

	MOD SPECIFICA PRODOTTO			MOD SPEC
	REVISIONE	N° 00	DATA 17/07/2019	Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO		4 /4P – 403/403P – 404 (Grossa)		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Vongola verace		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Ruditapes philippinarum (CLJ)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Allevato Italia		
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 e INCROSTAZIONI ESTERNE		70 – 90 pz in 1 kg; spessore ≥ 16mm (stimate 30/33mm)		
% 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%		
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. 4/4P) imballo primario: Retina nera da 1 kg (4) o 0.5 kg (4P) con etichetta; imballo secondario: Retina giallo contenente 5 conf x 1 kg o 10 conf x 0.5 kg. (Art. 403/403P) imballo primario: Retina nera da 1 kg (403) o 0.5 kg (403P) con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 3 conf x 1 kg o 6 conf x 0.5 kg. (Art. 404) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 4 conf x 1 kg		
ETICHETTA		VONGOLA VERACE Ruditapes philippinarum (CLJ) ALLEVATE ITALIA Data di confezionamento 07-02-26 LOTTO: 26297-07  Marchio di CE IT 37 CSM Marchio di CE IT 37 CSM Prodotto da nicotina alla vendita Banco 10g. Al momento dell'acquisto i molluschi devono essere vivi e la confezione integra. Conservare a 4-6°C/5°C. Consumare prima cottura a 100°C per 2'. Imballaggio: retina plastica (L/D/PE/EO) Imballaggio: retina plastica (L/D/PE/EO) Imballaggio: retina plastica (L/D/PE/EO) Imballaggio: retina plastica (L/D/PE/EO)		
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 parahaemoliticus		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:		10/02/2026 		