



# MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO		10 - 10B - 10.	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Cozze Nieddittas	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		<i>Mytilus galloprovincialis</i> (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		<b>MOLLUSCHI</b>	
IMBALLAGGIO I materiali di imballaggio sono idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente		(Art. 10-10B) imballo primario: Retina nera da 1,6/2 kg con etichetta nastrino; imballo secondario: Retina viola contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg. (Art. 10.) imballo primario: Retina nera da 1,8 kg con etichetta nastrino; imballo secondario: Retina viola 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	
<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 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 