



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	76 - 76 T1 - 76 T3	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Murice spinoso	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Bolinus brandaris</i> (BOY)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Occidentale, Mar Adriatico FAO 37.2.1 pescato reti da traino/Nasse	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	tutto l'anno	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con opercolo aderente al guscio; odore deciso, tipico, gradevole e salmastro;	
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE	65 - 140 pz in 1kg. 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	
PIEZZEZZA	-	
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. 76) imballo primario: Retina viola da 5 kg con etichetta. (Art. 76T3) imballo primario: Retina viola da 3 kg con etichetta; (Art. 76T1) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta;	
ETICHETTA	 <p>MURICE SPINOSO <i>Bolinus brandaris</i> [BOY] PESCATO RETI DA TRAINO MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO</p> <p>Data di confezionamento 16-03-22 LOTTO: HS-22522-16</p> <p>Marchio di EPA Soc. Coop. Via. Carlo Marconi 09027 S. Lorenza (CI) www.nieddittas.it</p> <p>Recetta recettore alla vendita Spia (Og). Al momento dell'acquisto i molluschi devono essere vivi 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/LLPEO Imballaggio etichetta plastica PPS Raccogli 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 	