

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

CODICE ARTICOLO		771	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Murice (nome dialettale Murice maschio)	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		<i>Hexaplex trunculus</i> (FNT)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescato Mar Mediterraneo Occidentale, Mar di Sardegna FAO 37.1.3 pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		disponibile solo su richiesta	
CARATTERISTICHE SENSORIALI		prodotto vitale con opercolo aderente al guscio; odore deciso, tipico, gradevole e salmastro;	
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE		< 150 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 1 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. 771) imballo primario: Retina nera da 1, 3, 5 kg con etichetta;	
ETICHETTA		MURICE Hexaplex trunculus (FNT) PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE MAR DI SARDEGNA Data di confezionamento 09-03-22 LOTTO: HS-22466-09  nieddittas® Murice di GPA Soc. SpA Loc. Costa Marica 09000 Arzana (OR) www.nieddittas.it Peso da incartare alla vendita Ecco l'og. Al momento dell'acquisto l'imbollo deve essere integro e la confezione integra. Conservare a 4-6°C/2°C. Consumare previa cottura a 100°C per 2'. Imballaggio esterno plastico CULPREO Imballaggio etichetta plastico PPS Riscaldamento vendita in disposizione 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 	