

**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	76 – 76 T1 – 76 T3	MURICE SPINOSO <i>Bolinus brandaris</i> [BOY] PESCATO RETI DA TRAIHO MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO Data di confezionamento 17-04-19 LOTTO: IIS-19911-17
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Murice spinoso	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	Bolinus brandaris	
CODICE FAO ALPHA 3	BOY	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Centrale - Mar Adriatico FAO 37.2.1	
ATTREZZO DA PESCA	Reti da traino oppure Nasse	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
ASPETTO ESTERIORE	Conchiglia tipica della specie, opercolo aderente al guscio.	
DIMENSIONI	65-140 pz in 1 kg	
ALLERGENI	MOLLUSCHI	
VITALITA'	Reazione agli stimoli. Al contatto il mollusco reagisce ritraendosi all'interno della conchiglia	
ODORE	Deciso, tipico, gradevole e salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti o epifiti diffuse non oltre il 10% della totalità del guscio	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 1 kg numero di esemplari non idonei ≤ 3	
IMBALLAGGIO	Retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1 Kg + 0,2 dotate di etichette e ulteriore retina viola contenente 5 confezioni da 1 kg (art. 76), o 3 confezioni da 1 kg (art. 76T3), o retina nera contenente 1 confezione da 1 kg (art. 76 T1). 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	