	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	***Pecten maximus* (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 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.
	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:	**12.02.2024**	