



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	53		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Tartufo		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Venus verrucosa (VEV)</i>		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Oceano Atlantico Nord Orientale – Canale della Manica orientale, FAO 27 VII d pescato con draghe		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	su richiesta, 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	≥25 mm		
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 4 pz su 1 kg di prodotto confezionato		
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%		
INCROSTAZIONI ESTERNE	-		
ALLERGENI	MOLLUSCHI		
IMBALLAGGIO	imballo primario: Retina nera in polietilene o cassetta in legno/plastica da 1 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 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		