


SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PIE' D'ASINO

Denominazione commerciale e scientifica della specie	PIE' D'ASINO (<i>Glycymeris glycymeris</i>)
Metodo di produzione	Pescato <input checked="" type="checkbox"/> ; Allevato <input type="checkbox"/>
Zona produzione	LA MANICA E MAR CELTICO
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"/> .
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	Piè d'asino.
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 molto robusta, spessa, equivalve, rotondeggiante, con periostraco persistente solo ai margini, di colore bruno pallido o bruno scuro esternamente, biancastro con sfumature brune internamente. 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)

Valore energetico, kJ/kcal	nd
Grassi, g	nd
Acidi grassi saturi, g	nd
Carboidrati, g	nd
Zuccheri, g	nd
Proteine, g	nd
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
----------------------	--------------------------------	--