



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	73		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Fasolaro		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Callista chione</i> (KLK)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Centrale - Mar Adriatico, FAO 37.2.1 pescato con draghe		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno, su richiesta		
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme assenza di fango o sabbia		
DIMENSIONI	-		
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 5 pz su 1 kg di prodotto confezionato		
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%		
INCROSTAZIONI ESTERNE	-		
ALLERGENI	MOLLUSCHI		
IMBALLAGGIO	imballo primario: Retina nero in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta;		
ETICHETTA	 <p>FASOLARO Callista chione (KLK) PESCATO DRAGHE MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO</p> <p>Data di confezionamento 11-03-22 LOTTO: HS-22492-11</p> <p>Membro di CPA Soc. Coop. Via. Santa Maria 0906, Arzorena (Or) www.nieddittas.it</p> <p>Peso da riscontrare alla vendita fresa (Dg). Al momento dell'accusato produttore deve essere alla confezione integra. Conservare a 4-6 °C ± 2 °C. Consumare previa cottura a 100 °C per 2'.</p> <p>Imballaggio retina plastica (LDPE4) Imballaggio etichetta plastica (PP5) Prodotto plastico. Verifica le disposizioni del tuo Comune.</p>		
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 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 