



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016

Revisione N° 00
Data 06.06.2016

Responsabile:
RGI

CODICE ARTICOLO	6 VS PV
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	NIEDDITTAS BOX PET Ostrica Concava
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Crassostrea gigas</i>
CODICE FAO ALPHA 3	OYG
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Olanda
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia irregolare tipica della specie, valve completamente chiuse.
DIMENSIONI	≥ 60 mm
VITALITA'	Reazione agli stimoli. All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %
SHELF LIFE	5 giorni dalla data di confezionamento
T° DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C/+6°C) Tolleranza: ± 2°C
IMBALLAGGIO	Vaschetta in PET/PE trasparente (mm 253x182x45), sigillata con film trasparente ad effetto skin, ricoperta da etichetta a fascia. TARA: 40 grammi Tutti i materiali per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare come da normativa vigente. Confezioni integre. La tipologia di confezionamento adottata consente di superare diversi fattori limitanti per il sistema distributivo; migliora la conservabilità, la vitalità, le qualità organolettiche del prodotto e la sua presentazione, consentendo la commercializzazione dei mitili in banchi al libero servizio, presenti nella maggior parte degli esercizi commerciali al dettaglio. Cartone contenente 8 pz dimensioni: mm 512 x 366 x 130 Cartone contenente 4 pz dimensioni: mm 257 x 366 x 130
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	Nome commerciale, nome scientifico e codice alpha 3, modalità di confezionamento, consumare esclusivamente previa cottura ad una temperatura di 100°C per 2', proprietario del prodotto, sede di confezionamento, lavorato in uno stabilimento che lavora pesce e crostacei , prodotto soggetto a calo di peso, nessuna sostanza aggiunta, non forare e non aprire la confezione fino al momento dell'uso, imballaggio non idoneo per cotture in forno a microonde. Logo, proprietario del prodotto, bollo CE, nome commerciale e codice alpha 3, metodo di produzione, data di scadenza, conservare ad una temperatura che non pregiudichi la vitalità del prodotto 4-6°C±2C°, da consumare previa cottura a 100°C per 2', peso netto in kg, n° lotto, data di confezionamento, codici a barre.



PER CPA SOC. COOP
Località Ceru mannu' ARBONIA

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA
IT P7B29 CE

Nieddittas BOX OSTRICHE CONCAVE
Crassostrea gigas OYG
allevate in Olanda

Consumare entro e non oltre il:	28.01.2018	PESO NETTO 1,00Kg
Conservare ad una temperatura di +4°C +/-2°C Consumare previa cottura a 100°C per 2'		
LOTTO: OYG2301	DEL 23.01.2018	Euro/kg IMPORTO IN EURO - 0,00

058273

2 000000 000008

OSTRICHE FRESCHE

NIEDDITTAS BOX
La qualità Nieddittas
in confezione
più conveniente

OSTRICHE FRESCHE

NIEDDITTAS BOX
La qualità Nieddittas
in confezione
più conveniente

OSTRICHE FRESCHE

NIEDDITTAS BOX
La qualità Nieddittas
in confezione
più conveniente



MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02
Data 06.06.2016Revisione N° 00
Data 06.06.2016Responsabile:
RGIPARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi [c/o laboratorio interno](#) [c/o laboratorio accreditato](#))

Salmonella	Assente in 25 g (mensile) (trimestrale)
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g. (trimestrale)
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 g. (trimestrale)
Vibrio cholerae	Assente in 25 g. (trimestrale)
Virus Epatite A ed E	Assente (annuale)
Rotavirus	Assente (annuale)
E. Coli	≤ 230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare (mensile) (trimestrale)
Clostridium botulinum	CLOSTRIDI SOLFITRIDUTTORI: <100 ufc/g (annuale)
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
LIPOFILE	ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE < 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; (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Mercurio	≤ 0,5 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Piombo	≤ 1,5 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Cadmio	≤ 1 ppm (annuale) ESEGUITA SULLA MATERIA PRIMA
Approvata RGI il:	22.01.2018