


**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>1 PC - 100 PC</b>		<b>COZZE (P-CERT)</b> <i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM) ALLEVATO GRECIA RACCOLTE IN SARDEGNA NEI VIVAI DEL GOLFO DI ORISTANO  Data di confezionamento <b>29-04-19</b> LOTTO: NS-19998-29
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>Cozze</b>		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<b><i>Mytilus galloprovincialis</i></b>		
CODICE FAO ALPHA 3	<b>MSM</b>		
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Allevato Grecia Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano		
PERMANENZA IN VIVAIO	≥ di 28 gg		
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 40% della totalità del guscio		
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 2 kg numero di gusci rotti ≤ 8		
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia		
PIEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %		
IMBALLAGGIO	Retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1,6 o 2 kg ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina viola contenente 5 confezioni da 2 kg o 7 confezioni da 1,6 kg (art.1PC) o retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1,8 ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina viola contenente 3 confezioni da 1,8 kg (art.100PC). 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 FRONTE/RETRO	FRONTE: Marchio. Cozze raccolte nel golfo di Oristano. Ragione sociale, indirizzo, sito internet, bollo CE, Tabelle nutrizionali, dati Certificazione di Prodotto. Questo bollo sanitario non è valido qualora la confezione sia aperta e il prodotto venduto sfuso. Potrebbe contenere tracce di crostacei. RETRO: Nome commerciale, nome scientifico, codice alfa3, metodo di produzione, zona di cattura, data di confezionamento e numero di lotto leggibili e aggiornati. Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto. Conservare a 4-6 ±2°C. Trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Consumare previa cottura a 100C per 2'		
TEMPI DI CONSEGNA PRESSO IL CLIENTE:	< 24 h NEL TERRITORIO REGIONALE (SARDEGNA) < 48 h NEL TERRITORIO NAZIONALE (PENISOLA)		
T° DI TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6 °C) Tolleranza: ± 2°C		
<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>			
Livello di salato e sapore complessivo	Statisticamente non differenziabile tra le diverse provenienze		
Salmonella	Assente in 25 gr.		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr.		
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr.		
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr.		
Virus Epatite E	Assente		
Rotavirus	Assente		
E. Coli	SU 1 U.C.: ≤ 230 MPN/100 gr SU 5 U.C.: 4 U.C.: ≤ 230 MPN/100 gr. 1 U.C.: ≤ 700 MPN/100 gr.		
PSP	≤ 650 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili.		
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;		
ASP	≤ 10 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili		
Diossine e PCB diossina simile	≤ 4,0 pg/g peso fresco		
Mercurio	≤ 0,20 ppm		
Piombo	≤ 1 ppm		
Cadmio	≤ 0.60 ppm		
Approvata RGI il:	<b>18.04.2019</b>		