



## MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	44 - 443	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Vongola verace	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Portogallo	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme assenza di fango o sabbia	
DIMENSIONI	≥25 mm; ≤90 - 110 pz in 1kg	
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 6 pz su 1 kg di prodotto confezionato	
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
INCROSTAZIONI ESTERNE	-	
ALLERGENI	<b>MOLLUSCHI</b>	
IMBALLAGGIO	(Art. 44) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE <sub>4</sub> ) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina giallo contenente 5 conf x 1 kg. (Art. 443) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE <sub>4</sub> ) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina nera contenente 3 conf x 1 kg	
ETICHETTA		<b>VONGOLA VERACE PT</b> <i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ) ALLEVATE PORTOGALLO  Data di confezionamento 15-11-23 LOTTO: 232876-15
T° DI TRASPORTO	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)	
CONDIZIONI DI IMPIEGO	Consumare previa cottura a 100° C per 2'	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>		
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	<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;
	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:	07.02.2024	