



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	500 – 500. - 5		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Vongola verace "nostrana"		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Ruditapes decussatus</i> (CTG)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Occidentale – Mar di Sardegna FAO 37.1.3 pescato a mano		
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	≥3,5 mm (D.A.D.A.R.S. 412 del 10.05.1995)		
% 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	MOLLUSCHI		
IMBALLAGGIO	<p>(Art. 500) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE₄) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina blu e nera contenente 3 conf x 1 kg.</p> <p>(Art. 500.) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE₄) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina blu e nera contenente 2 conf x 1 kg.</p> <p>(Art. 5) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE₄) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg o 1 conf x 5 kg.</p>		
ETICHETTA	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>VONGOLA VERACE <i>Ruditapes decussatus</i> (CTG) PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE MAR DI SARDEGNA</p> <p><small>Data di confezionamento 10-03-22 LOTTO: HS-22463-10</small></p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="font-size: 8px;"> <p>Marchio di CE 0137 CSM</p> <p>Pescato in conformità alla vendita Barattoli. Al momento dell'acquisto verificare che il prodotto sia in condizioni integre. Conservare a +4°C/+2°C. Consumare prima data a +30°C per 2.</p> <p>Imballaggio nella plastica CE DPE30 Imballaggio nella plastica CE DPE30 Barriera plastica. Verifica le disposizioni del tuo Comune.</p> </div> </div>		
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 		