	MOD SPECIFICA PRODOTTO				MOD SPEC
	REVISIONE	N° 00	DATA	17/07/2019	Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	**2 – 200 – 2 B**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Cozze Nieddittas**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	***Mytilus galloprovincialis* (MSM)**	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Spagna Raccolte in Sardegna nei vivai Nieddittas del Golfo di Oristano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	da settembre a maggio	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme	
DIMENSIONI	pezzatura minima 50 mm	
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 8 pz su 2 kg di prodotto confezionato	
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
INCROSTAZIONI ESTERNE	sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio	
ALLERGENI	**MOLLUSCHI**	
IMBALLAGGIO	(**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	
ETICHETTA		
T° DI TRASPORTO	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°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**	