

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

CODICE ARTICOLO		43/43P – 433/433P		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Vongola verace		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Ruditapes philippinarum (CLJ)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescato Mar Mediterraneo occidentale – Golfo del Leone - FAO 37.1.2 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. 43/43P) imballo primario: Retina blu da 1 kg (43) o 0.5 kg (43P) con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg o 10 conf x 0.5 kg. (Art. 433/433P) imballo primario: Retina blu da 1 kg (433) o 0.5 kg (433P) con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 3 conf x 1 kg o 6 conf x 0.5 kg.		
ETICHETTA		VONGOLA VERACE Ruditapes philippinarum (CLJ) PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE GOLFO DEL LEONE Data di confezionamento 08-01-26 LOTTO: 26012-08  Marchio di CPS Soc. Coop. Lec. Costa Marina 10060 Arona (VC) www.nieddittas.it CE IT 32 CSM Peso da incartare alla vendita Stato (kg): 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 retina classica C/10P/50 Imballaggio etichetta plastica 10P/50 Raccoglietore, verificare disposizione del suo 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 		