



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	712 - 711	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Cappasanta Atlantica ½ guscio	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Pecten maximus</i> (SCE)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	(712) Pescato Atlantico Nord Orientale – Canale della Manica Orientale 27.VII.D (711) Pescato Atlantico Nord Orientale – Mare del Nord Meridionale, FAO 27.4.C pescato con draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	dicembre, aprile, agosto, su richiesta; da novembre a febbraio	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme	
DIMENSIONI	≥ 100 mm	
% GUSCI ROTTI	-	
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
INCROSTAZIONI ESTERNE	-	
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
IMBALLAGGIO	imballo primario casse in legno/plastica da 3 kg con etichetta;	
ETICHETTA		
T° DI TRASPORTO	temperatura prossima a quella del ghiaccio in fusione (0°/+2 °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 	