	MOD SPECIFICA PRODOTTO			MOD SPEC
	REVISIONE	N° 00	DATA 17/07/2019	Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	**6oIV NOBLESSE – 6oIV DEESE** **6oV DIVINE**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Ostrica concava**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	***Crassostrea gigas* (OYG)**	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Francia	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme	
DIMENSIONI	≥ 6o mm	
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 3 pz su 3 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 4o% della totalità del guscio	
ALLERGENI	**MOLLUSCHI**	
IMBALLAGGIO	imballo primario casse in legno/plastica da 3 kg con etichetta; imballo primario retine in polietilene a n. pz 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.	
Biotossine Algali – **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;	
Biotossine Algali – **ASP**	≤ 20 milligrammi di ac domoico/Kg di parti commestibili	
Metalli pesanti – **Mercurio**	≤ 0,5 ppm	
Metalli pesanti – **Piombo**	≤ 1,5 ppm	
Metalli pesanti – **Cadmio**	≤ 1 ppm	
Diossine e PCB diossina simile	≤ 6,50 pg/g peso fresco	
Approvata DIR COMM il:	**22.03.2022**	