| | | |
|---|---|---|
| GORO PESCA SRL | **VONGOLA VERACE**<br>**Confezionato in Vaschetta da 500 G** | **DOC. STVE**<br>**Ed. 03**<br>**Rev. 00**<br>**02/06/2021** |
| | **SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO** | Pag. 1 di 1 |

| | |
|---|---|
| **Denominazione scientifica** | *Ruditapes philippinarum* |
| **Denominazione in etichetta** | Vongola verace |
| **Codice FAO - Alpha 3** | CLJ |
| **Metodo di produzione** | ALLEVATO ITALIA |
| **Zona FAO** | |
| **Taglia minima** | N.A. |
| **N. pz/Kg** | 70/110pz./ Kg. |
| **Stagionalità** | E' reperibile tutto l'anno. |
| **Confezionamento** | Confezionato in vaschetta da 500 g Sottovuoto |
| **Modalità di utilizzo** | Consumare previa cottura |
| **Modalità di conservazione** | Refrigerazione tra 0° e +6° C |
| **Shelf-life** | 6 giorni + 1 giorno di confezionamento |

**CARATTERISTICHE DI SICUREZZA**

| PARAMETRO | UNITA' DI MISURA | LINITE DI ACCETTABILITA' |
|---|---|---|
| *Escherichia coli (5 U.C.)* | MPN/100 g di carne e liquido intervalvare | **SODDISFACENTE:**<br>se tutti e 5 i campioni osservati sono pari o inferiori e 230 MPN/100 g<br>o<br>se uno dei 5 valori osservato è superiore a 230 MPN/100 g ma pari o inferiore a 700 MPN/100 g<br><br>**INSODDISFACENTE:**<br>se uno dei cinque valori osservati è superiore a 700 MPN/100 g<br>o<br>se almeno due dei cinque valori osservati sono superiori a 230 MPN/100 g |
| *Salmonella spp. (5 U.C.)* | Presenza/assenza | Assente in 25 g |
| *Vibrio parahaemolyticus (patogeno)* | Presenza/assenza | Assente in 25 g |
| *Norovirus* | Presenza/assenza | Assente |
| *Virus Epatite A* | Presenza/assenza | Assente |
| PSP (*Paralytic Shellfish Poison*) | µg di equivalente di saxitossina/Kg di parte edibile | ≤ 800 |
| BIOTOSSINE LIPOFILE | µg di equivalente a. okadaico/Kg di parte edibile<br>mg di equivalente yessotossine/Kg di parte edibile<br>µg di equivalente azaspiracido/Kg di parte edibile | ≤ 160<br>≤ 3,75<br>≤ 160 |
| ASP (*Amnesic Shellfish Poison*) | mg di ac. domoico/kg di parte edibile | ≤ 20 |
| MERCURIO | mg/kg di peso fresco | ≤ 0,5 |
| PIOMBO | mg/kg di peso fresco | ≤ 1,5 |
| CADMIO | mg/kg di peso fresco | ≤ 1 |

**CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE**

| PARAMETRO | STANDARD | NON CONFORME |
|---|---|---|
| | E' un mollusco bivalve dalla conchiglia robusta di colore bianco-grigio-giallastro con macchie e | |

| | | |
|---|---|---|
| ASPETTO | striature più scure. La colorazione interna è biancastra con una eventuale macchia violacea. La conchiglia è formata da due parti distinte e uguali. Le valve sono tenute insieme da un meccanismo a cerniera costituito da incastri. I due sifoni estroflessi si presentano uniti. | Aspetto non conforme allo standard |

| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** | | |
|---|---|---|
| **PARAMETRO** | **STANDARD** | **NON CONFORME** |
| ASPETTO | Gusci integri, privi di sudiciume. Assenza di sassi o altri corpi estranei Carni lucide che riempiono la cavità palleale. Animale aderente alla valva. Livelli normali di liquido intervalvare. | Animali danneggiati e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei. |
| ODORE | Marino, gradevole, salmastro, di alga fresca. | Sgradevole, anomalo, ammoniacale. |
| SAPORE | Salmastro, sapido-iodato, con retrogusto dolciastro. | Anomalo, ammoniacale, sgradevole. |

| **VALORI NUTRIZIONALI*** | | |
|---|---|---|
| NUTRIENTE | UNITA' DI MISURA | VALORE MEDIO su 100 g |
| Energia | Kcal/KJ | 69/291 |
| Grassi | g. | 1.43 |
| di cui saturi | g. | 0.41 |
| Carboidrati | g. | 3,2 |
| di cui zuccheri | g. | 0.60 |
| Fibre | g. | 0.0 |
| Proteine | g. | 10.82 |
| Sale | g. | 0.54 |

* FONTE: INRAN (*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*).

| CONFEZIONI | CODICI INTERNI |
|---|---|
| 4 da 500 g | VVITSVCT |
| CODICE EAN 13 | 8030024000160 |

PACKAGING

| | |
|---|---|
| CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PRIMARIO | Vaschetta (PP5)<br>Film (PP5)<br>Etichetta (PP5) |

DATI LOGISTICA

| PESO CONFEZIONE | LUNGHEZZA | LARGHEZZA | ALTEZZA | N. CONF. X CARTONE | N. CARTONI X PALLET | STRATI X PALLET | IMBALLI X STRATO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 500 G | 229 MM | 143 MM | 41 MM | 4 | 90 | 10 | 9 |