



**MOD SPECIFICA PRODOTTO**

**MOD SPEC**




REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

<b>CODICE ARTICOLO</b>	2 – 200 – 2 B		
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Cozze Nieddittas		
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	<i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM)		
<b>METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA</b>	Allevato Spagna Raccolte in Sardegna nei vivai Nieddittas del Golfo di Oristano		
<b>DISPONIBILITA' SUL MERCATO</b>	da settembre a maggio		
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme		
<b>DIMENSIONI</b>	pezzatura minima 50 mm		
<b>% GUSCI ROTTI</b>	numero di gusci rotti pari o inferiori a 8 pz su 2 kg di prodotto confezionato		
<b>PIENEZZA</b>	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%		
<b>INCROSTAZIONI ESTERNE</b>	sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio		
<b>ALLERGENI</b>	<b>MOLLUSCHI</b>		
<b>IMBALLAGGIO</b>	(Art. 2 -2 B) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1,6/2 kg con etichetta nastrino; Imballo secondario: Retina viola contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg. (Art. 200) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1,8 kg con etichetta nastrino; Imballo secondario: Retina viola contenente 3 conf x 1.8 kg. I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente		
<b>ETICHETTA</b>			
<b>T° DI TRASPORTO</b>	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)		
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>			
<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g.		
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25 g.		
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	Assente in 25 g.		
<b>Vibrio cholerae</b>	Assente in 25 g.		
<b>Virus Epatite A</b>	Assente		
<b>Norovirus</b>	Assente		
<b>E. Coli</b>	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		
<b>Biotossine Algali</b>	<b>PSP</b>	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili.	
	<b>LIPOFILE</b>	<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;	
	<b>ASP</b>	≤ 20 milligrammi di ac domoico/Kg di parti commestibili	
<b>Metalli pesanti</b>	<b>Mercurio</b>	≤ 0,5 ppm	
	<b>Piombo</b>	≤ 1,5 ppm	
	<b>Cadmio</b>	≤ 1 ppm	
<b>Diossine e PCB diossina simile</b>	≤ 6,50 pg/g peso fresco		
<b>Approvata DIR COMM il:</b>	 <b>12.02.2024</b>		