

**MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO**

■ MGI

Moduli e Allegati

Edizione N° 02  
Data 06.06.2016Revisione N° 00  
Data 06.06.2016Responsabile:  
RGI

|   |  |  |
|---|--|--|
| CODICE ARTICOLO   | <b>10 FF</b>   |  |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE                                   | <b>Cozze Fior Fiore</b>  |  |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA                                   | <b>Mytilus galloprovincialis</b>   |  |
| CODICE FAO ALPHA 3  | <b>MSM</b>   |  |
| METODO DI PRODUZIONE<br>ZONA DI CATTURA                     | Allevato Italia<br>Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano  |  |
| DISPONIBILITA' SUL MERCATO                                  | Da Aprile a Settembre  |  |
| ASPETTO ESTERIORE   | Guscio nerastro o violaceo. Conchiglia liscia, allungata. Valve completamente chiuse.  |  |
| DIMENSIONI  | ≥ 50 mm  |  |
| ALLERGENI   | <b>MOLLUSCHI</b>   |  |
| 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 30% della totalità del guscio   |  |
| % GUSCI ROTTI   | Su una confezione da 1 kg numero di gusci rotti ≤ 4  |  |
| LIQUIDO INTERVALVARE  | Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia  |  |
| PIENEZZA  | Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %<br>Polpa in % sul peso 16%.   |  |
| IMBALLAGGIO   | Retine bordeaux in polietilene contenenti 7 confezioni da 1,5 kg o 5 confezioni da 2,0 kg contenute all'interno di ulteriore retina viola. I materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e adatti a venire a contatto con gli alimenti come da normativa vigente. Confezioni integre e retine ben strette. Pedane imballate con cellophane   |  |
| DICITURA ETICHETTA<br>FRONTE/RETRO                          | FRONTE: Marchio e proprietario del prodotto: indirizzo e sito internet, bollo CE.<br>Questo bollo sanitario non è valido qualora la confezione sia aperta e il prodotto venduto sfuso. Potrebbe contenere tracce di crostacei. Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto. Conservare a 4-6 ±2°C.<br>Trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Consumare previa cottura a 100 °C per 2'<br>RETRO: Nome commerciale, nome scientifico, codice alfa3, metodo di produzione e zona di cattura, data di confezionamento e numero di lotto leggibili e aggiornati. |  |
| T° DI TRASPORTO   | Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e + 6 °C) Tolleranza: ± 2°C   |  |
| <b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b> |  |  |
| 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 E   | Assente  |  |
| Rotavirus   | Assente  |  |
| E. Coli   | <b>SU 1 U.C.:</b> ≤ 230 MPN/100 g<br><b>SU 5 U.C.:</b> 4 U.C. ≤ 230 MPN/100 g. 1 U.C. ≤ 700 MPN/100 g.   |  |
| PSP   | ≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili.  |  |
| LIPOFILE  | <b>ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE</b> ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili;<br><b>YESSOTOSSINE</b> ≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili ;<br><b>AZASPIRACIDI</b> ≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili;  |  |
| ASP   | ≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili   |  |
| Mercurio  | ≤ 0,5 ppm  |  |
| Piombo  | ≤ 1,5 ppm  |  |
| Cadmio  | ≤ 1 ppm  |  |
| Diossine e PCB diossina simile                              | ≤ 4 pg/g peso fresco   |  |
| Approvata RGI il:   | <b>01.05.2019</b>  |  |