

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

CODICE ARTICOLO		72 – 72P		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Cannolicchio		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Solen vagina (ONK)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescato Mar Mediterraneo Occidentale – Mar di Sardegna, FAO 37.1.3 pescato a mano		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		tutto l'anno		
CARATTERISTICHE SENSORIALI		prodotto vitale; odore delicato gradevole e salmastro;		
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE		> 80 mm		
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 5 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		(Art. 72) imballo primario: Retina giallo da 1 kg con etichetta; (Art. 72P) imballo primario: Retina blu da 1 kg con etichetta;		
ETICHETTA		CANNOLICCHIO Solen vagina (ONK) PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE MAR DI SARDEGNA Data di confezionamento 12-11-25 LOTTO: 253166-12   Marchio di DOP doc. Coop. Loc. Com. Marino 00010, Roma (RM) www.nieddittas.it Peso da riconfermare alla vendita entro 10 gg. 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'. Imballaggio: retina plastica (CEP) 300g Imballaggio: etichetta: plastica 300g Paccetta plastica. Verifica le disposizioni del tuo Comune.		
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:		10/02/2026 		