

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

CODICE ARTICOLO		73	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Fasolaro	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Callista chione (KLK)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescato Mar Mediterraneo Centrale - Mar Adriatico, FAO 37.2.1 pescato con draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		Tutto l'anno, su richiesta	
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		-	
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 5 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		imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta;	
ETICHETTA		FASOLARO Callista chione (KLK) PESCATO DRAGHE MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO Data di confezionamento 11-03-22 LOTTO: IIS-22492-11  nieddittas® Martino S. CPA Soc. Coop. Loc. Cami Marini 00030, Roma (RM) www.nieddittas.it Peso da riscontrare alla vendita (para 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'. Imballaggio retina plastica (C/LUPESQ) imballaggio etichetta plastica (PPS) Raccolta 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 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	