



niedditta® Moduli e Allegati

**MOD 12/02 SPECIFICA PRODOTTO**

■ MGI

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

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>76 M – 76 M1 – 76 M3</b>	<b>MURICE SPINOSO</b> <i>Bolinus brandaris</i> [BOY] <b>PESCATO RETI DA TRAINO</b> <b>MEDITERRANEO CENTRALE</b> <b>MAR ADRIATICO</b>  <b>Data di confezionamento</b> <b>17-04-19</b> <b>LOTTO: IIS-19911-17</b>
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>Murice spinoso</b>	
<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA</b>	<b>Bolinus brandaris</b>	
<b>CODICE FAO ALPHA 3</b>	<b>BOY</b>	
<b>METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA</b>	Pescato Mar Mediterraneo Centrale - Mar Adriatico FAO 37.2.1	
<b>ATTREZZO DA PESCA</b>	Reti da traino oppure Nasse	
<b>DISPONIBILITA' SUL MERCATO</b>	Tutto l'anno	
<b>ASPETTO ESTERIORE</b>	Conchiglia tipica della specie, opercolo aderente al guscio.	
<b>DIMENSIONI</b>	65-140 pz in 1 kg	
<b>ALLERGENI</b>	<b>MOLLUSCHI</b>	
<b>VITALITA'</b>	Reazione agli stimoli. Al contatto il mollusco reagisce ritraendosi all'interno della conchiglia	
<b>ODORE</b>	Deciso, tipico, gradevole e salmastro	
<b>INCROSTAZIONI ESTERNE</b>	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti o epifiti diffuse non oltre il 10% della totalità del guscio	
<b>% GUSCI ROTTI</b>	Su una confezione da 1 kg numero di esemplari non idonei $\leq 3$	
<b>IMBALLAGGIO</b>	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 M) o una confezione da 3 kg (art. 76 M3), o retina nera contenente 1 confezione da 1 kg (art. 76 M1). 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	
<b>DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO</b>	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 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Consumare previa cottura a 100C per 2'	
<b>T° DI TRASPORTO</b>	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e + 6 °C) Tolleranza: $\pm 2^{\circ}\text{C}$	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI</b>		
<b>Salmonella</b>	Assente in 25 gr.	
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25 gr.	
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	Assente in 25 gr.	
<b>Vibrio cholerae</b>	Assente in 25 gr.	
<b>Virus Epatite E</b>	Assente	
<b>Rotavirus</b>	Assente	
<b>E. Coli</b>	<b>SU 1 U.C.:</b> $\leq 230$ MPN/100 gr <b>SU 5 U.C.:</b> 4 U.C. $\leq 230$ MPN/100 gr. 1 U.C. $\leq 700$ MPN/100 gr.	
<b>PSP</b>	$\leq 800$ $\mu\text{g}$ di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili.	
<b>LIPOFILE</b>	<b>ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE</b> $\leq 160$ $\mu\text{g}$ di acido okadaico/Kg di parti commestibili; <b>YESSOTOSSINE</b> $\leq 3.75$ mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili; <b>AZASPIRACIDI</b> $\leq 160$ $\mu\text{g}$ di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili;	
<b>ASP</b>	$\leq 20$ milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili	
<b>Mercurio</b>	$\leq 0,5$ ppm	
<b>Piombo</b>	$\leq 1,5$ ppm	
<b>Cadmio</b>	$\leq 1$ ppm	
<b>Diossine e PCB diossina simile</b>	$\leq 6.50$ pg/g peso fresco	
<b>Approvata RGI il:</b>	<b>18.04.2019</b>	