



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

VONGOLA VERACE ALLEVATA

Denominazione commerciale e scientifica della specie	VONGOLA VERACE (<i>Ruditapes philippinarum</i>)
Metodo di produzione	Pescato <input type="checkbox"/> ; Allevato <input checked="" type="checkbox"/> in zone produzione A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/>
Paese di allevamento	ITALIA
Fornitore	Produttore primario <input checked="" type="checkbox"/> ; Grossista <input checked="" type="checkbox"/> ; Mercato ittico <input type="checkbox"/> ; Importatore <input type="checkbox"/> .
Stato fisico	Vivo e vitale.
Ingredienti	Vongola verace.
Taglia minima	/
Pezzatura	Varia
PROCESSO PRODUTTIVO	
Fasi processo	Controllo al ricevimento molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità). Depurazione o rifinitura (se già depurato), lavaggio, 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, equivalve, inequilaterale, allungata in senso trasversale e tronca posteriormente, di colore molto variabile: tendente al giallo, al verde o algrigio, con punteggiature brune e con linee spezzate. 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 palleale.
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: CREA)

Valore energetico, kJ/kcal	299 kJ / 72 kcal
Grassi, g	2.5
Acidi grassi saturi, g	nd
Carboidrati, g	2.2
Zuccheri, g	2.2
Proteine, g	10.2
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 0,5 -1 kg in sacchi in rete plastica da 5 kg
Peso per confezione	500 g; 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
----------------------	--------------------------------	--