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

CODICE ARTICOLO	**771**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Murice** (nome dialettale Murice maschio)	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	***Hexaplex trunculus* (FNT)**	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Occidentale, Mar di Sardegna FAO 37.1.3 pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	disponibile solo su richiesta	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con opercolo aderente al guscio; odore deciso, tipico, gradevole e salmastro;	
DIMENSIONI	< 150 pz in 1kg	
% GUSCI ROTTI	numero di individui non idonei pari o inferiori a 3 pz su 3 kg di prodotto confezionato	
PIENEZZA	-	
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti o epifiti diffuse non oltre il 10% della totalità del guscio	
ALLERGENI	**MOLLUSCHI**	
IMBALLAGGIO	(**Art. 771**) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1, 3, 5 kg con etichetta;	
ETICHETTA	MURICE Hexaplex trunculus [FNT] PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE MAR DI SARDEGNA Data di confezionamento 09-03-22 LOTTO: NS-22466-09	
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**