

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO TARTUFO O NOCE	
Denominazione commerciale e scientifica della specie		TARTUFO O NOCE (<i>Venus verrucosa</i>)	
Metodo di produzione		Pescato <input checked="" type="checkbox"/> ; Allevato <input type="checkbox"/>	
Zona produzione		MEDITERRANEO ORIENTALE – MAR EGEO	
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 type="checkbox"/> ; Nasse e trappole <input type="checkbox"/> ; Pescati a mano <input checked="" 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		Tartufo.	
Taglia minima		25 mm (Reg. (CE) n.1967/2006).	
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 solida, arrotondata con valve pressoché uguali. Superficie esterna attraversata da caratteristiche solcature, da strie di accrescimento concentriche in rilievo a forma di lamella che formano delle nodosità simili a verruche (da cui il nome). Colorazione dal bianco - giallastro al marroncino chiaro. 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
----------------------	--------------------------------	--