

	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		Bolinus brandaris (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 salmastoso;			
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		MURICE SPINOSO Bolinus brandaris (BOY) PESCATO RETI DA TRAINO MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO Data di confezionamento 09-02-26 LOTTO: 26215_09   Marchio di D.M. Soc. Coop. Loc. Corio Mareo 10092 Anversa (GR) www.nieddittas.it CE II 37 CSM Peso da raccontare alla vendita Basta 10g. 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/1000 Imballaggio retina plastica 195 Raccogli 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 			