

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

CODICE ARTICOLO		6o IV GILLARDEAU			
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 GILLARDEAU Data di confezionamento 29-12-25 LOTTO: 253617-29  Marchio di CNA Soc. Coop. Via. Com. Marittimo 59030 Ardenne (PO) www.nieddittas.it Peso da raccontare alla vendita Base 10g. Al momento dell'acquisto i molluschi devono essere vivi e la confezione integra. Conservare a +4°C/+6°C. Consumare previa cottura a 100°C per 2'. Imballaggio retine plastica C/LP/PE/PO Imballaggio etichetta plastica PP5 Nascita perenne, verifica la datazione del prodotto.			
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 			