

**MOD SPECIFICA PRODOTTO****MOD SPEC**

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	72 – 72P		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Cannolicchio		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Solen vagina</i> (ONK)		
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; odore delicato gradevole e salmastro;		
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE	> 80 mm		
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 5 pz su 1 kg di prodotto confezionato		
PIENEZZA	-		
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ALLA VENDITA	Al momento dell'acquisto i molluschi devono essere vivi e la confezione integra		
ALLERGENI	MOLLUSCHI		
IMBALLAGGIO I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente	(Art. 72) imballo primario: Retina giallo da 1 kg con etichetta; (Art. 72P) imballo primario: Retina blu da 1 kg con etichetta;		
ETICHETTA			
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'		
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO SECONDO D. Lgs 198/2021	Prodotto deperibile		
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 parte edibile.	
	LIPOFILE	ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parte edibile; YESSOTOSSINE ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parte edibile; AZASPIRACIDI ≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parte edibile;	
	ASP	≤ 20 milligrammi di ac domoico/Kg di parte edibile	
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:	28.03.2024 		