

50026P

Documento STVO-04	Data Emissione 25/01/2014	Revisione 00 del 25/01/2041	Pagina 1/1
----------------------	------------------------------	--------------------------------	------------

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI – VONGOLE O LUPINI PRODOTTO

Denominazione legale di vendita	VONGOLA O LUPINO (<i>Venus gallina</i>)
Modalità produzione	PESCATO
Zona produzione	Mar Mediterraneo – Adriatico settentrionale e centrale. Compartimenti di Ravenna, Rimini, Pesaro e Ancona. Zone di produzione tipo A.
Fornitore	Produttori primari singoli o associati
Stato fisico	Vivo
Ingredienti	Vongole
Taglia	Taglia minima: 2,5 cm

PROCESSO PRODUTTIVO

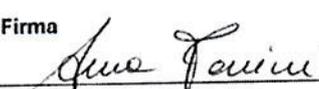
Fasi processo	Controllo al ricevimento molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità). Lavaggio, selezione e cernita. Confezionamento, etichettatura. Stoccaggio. Carico e trasporto.
Modalità di lavorazione e controlli previsti	Secondo le procedure del piano di autocontrollo aziendale ed in ottemperanza alle normative vigenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno	Conchiglia solida, equivalve, di forma quasi triangolare, arrotondata, con valve a sfondo grigio-bianco con linee a zig zag scure. Guscio integro, privo di sudiciume, di epibionti ed epifiti. Il mollusco si deve presentare vivo e vitale; deve avere una reazione adeguata alla percussione.
Aspetto interno	L'interno del mollusco non deve contenere tracce di sabbia o di fango, né parassiti visibili o insediamenti di endobionti (polidora e relative "camere" o "blister"). Deve contenere livelli normali di liquido intervalvare.
Carni	Turgide, lucide, che riempiono la cavità palleale
Odore	Marino caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Corpi estranei	Assenti
Sabbie	Assenti
Colorazioni anomale	Assenti
Metalli pesanti	Entro i limiti previsti dal Reg.CE n.1881/2006 e s.m.i.
Biotossine algali	Entro i limiti previsti dai Regg.CE Reg.CE 2074/2005 e 853/2004; Reg.(EU) 786/2013 e s.m.i..
Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili, IPA	Entro i limiti previsti dal Reg.CE n.1881/2006 e s.m.i.

Redatto RQ Firma 	Verificato DG Firma 	Approvazione del Fornitore se necessaria
--	--	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli	≤ 230 MPN/100g - Reg. CE 2073/2005- Allegato 01 e s.m.i..
Salmonella	Assente in 25 g - Reg. CE 2073/2005- Allegato 01 e s.m.i..

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	72 kcal (valori medi per 100 g di prodotto)
Proteine	10,2 g (valori medi per 100 g di prodotto)
Carboidrati	2,2 g (valori medi per 100 g di prodotto)
Grassi	2,5 g (valori medi per 100 g di prodotto)

PACKAGING

Caratteristiche	Confezioni in retine da 1/2 kg e 1Kg
Etichettatura	Presente sulle confezioni e sugli imballi. Conforme alla normativa vigente – DD.L.vi 109/92 e 181/2003; Decreto 27 marzo marzo 2002; Reg.CE 853/2004 e successive modifiche e integrazioni

TRASPORTO

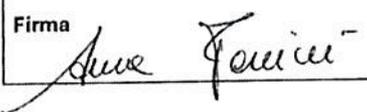
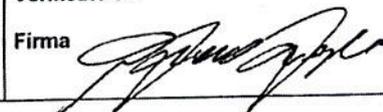
Temperature	I veicoli adibiti al trasporto del prodotto sono mezzi frigoriferi, costruiti ed attrezzati per garantire le temperature di conservazione previste dalla normativa vigente, ed autorizzati al trasporto dei prodotti ittici.
Modalità	Il trasporto avviene in condizioni igieniche ottimali, con cassoni sanificati; i colli sono posti su pallet.

TMC/DATA DI SCADENZA A PRODUZIONE E A CONSEGNA

Data di scadenza	Determinata dalla vitalità del mollusco. In etichetta è presente la dicitura: "i molluschi devono essere vivi al momento della vendita".
Data di consegna	In piattaforma alla data di confezionamento indicata in etichetta.

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione	Da conservarsi a una temperatura da 0 a +6° C
---------------------------	---

Redatto RQ Firma 	Verificato DG Firma 	Approvazione del Fornitore se necessaria
--	--	--