



## MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	7-700	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Cuore	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Cerastoderma spp. (KFX)</i>	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Occidentale – Mar di Sardegna, FAO 37.1.3 pescate 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	≥25 mm (65-95 pezzi/1 kg)	
% 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. 7) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE <sub>4</sub> ) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg. (Art. 700.) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE <sub>4</sub> ) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina nera contenente 3 conf x 1 kg.	
ETICHETTA	 <p><b>CUORE</b> Cerastoderma spp. (KFX) PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE MAR DI SARDEGNA</p> <p>Data di confezionamento 21-05-21 LOTTO: HS-211123-21</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 	