



MOD SPECIFICA PRODOTTO

MOD SPEC

REVISIONE

N° 00

DATA

17/07/2019

Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO		511 – 511. – 511 S – 511 4	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Vongola verace	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		<i>Ruditapes philippinarum</i> (CLJ)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescate Mar mediterraneo Occidentale – Mar Sardegna, FAO 37.1.3 pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		Tutto l'anno	
CARATTERISTICHE SENSORIALI		prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme assenza di fango o sabbia	
DIMENSIONI		≥25 mm	
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 6 pz su 1 kg di prodotto confezionato	
PIENEZZA		polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
INCROSTAZIONI ESTERNE		-	
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		<p>(Art. 511) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 5 conf x 1 kg o 1 conf da 5 kg.</p> <p>(Art. 511.) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 3 conf x 1 kg</p> <p>(Art. 511 S) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nere contenente 5 conf x 1 kg;</p> <p>(Art. 511 4) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 4 conf x 1 kg</p>	
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 parti commestibili; YESSOTOSSINE ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili; AZASPIRACIDI ≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili;	
	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	