



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC



REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	78		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Lumachino		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Nassarius mutabilis</i> (NSQ)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Centrale, Mar Adriatico FAO 37.2.1 pescato con nasse e trappole		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	da ottobre a maggio, su richiesta		
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con opercolo aderente al guscio; odore deciso, tipico, gradevole e salmastro;		
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE	≥ 20 mm; Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti o epifiti diffuse non oltre il 10% della totalità del guscio.		
% GUSCI ROTTI	numero di individui non idonei pari o inferiori a 3 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	imballo primario: Retina nero da 1 kg con etichetta;		
ETICHETTA	 <p>LUMACHINO Nassarius mutabilis (NSQ) PESCATO HASSE MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO</p> <p>Data di confezionamento 16-03-22 LOTTO: HS-22520-16</p> <p>Marchio di CPA Soc. Coop. Lao. Com. Maritt. 02052 - S. Maria (CP) www.nieddittas.it</p> <p>Peso da riscontrare alla vendita (ora 1kg). Al momento dell'acquisto l'imballaggio deve essere vivente e la confezione integra. Conservare a 4-6°C ± 2°C. Consumare previa cottura a 100°C per 2'.</p> <p>Imballaggio retina plastica C (LDPE) Imballaggio etichetta, plastica PP5 Raccolta plastica, verifica le disposizioni del tuo Comune.</p>		
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 