

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

CODICE ARTICOLO		43 PGG/43 PGG P – 433 PGG		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Vongola verace		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Ruditapes philippinarum (CLJ)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		(Art. 43 PGG e 433 PGG) Pescato in Atlantico nordorientale – Golfo di Guascogna centrale - FAO 27.VIII.b Pescato a mano		
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		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; ≤90 – 110 pz in 1kg		
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 6 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		(Art. 43 PGG/43 PGG P) imballo primario: Retina blu da 1 kg (43 PGG e 43 PGGs) o 0.5 kg (43 PGG P e 43 PGGs P) con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg o 10 conf x 0.5 kg. (Art. 433 PGG) imballo primario: Retina blu da 1 kg (433 PGG e 433 PGGs) o 0.5 kg (433 PGG P e 433 PGGs P) con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 3 conf x 1 kg o 6 conf x 0.5 kg.		
ETICHETTA				
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 		