

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

CODICE ARTICOLO		1 - 100			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE		Cozze Nieddittas			
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA		Mytilus galloprovincialis (MSM)			
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA		Allevato Grecia Raccolte in Sardegna nei vivai Nieddittas del Golfo di Oristano			
DISPONIBILITA' SUL MERCATO		da aprile a settembre			
CARATTERISTICHE SENSORIALI		prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme			
DIMENSIONI e INCROSTAZIONI ESTERNE		≥ 70 mm; sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio			
% GUSCI ROTTI		numero di gusci rotti pari o inferiori a 8 pz su 2 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. 1) imballo primario: Retina nera da 1/1,6/2 kg con etichetta; imballo secondario: Retina viola contenente 5 conf x 2 kg o 7 conf x 1,6 kg o 10 conf x 1 kg. (Art. 100) imballo primario: Retina nera da 1,8 kg con etichetta; imballo secondario: Retina viola contenente 3 conf x 1.8 kg.			
ETICHETTA		 Marchio di CPIR Soc. Coop. Loc. Costa Marini 09092 Arborea (OR) www.nieddittas.it Peso da riscontrare alla vendita (solo 1kg). 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 plastica C/1 (DPE50) Imballaggio etichetta plastica P95 Raccogli plastica, verifica le disposizioni del tuo Comune. COZZE Nieddittas <i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM) ALLEVATE GRECIA RACCOLTE IN SARDEGNA NEI VIVAI NIEDDITTAS DEL GOLFO DI ORISTANO Data di confezionamento 25-08-26 LOTTO: 262253-25			
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 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: 22.08.2026					