



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	2 – 200		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Cozze Nieddittas gold		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Mytilus galloprovincialis</i> (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) imballo primario: Retina arancione in polietilene (LDPE4) da 1,6/2 kg con etichetta nastrino; Imballo secondario: Retina arancione contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg. (Art. 200) imballo primario: Retina arancione in polietilene (LDPE4) da 1,8 kg con etichetta nastrino; Imballo secondario: Retina arancione 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 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 acido 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:	07.02.2024 		