

	<b>MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO</b>		■ MGI
	Moduli e Allegati	Edizione N° 02 Data 06.06.2016	Revisione N° 00 Data 06.06.2016

CODICE ARTICOLO	<b>511 - 511.- 511 S - 511 4</b>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>Vongola verace</b>	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<b>Ruditapes philippinarum</b>	
CODICE FAO ALPHA 3	<b>CLJ</b>	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Occidentale – Mar di Sardegna FAO 37.1.3	
ATTREZZO DA PESCA	Pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia finemente rigata, valve chiuse	
DIMENSIONI	≥ 25 mm	
ALLERGENI	<b>MOLLUSCHI</b>	
VITALITA'	Reazione agli stimoli. All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 1 kg numero di gusci rotti ≤ 6	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1 kg. ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina verde contenente 5 confezioni da 1 kg (art.511), o retina nera e verde contenente 3 confezioni da 1 kg (art.511.) o retina nera e verde contenente 4 confezioni da 1 kg (art.511 4) o retina nera e nera contenente 4 confezioni da 1 kg (doppio sigillo art.514 S.) 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	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>		
Salmonella	Assente in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr.	
Vibrio parahaemoliticus	Assente in 25 gr.	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr.	
Virus Epatite E	Assente	
Rotavirus	Assente	
E. Coli	<b>SU 1 U.C.:</b> ≤ 230 MPN/100 gr <b>SU 5 U.C.:</b> 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	<b>ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE</b> ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili; <b>YESSOTOSSINE</b> ≤ 3.75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili ; <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	≤ 6.50 pg/g peso fresco	
Approvata RGI il:	<b>18.04.2019</b>	