	Scheda tecnica prodotto – Bis sottovuoto (Cozze Italia)			MOD STP
	REVISIONE	N° 01	DATA	16/12/2019


Prodotto	<i>Bis Sottovuoto Misto cozze, vongole veraci</i>	Data emissione scheda	16/12/2019
Denominazione scientifica	<i>Mytilus galloprovincialis; Ruditapes philippinarum</i>		
Tipologia di imballaggio/i	<i>Vaschetta</i>		
Foto del prodotto			

Conservazione e trasporto

Modalità di conservazione	0-6°C
Modalità di trasporto	0-6°C

Ingredienti e produzione

Ingredienti	<i>Cozze italiane con guscio (Mytilus galloprovincialis) 60% Vongole veraci dell'Adriatico (Ruditapes philippinarum) 40%</i>
Origine/allevamento	<i>Cozze allevate (Origine: Italia) Vongole veraci allevate (Origine: Italia)</i>
Modalità di produzione	<p><i>Cozze: la materia prima proviene esclusivamente da allevamenti qualificati. Le tecniche di allevamento cambiano in relazione all'ambiente dove si opera: acque lagunari, stagni, aree di mare protetto (nella maggior parte dei casi classificabili come Zona B quindi con valori di E.Coli compresi tra 230 MPN/100 g e 4.600 MPN/100 g*) e mare aperto (nella maggior parte dei casi classificabile come Zona A quindi con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g). I mitili una volta arrivati allo stabilimento sono depositati in apposita cella frigorifera a temperatura controllata. Successivamente il prodotto è lavato meccanicamente (ed eventualmente sbissato) per essere successivamente destinato ad un processo di selezione automatica e manuale al fine di eliminare le unità rotte o comunque soggette a difetti. Segue quindi la fase di confezionamento.</i></p> <p><i>(*Il prodotto proveniente da zone di allevamento classificate come "B" deve necessariamente subire un processo depurativo.)</i></p> <p><i>Vongole: la raccolta di questi molluschi avviene con rastrelli da barca, idrodraghe e a mano. Le tecniche di allevamento cambiano in relazione all'ambiente dove si opera: acque lagunari, stagni, aree di mare protetto. La materia prima proviene esclusivamente da allevamenti qualificati (nella maggior parte dei casi classificabili come Zona B con valori di E.Coli compresi tra 230 MPN/100 g e 4.600 MPN/100 g, mentre rari sono i casi di zone di allevamento classificabili come A, quindi con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g); una volta arrivata presso lo stabilimento la materia prima è depositata in apposita cella frigorifera a temperatura controllata. Successivamente il prodotto viene lavato e deve necessariamente subire un processo depurativo prima di essere avviato alla selezione automatica e manuale al fine di eliminare le unità rotte o comunque soggette a difetti. Segue quindi la fase di confezionamento.</i></p>

	Scheda tecnica prodotto – Bis sottovuoto (Cozze Italia)				MOD STP
	REVISIONE	N° 01	DATA	16/12/2019	Pagina 2 di 3

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	<i>Cozze: guscio nero; colore della carne da arancio a giallo pallido Vongole: guscio grigio giallastro, con striature. Elevato polimorfismo cromatico</i>
Sapore	<i>Tipico di acque di mare</i>
Odore	<i>Marino, gradevole, salmastro</i>
Dimensioni/taglia commerciale	<i>Cozze: 5-8 cm Vongole: 3-5 cm</i>
Aspetto	<i>Cozze: forma allungata di colore nero violaceo. Vongole: conchiglia formata da due parti distinte ed uguali. Regolare senza epibionti</i>
Eventuali difetti	<i>Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.</i>

Quantità per confezione

Imballaggio	<i>Vaschetta in PP/PE termosaldata sottovuoto</i>	Peso Netto	<i>1 Kg</i>
--------------------	---	-------------------	-------------

Conservazione del prodotto

Shelf life	<i>5 giorni</i>
Raccomandazioni	<i>Conservare il prodotto a temperatura 0-6°C per mantenerne la vitalità fino al momento della preparazione; da consumarsi previa cottura; maneggiare con cura.</i>

Caratteristiche analitiche

Caratteristiche microbiologiche	E. Coli	<i><230 MPN/100g</i>	Salmonella spp	<i>assente in 25g</i>
	Carica microbica totale	<i><500.000</i>	Listeria monocytogenes	<i>assente in 25g</i>

Caratteristiche chimiche	Cadmio	<i><1ppm</i>
	Mercurio	<i><0,5ppm</i>
	Piombo	<i><1,5ppm</i>
	DSP (tossine liposolubili)	<i>Acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine < 160 microgrammi di equivalente acido okadaico/Kg Yessotossine < 3,75 mg di equivalente yessotossine/Kg Azaspiracidi < a 160 microgrammi di equivalente azaspiracido/Kg</i>
	PSP (saxitossina)	<i>< 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg</i>
	ASP (acido domoico)	<i><20 mg/Kg di acido domoico</i>

Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i>	Energia	
	Grassi	
	di cui saturi	
	Carboidrati	
	di cui zuccheri	
	Proteine	

OGM <i>(Reg. 1829/2003, 1830/2003)</i>	Non presenti come da dichiarazione fornitori
Allergeni <i>(Reg. 1169/2011)</i>	Molluschi

	Scheda tecnica prodotto – Bis sottovuoto (Cozze Italia)			MOD STP
	REVISIONE	N° 01	DATA	16/12/2019

Packaging

Vaschetta in PP/PE termosaldada con film sottovuoto - 1 Kg
Vassoio in cartone da 4 confezioni

CODICE EAN 13

