

	Scheda tecnica prodotto – Vongola verace sottovuoto			MOD STP
	REVISIONE	N° 01	DATA	16/12/2019

Prodotto	<i>Vongola verace sottovuoto</i>	Data emissione scheda	<i>16/12/2019</i>
Denominazione scientifica	<i>Ruditapes philippinarum</i>		
Tipologia di imballaggio/i	<i>Vaschetta</i>		
Foto del prodotto			

Conservazione e trasporto

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

Denominazione e produzione

Denominazione commerciale	<i>Vongola verace</i>
Origine/allevamento	<i>Prodotto allevato - Origine: Italia</i>
Zona di produzione	<i>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.</i>
CDM/CSM	<i>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 sottovuoto, stoccaggio e spedizione.</i>

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	<i>Guscio grigio giallastro con striature. Elevato polimorfismo cromatico</i>
Sapore	<i>Tipico del prodotto</i>
Odore	<i>Tipico di acque di mare</i>
Dimensioni/taglia commerciale	<i>3-5 cm</i>
Aspetto	<i>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 termosaldato sottovuoto</i>	Peso Netto	<i>0.5 kg</i>
--------------------	---	-------------------	---------------

	Scheda tecnica prodotto – Vongola verace sottovuoto			MOD STP
	REVISIONE	N° 01	DATA	16/12/2019

Conservazione del prodotto

Shelf life	5 giorni
Raccomandazioni	Conservare il prodotto a temperatura 0-6°C per mantenerne la vitalità fino al momento della preparazione. Da consumarsi previa cottura.

Caratteristiche analitiche

Caratteristiche microbiologiche	E. Coli	<230 MPN/100g	Salmonella spp	assente in 25g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g		

Caratteristiche chimiche	Cadmio	<1ppm
	Mercurio	<0,5ppm
	Piombo	<1,5ppm
	DSP (tossine liposolubili)	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
	PSP (saxitossina)	< 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg
ASP (acido domoico)	<20 mg/Kg di acido domoico	

Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i>	Energia	72 kcal/ 299kJ
	Grassi	2,5 g
	Carboidrati	2,2 g
	Proteine	10,2 g

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

Packaging

<p>Vaschetta in PP/PE termosaldato con film sottovuoto – 0.5 Kg</p> <p>Vassoio in cartone da 8 confezioni</p>

CODICE EAN 13

