

 <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO LUMACHINO</b>	
<b>Denominazione commerciale e scientifica della specie</b>	LUMACHINO ( <i>Nassarius mutabilis</i> )
<b>Metodo di produzione</b>	Pescato <input checked="" type="checkbox"/> ; Allevato <input type="checkbox"/>
<b>Zona produzione</b>	MEDITERRANEO CENTRALE – MAR ADRIATICO
<b>Attrezzo di pesca</b>	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 type="checkbox"/> ; Nasse e trappole <input checked="" type="checkbox"/> ; Pescati a mano <input type="checkbox"/> .
<b>Fornitore</b>	Produttore primario <input type="checkbox"/> ; Grossista <input checked="" type="checkbox"/> ; Mercato ittico <input type="checkbox"/> ; Importatore <input type="checkbox"/>
<b>Stato fisico</b>	Vivo e vitale.
<b>Ingredienti</b>	Lumachino.
<b>Taglia minima</b>	20 mm (D.M. 30/11/96)
<b>Pezzzatura</b>	Varia.
<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	
<b>Fasi processo</b>	Controllo al ricevimento molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità). Selezione e cernita. Confezionamento, etichettatura. Stoccaggio. Carico e trasporto.
<b>Modalità di produzione e controlli previsti</b>	Secondo le procedure del piano di autocontrollo aziendale ed in ottemperanza alle normative vigenti.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Aspetto esterno</b>	Conchiglia globosa, ovaliforme, quasi liscia. Spira con giri convessi separati da suture molto evidenti. Colorazione esterna marrone brunastra. Guscio integro, privo di sudiciume, di epibionti ed epifiti. Il mollusco si deve presentare vivo e vitale; deve avere una reazione adeguata alla percussione.
<b>Aspetto interno</b>	L'interno del mollusco non deve contenere tracce di sabbia o di fango, né parassiti visibili.
<b>Carni</b>	Turgide, lucide, presenza di un opercolo corneo ovaliforme.
<b>Odore</b>	Marino caratteristico.
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	
<b>Corpi estranei/sabbia e fango</b>	Assenti
<b>Colorazioni anomale</b>	Assenti
<b>Metalli pesanti</b>	Pb: < 1.5 mg/kg; Cd: < 1 mg/kg ; Hg: < 0.50 mg/kg
<b>Biotossine</b>	Entro i limiti previsti dal Reg. CE 853/2004 e Reg. UE 786/2013
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (in conformità a quanto previsto dal Reg. 2073/2005)</b>	
<b>Salmonella spp.</b>	Assente in 25 g
<b>E. coli</b>	≤ 230 MPN/100g

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI** (Valori medi per 100 g di parte edule; Fonte: www.valori-alimenti.com)

Valore energetico, kJ/kcal	376.8 kJ / 90 kcal
Grassi, g	1.4
Acidi grassi saturi, g	nd
Carboidrati, g	2.0
Zuccheri, g	nd
Proteine, g	16.1
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 <sub>2</sub> .	<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
----------------------	--------------------------------	--