

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

CODICE ARTICOLO		500 – 500. – 5 (NOSTRANA)		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Vongola verace		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Ruditapes decussatus (CTG)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescato Mar Mediterraneo Occidentale – Mar di Sardegna FAO 37.1.3 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		≥3,5 mm (D.A.D.A.R.S. 412 del 10.05.1995)		
% 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. 500) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina blu e nera contenente 3 conf x 1 kg. (Art. 500.) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina blu e nera contenente 2 conf x 1 kg. (Art. 5) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nera contenente 5 conf x 1 kg o 1 conf x 5 kg.		
ETICHETTA		VONGOLA VERACE Ruditapes decussatus (CTG) PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO OCCIDENTALE MAR DI SARDEGNA Data di confezionamento 18-12-25 LOTTO: 253512-18  Marchio di CPS Soc. Coop. Soc. Coop. Italiana 00000 Adrenas (CA) www.nieddittas.it CE IT 37 CSM Procedi secondo alla vendita Basta 10g. 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 secondario: 5 x 1 kg (CTG) Imballaggio primario: 25 x 1 kg Paccotto plastico, verifica le dimensioni del tuo contenitore.		
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 		