

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

CODICE ARTICOLO		6o IV A XO		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Ostrica concava		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Crassostrea gigas (OYG)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Allevato Francia		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		Tutto l'anno		
CARATTERISTICHE SENSORIALI		prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme		
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE		≥ 60 mm. Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio		
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 3 pz su 3 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: casse in legno/plastica da 2,25 kg con etichetta; o retine in polietilene a n. pz con etichetta;		
ETICHETTA		OSTRICA CONCAVA Crassostrea gigas (OYG) ALLEVATE FRANCIA CATEGORIA: IV A XO Data di confezionamento 29-12-25 LOTTO: 253622-29  nieddittas® Marchio di CNA Soc. Coop. snc. Corso Marconi 4 06042 Anagnina (RM) www.nieddittas.it CE 0137 CSM Prima di recapitare alla vendita (sacchi), 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 retine plastica (C/1000) Imballaggio etichetta: plastica (P/5) Verificare presenza, validità e 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 		