EUROPESCA
centro di spedizione e depurazione molluschi
vendita all'ingrosso

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CAPPA SANTA ATLANTICA

Denominazione commerciale e scientifica della specie	CAPPA SANTA ATLANTICA (*Pecten maximus*)
Metodo di produzione	Pescato ■; Allevato ☐
Zona produzione	MARE DEL NORD
Attrezzo di pesca	Sciabiche ☐; Reti da traino ■; Reti da imbrocco e reti analoghe ☐; Reti da circuizione e reti da raccolta ☐; Ami e palangari ☐; Draghe ☐; Nasse e trappole ☐.
Fornitore	Produttore primario ☐; Grossista ■; Mercato ittico ☐; Importatore ☐
Stato fisico	Vivo e vitale.
Ingredienti	Cappa santa.
Taglia minima	≥ 100 mm
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 di forma subcircolare, a ventaglio, inequivalve. Valve con 2 espansioni laterali, triangolari. Presenza di costole radiali che si irradiano dalla cerniera. Colorazione esterna: valva sinistra bruna o rossiccia, destra biancastra. Colorazione interna: biancastra al centro, bruno rossiccia nella zona marginale. 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 o insediamenti di endobionti (polidora e relative "camere" o "blister"). Deve contenere livelli normali di liquido intervalvare.
Carni	Turgide, lucide, che riempiono la cavità palliale.
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	289 kJ / 69 kcal
Grassi, g	0,49
Acidi grassi saturi, g	0,128
Carboidrati, g	3,18
Zuccheri,g	0
Proteine, g	12,06
Sale, g	0,392

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.	☐	☐	■	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	☐	☐	■
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	☐	☐	■	Latte e prodotti a base di latte.	☐	☐	■
Uova e prodotti a base di uova.	☐	☐	■	Sedano e prodotti a base di sedano.	☐	☐	■
Pesce e prodotti a base di pesce.	☐	☐	■	Senape e prodotti a base di senape.	☐	☐	■
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	☐	☐	■	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	☐	☐	■
Soia e prodotti a base di soia.	☐	☐	■	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO_2.	☐	☐	■
Lupini e prodotti a base lupini	☐	☐	■	Molluschi e prodotti a base di molluschi	■	☐	☐

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**