



## MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	76 M – 76 M <sub>1</sub> – 76 M <sub>3</sub>		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Murice spinoso		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Bolinus brandaris</i> (BOY)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Occidentale, Mar Adriatico FAO 37.2.1 pescato con reti da traino/Nasse		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno		
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con opercolo aderente al guscio; odore deciso, tipico, gradevole e salmastro;		
DIMENSIONI	65 - 140 pz in 1kg		
% GUSCI ROTTI	numero di individui non idonei pari o inferiori a 3 pz su 1 kg di prodotto confezionato		
PIENEZZA	-		
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti o epifiti diffuse non oltre il 10% della totalità del guscio		
ALLERGENI	MOLLUSCHI		
IMBALLAGGIO	(Art. 76M) imballo primario: Retina viola contenente 5 kg con etichetta; (Art. 76M <sub>1</sub> ) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE <sub>4</sub> ) da 1 kg con etichetta; (Art. 76M <sub>3</sub> ) imballo primario: Retina viola in polietilene (LDPE <sub>4</sub> ) da 3 kg con etichetta o imballo primario: Retina viola in polietilene(LDPE <sub>4</sub> ) da 1 kg con etichetta Imballo secondario: Retina viola contenente 3 conf x 1kg.		
ETICHETTA			
T° DI TRASPORTO	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)		
CONDIZIONI DI IMPIEGO	Consumare previa cottura a 100° C per 2 '		
<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 