

**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 | 22 – 22. | COZZE <i>Mytilus galloprovincialis</i> (MSM) ALLEVATO SPAGNA Data di confezionamento 23-04-19 LOTTO: NS-19952-23 |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | Cozza | |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA | Mytilus galloprovincialis | |
| CODICE FAO ALPHA 3 | MSM | |
| METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA | Allevato Spagna | |
| DISPONIBILITA' SUL MERCATO | Da settembre a maggio | |
| ASPETTO ESTERIORE | Guscio nerastro o violaceo. Conchiglia liscia, allungata. Valve completamente chiuse. | |
| DIMENSIONI | ≥ 50 mm | |
| ALLERGENI | MOLLUSCHI | |
| 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 di fango o sabbia | |
| PIENEZZA | 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.22) 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.22.). 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 e proprietario del prodotto: indirizzo e sito internet, certificazioni, bollo CE, 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' | |
| T° DI TRASPORTO | Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e + 6 °C) Tolleranza: ± 2°C | |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI | | |
| 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 | ≤ 800 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 | ≤ 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 | ≤ 6.50 pg/g peso fresco | |
| Approvata RGI il: | 18.04.2019 | |