

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

CODICE ARTICOLO		53	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Tartufo	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Venus verrucosa (VEV)	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescato Oceano Atlantico Nord Orientale – Canale della Manica orientale, FAO 27 VII d pescato con draghe	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		su richiesta, tutto l'anno	
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		≥25 mm	
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 4 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 o cassetta in legno/plastica da 1 kg con etichetta;	
ETICHETTA		TARTUFO Venus verrucosa (VEV) PESCATO DRAGHE ATLANTICO NORDORIENTALE CANALE MANICA ORIENTALE Data di confezionamento 10-03-22 LOTTO: IIS-22487-10  nieddittas® Marina di CPA Soc. Coop. Loc. Costa Manica 09052, Arona (NO) www.nieddittas.it Reso da riportare alla vendita (Esc. 10g). Al momento dell'acquisto i molluschi devono essere vivi e la confezione integra. Conservare a 4-6°C ± 2°C. Consumare presto (cottura a 100°C per 2'). Imballaggio retina plastica C/LDPE50 Imballaggio etichetta plastica PPS 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 	