

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

CODICE ARTICOLO		511 – 511. – 511 S – 511 4		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Vongola verace		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Ruditapes philippinarum (CLJ)		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Pescate Mar mediterraneo Occidentale – Mar 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		≥25 mm		
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 6 pz su 1 kg di prodotto confezionato		
PIEZZEZZA		polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%		
INCROSTAZIONI ESTERNE		-		
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. 511) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 5 conf x 1 kg o 1 conf da 5 kg. (Art. 511.) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 3 conf x 1 kg (Art. 511 S) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina nere contenente 5 conf x 1 kg; (Art. 511 4) imballo primario: Retina nera da 1 kg con etichetta; imballo secondario: Retina verde contenente 4 conf x 1 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 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 parti commestibili; YESSOTOSSINE≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili; AZASPIRACIDI≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili;		
	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 		