500 – 500. - 5 | |  |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | Vongola verace "nostrana" | | |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | <i>Ruditapes decussatus</i> (CTG) | | |
| METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA | Pescato Mar Mediterraneo Occidentale – Mar di Sardegna FAO 37.1.3 pescato a mano | | |
| DISPONIBILITA' SUL MERCATO | Tutto l'anno | | |
| CARATTERISTICHE SENSORIALI | prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme assenza di fango o sabbia | | |
| DIMENSIONI | ≥3,5 mm (D.A.D.A.R.S. 412 del 10.05.1995) | | |
| % GUSCI ROTTI | numero di gusci rotti pari o inferiori a 6 pz su 1 kg di prodotto confezionato | | |
| PIENEZZA | polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30% | | |
| INCROSTAZIONI ESTERNE | - | | |
| ALLERGENI | MOLLUSCHI | | |
| IMBALLAGGIO | (Art. 500) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina blu e nera contenente 3 conf x 1 kg. (Art. 500.) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina blu e nera contenente 2 conf x 1 kg. (Art. 5) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg o 1 conf x 5 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 Algal | 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  | | |