	<b>Scheda tecnica prodotto – Tris sottovuoto (Misto cozze Italia, vongole veraci e fasolari)</b>			<b>MOD STP</b>
	REVISIONE	N° 01	DATA	16/12/2019


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

#### Conservazione e trasporto

<b>Modalità di conservazione</b>	0-6°C
<b>Modalità di trasporto</b>	0-6°C

#### Ingredienti e produzione

<b>Ingredienti</b>	<i>Cozze italiane (Mytilus galloprovincialis ) 60% Vongole veraci dell'Adriatico (Ruditapes philippinarum) 30% Fasolari (Callista chione) 10%</i>
<b>Origine/allevamento</b>	<i>Cozze allevate (Origine: Italia) Vongole veraci allevate (Origine: Italia) Fasolari pescati (Origine: Italia)</i>
<b>Modalità di produzione</b>	<p><i><u>Cozze:</u> 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). (*Il prodotto proveniente da zone di allevamento classificate come "B" deve necessariamente subire un processo depurativo.)</i></p> <p><i><u>Vongole:</u> 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.</i></p> <p><i><u>Fasolari:</u> la pesca viene effettuata su fondali di sabbia grossolana (classificati come "A", ovvero con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g), che si trovano a diverse miglia dalla costa, a profondità di 12-20 metri. Vengono pescati con il rastrello e con la turbosoffiante, leggermente modificata per poter operare su profondità maggiori</i></p>

	<b>Scheda tecnica prodotto – Tris sottovuoto (Misto cozze Italia, vongole veraci e fasolari)</b>				<b>MOD STP</b>
	REVISIONE	N° 01	DATA	16/12/2019	Pagina 2 di 3

*rispetto alla pesca delle vongole. Il prodotto arrivato allo stabilimento è depositato in apposita cella frigorifera a temperatura controllata.  
I tre ingredienti sono destinati 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.*

#### Caratteristiche organolettiche del prodotto

<b>Colore</b>	<i>Cozze: guscio nero; colore della carne da arancio a giallo pallido Vongole: guscio grigio giallastro, con striature. Elevato polimorfismo cromatico Fasolari: colore bruno-rossiccio, bruno-roseo, con le zone radiali più scure.</i>
<b>Sapore</b>	<i>Tipico di acque di mare</i>
<b>Odore</b>	<i>Marino, gradevole, salmastro</i>
<b>Dimensioni/taglia commerciale</b>	<i>Cozze: 5-8 cm Vongole: 3-5 cm Fasolari: nel Mediterraneo, sia per i pescherecci italiani che per quelli degli altri paesi comunitari non è prevista la taglia minima.</i>
<b>Aspetto</b>	<i>Cozze: forma allungata di colore nero violaceo. Vongole: conchiglia formata da due parti distinte ed uguali. Regolare senza epibionti Fasolari: conchiglia spessa, lucida e percorsa da strisce concentriche sottilissime.</i>
<b>Eventuali difetti</b>	<i>Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.</i>

#### Quantità per confezione

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

#### Conservazione del prodotto

<b>Shelf life</b>	<i>5 giorni</i>
<b>Raccomandazioni</b>	<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

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

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



**Scheda tecnica prodotto – Tris sottovuoto (Misto cozze  
Italia, vongole veraci e fasolari)**

**MOD STP**

REVISIONE

N° 01

DATA

16/12/2019

Pagina 3 di 3

**Specifiche nutrizionali**

*Valori nutrizionali medi per  
100 g di parte edibile del  
prodotto*

Energia	86 kcal/360 kJ
Grassi	1,728 g
di cui saturi	0,3298 g
Carboidrati	3,642 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	13,008 g
Fibre	0 g
Sale	1,0298 g

**OGM**

*(Reg.1829/2003,1830/2003)*

**Non presenti come  
da dichiarazione  
fornitori**

**Allergeni**

*(Reg. 1169/2011)*

**Molluschi**

**Packaging**

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

**CODICE EAN 13**

