



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO		76 M-76 M ₁ - 76 M ₃	
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. 76M) imballo primario: Retina viola contenente 5 kg con etichetta; (Art. 76M ₁) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; (Art. 76M ₃) imballo primario: Retina viola da 3 kg/1 kg con etichetta imballo secondario: Retina viola contenente 3 conf x 1kg.	
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: NS-22522-16</p> <p>Membro di CPA Soc. Coop. Lega Conz. Maritt. 0992 Ancona (OS) www.nieddittas.it</p> <p>Prima di recitare alla vendita (per 1kg). 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 (L1) (PEFC) Imballaggio etichetta plastica (PPS) 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	