

500544

50002P

500633

Documento STMI-01	Data Emissione 06/12/2013	Revisione 00 del 06/12/2013	Pagina 1/1
----------------------	------------------------------	--------------------------------	------------

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI – MITILI O COZZE PRODOTTO

Denominazione legale di vendita	MITILI O COZZE (<i>Mytilus galloprovincialis</i>)
Modalità produzione	ALLEVATO
Zona produzione	ITALIA – impianti di mitilicoltura off-shore a long line in Emilia Romagna e Marche. Zone di produzione tipo A.
Fornitore	Produttore primario e associati
Stato fisico	Vivo
Ingredienti	Mitili
Taglia	Taglia minima: 5 cm
PROCESSO PRODUTTIVO	
Fasi processo	Controllo al ricevimento molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità). Lavaggio, eventuale sgranatura, 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	Regolare, con conchiglia ovale allungata triangolare di colore nero violaceo con riflessi bruni; 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	Parte interna della conchiglia liscia e azzurrognolo brillante. 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.

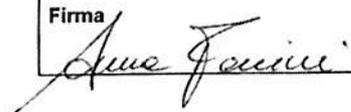
Redatto RQ

Verificato DG

Approvazione del Fornitore se necessaria

Firma

Firma




Documento STMI-01	Data Emissione 06/12/2013	Revisione 00 del 06/12/2013	Pagina 2/2
----------------------	------------------------------	--------------------------------	------------

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..
Vibrio cholerae	Assenza ceppi patogeni
Vibrio parahaemolyticus	Assenza ceppi patogeni
Vibrio vulnificus	Assenza ceppi patogeni

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valore energetico	84 kcal (valori medi per 100 g di prodotto)
Proteine	11,7 g (valori medi per 100 g di prodotto)
Carboidrati	3,4 g (valori medi per 100 g di prodotto)
Grassi	2,7 g (valori medi per 100 g di prodotto)

PACKAGING

Caratteristiche	Confezioni in retine da 1 kg e 2 kg
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

Anna Faini

Verificato DG

Firma

[Firma]

Approvazione del Fornitore se necessaria