

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO CANNOLICCHIO ATLANTICO	
Denominazione commerciale e scientifica della specie		CANNOLICCHIO OCEANICO (<i>Ensis directus</i>)	
Metodo di produzione		Pescato <input checked="" type="checkbox"/> ; Allevato <input type="checkbox"/>	
Zona produzione		ATLANTICO NORD ORIENTALE– MARE DEL NORD MERIDIONALE	
Attrezzo di pesca		Sciabiche <input type="checkbox"/> ; Reti da traino <input type="checkbox"/> ; Reti da imbrocco e reti analoghe <input type="checkbox"/> ; Reti da circuizione e reti da raccolta <input type="checkbox"/> ; Ami e palangari <input type="checkbox"/> ; Draghe <input checked="" type="checkbox"/> ; Nasse e trappole <input type="checkbox"/> ; Pescati a mano <input type="checkbox"/> .	
Fornitore		Produttore primario <input type="checkbox"/> ; Grossista <input checked="" type="checkbox"/> ; Mercato ittico <input type="checkbox"/> ; Importatore <input type="checkbox"/>	
Stato fisico		Vivo e vitale.	
Ingredienti		Cannolicchio.	
Taglia minima		/	
Pezzatura		Varia.	
PROCESSO PRODUTTIVO			
Fasi processo		Controllo al ricevimento molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità). Selezione e cernita. Confezionamento, etichettatura. Stoccaggio. Carico e trasporto.	
Modalità di produzione e controlli previsti		Secondo le procedure del piano di autocontrollo aziendale ed in ottemperanza alle normative vigenti.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Aspetto esterno		Conchiglia equivalve, molto allungata, cilindrica, aperta alle 2 estremità con le due valve molto convesse. 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		L'interno del mollusco non deve contenere tracce di sabbia o di fango, né parassiti visibili.	
Carni		Turgide, lucide, che riempiono la cavità interna.	
Odore		Marino caratteristico.	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			
Corpi estranei/sabbia e fango		Assenti	
Colorazioni anomale		Assenti	
Metalli pesanti		Pb: < 1.5 mg/kg; Cd: < 1 mg/kg ; Hg: < 0.50 mg/kg	
Biotossine		Entro i limiti previsti dal Reg. CE 853/2004 e Reg. UE 786/2013	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (in conformità a quanto previsto dal Reg. 2073/2005)			
Salmonella spp.		Assente in 25 g	
E. coli		≤ 230 MPN/100g	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di parte edule; fonte USDA)

Valore energetico, kJ/kcal	377 kJ / 90 kcal
Grassi, g	2.2
Acidi grassi saturi, g	nd
Carboidrati, g	0
Zuccheri, g	0
Proteine, g	15
Sale, g	nd

ALLERGENI (P: presente; T: tracce; A: assente)

Ingrediente	P	T	A	Ingrediente	P	T	A
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte e prodotti a base di latte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PACKAGING

Caratteristiche	Confezioni in sacchi in rete plastica. Confezioni da 1 kg in sacchi in rete plastica da 5 kg
Peso per confezione	1000 g; 3000 g; 5000 g.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente: DD.L.vi 231/2017 e 181/2003; Decreto 22 settembre 2017; Reg.CE 853/2004 e successive modifiche e integrazioni; Reg. UE 1169/2011; Reg. UE 1379/2013.
Bancali in plastica	Max 4 q di prodotto
Bancali in legno con pellicola per alimenti	Max 6 q di prodotto

DATA DI PRODUZIONE/SPEDIZIONE/SCADENZA-T.M.C./CONFEZIONAMENTO

Data confezionamento	Inserita nelle etichette poste su ogni confezione.
T.M.C.	Determinata dalla vitalità del mollusco. In etichetta è presente la dicitura: "questi animali devono essere vivi al momento della vendita".

CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE

Modalità di conservazione e distribuzione	Da conservarsi a una temperatura da +2 a +6° C.
---	---

Redatto RQ Firma:	Verificato DIREZIONE Firma:	Approvazione del fornitore se necessaria
----------------------	--------------------------------	--