

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



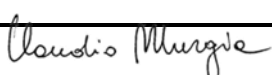
REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

| | | | |
|---|---|--|---|
| CODICE ARTICOLO | 10 - 10. (GOLD) | |  |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | Cozze Nieddittas | | |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | Mytilus galloprovincialis (MSM) | | |
| METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA | Allevato Italia Raccolte in Sardegna nei vivai Nieddittas del Golfo di Oristano | | |
| DISPONIBILITA' SUL MERCATO | da maggio a novembre | | |
| CARATTERISTICHE SENSORIALI | prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme | | |
| DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE | pezzatura minima 50 mm, sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio | | |
| % GUSCI ROTTI | numero di gusci rotti pari o inferiori a 8 pz su 2 kg di prodotto confezionato | | |
| PIENEZZA | polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30% | | |
| 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. 10) imballo primario : Retina arancione da 1,6/2 kg con etichetta nastrino; imballo secondario : Retina arancione contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg. (Art. 10.) imballo primario : Retina arancione da 1,8 kg con etichetta nastrino; imballo secondario : Retina arancione contenente 3 conf x 1.8 kg. | | |
| 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  | | |