



Scheda tecnica VIP06

Prodotto gelo linea Ho.Re.Ca. al naturale

VONGOLE di MARE MSC *"iPescaOri"* con guscio surgelate al naturale
Certificate MSC astuccio 1000 G



1. CODICE ARTICOLO VGIPM01

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le Vongole di Mare autoctone e naturali, comunemente conosciute come Lupini e/o Pevarasse, vengono raccolte dai pescatori associati e subito trasferite, con mezzi idonei e di proprietà, nel centro di spedizione molluschi (CSM) sito in Caorle (VE). Qui le vongole, dopo i controlli di qualità, sono inviate verso un processo di lavorazione in continuo, senza interruzioni. Vengono selezionate meccanicamente per il ricontrollo della taglia, pulite con cernita manuale, de-sabbiate con sistema di processo automatico. I tempi di trattamento sono impostati a seconda delle condizioni meteo mare al momento della raccolta dei molluschi. Rilavate esternamente, le vongole sono ricontrollate manualmente ed inviate poi al pastorizzatore dove subiscono un delicato trattamento termico. A seguire giungono al surgelatore, per poi procedere verso il confezionamento ed imballo, senza aggiunta di glassatura e/o conservante, per poi essere stoccate in cella alla temperatura controllata di $-18^{\circ}/-20^{\circ}$ C. Le vongole si presentano con i gusci chiusi, preservando all'interno il loro liquido intervalvare, che ne conferisce le caratteristiche organolettiche con un sapore non distinguibile dal prodotto fresco. **L'apertura dei gusci in fase di cottura è sostenuta dalla delicata lavorazione di scottatura effettuata precedentemente alla surgelazione.**

3. INGREDIENTI

VONGOLE* (*Chamelea gallina*), codice alfa 3: SVE, con guscio, pescate in Italia nel mare Adriatico, Mediterraneo Zona FAO 37.2.1. Prodotto pescato con Draga (HMD). *Questo prodotto proviene da attività di pesca certificate da un organismo indipendente secondo lo standard MSC per una pesca ben gestita e sostenibile. www.msc.org/it (proveniente da Op Bivalvia Veneto Fishery certificata MS F-2646899).

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora congelato e di procedere alla preparazione come un prodotto fresco. In una padella far rosolare in abbondante olio extra vergine di oliva, (a piacere) un battuto di cipolla o spicchi d'aglio. Aggiungere le vongole a fiamma viva e lasciare cuocere con un coperchio (mescolando di tanto in tanto) fino alla completa apertura dei gusci. Quando i molluschi si saranno aperti sfumare con vino bianco e aggiungere pepe/peperoncino. Spolverare con prezzemolo fresco e servire caldo. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche come base per condire paste o risotti. Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, ad eccezione dei soggetti con allergie e intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso.

5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura $\leq -18^{\circ}$ C.
Non ricongelare dopo scongelamento.

6. TMC DELLA DATA DI PRODUZIONE

18 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Astuccio stampato in 5 lingue IT-EN-FR-DE-ES

Peso netto 1000 g

Il prodotto leggermente precotto e pronto per l'uso è disponibile in astuccio. All'interno del medesimo è inserita una vaschetta in PP trasparente alimentare contenente 450 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 6 astucci per collo.

PESO LORDO COLLO KG 6,700. PESO LORDO PALLET 620 KG.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

| | |
|---|---|
| Unità di vendita astuccio stampato 1000 g | Codice a barre ean-13 8056590970348 |
| Collo cartone bianco contenente 6 astucci | Codice a barre ean-13 8056590970355 |
| Misure astuccio stampato | mm 240 x 150 x 60 |
| Misure vaschetta in PP BLOCK B5H58 trasparente alimentare | mm 232 x 142 x 58 |
| Misure collo | mm 305 x 250 x 207 |
| Misure euro pallet | Mm 1200 x 800 |
| Pallettizzazione | Base 11 colli x 8 mani – h mm 1806 (p.c.) |
| Colli per pallet | N. 88 |
| Unità di vendita per pallet | Pezzi 528 – (Kg 528) |

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| Odore | Odore marino caratteristico |
| Colore | Tipico del mollusco madreperlaceo |
| Sapore | Sapore marino |
| Aspetto | Vongole con guscio |
| Consistenza | Soda, non stopposa, non fibrosa |

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100gr di prodotto edibile.

| | |
|-------------------|--|
| Valore energetico | 201 kj – 47 Kcal |
| Proteine | 10,29 gr |
| Carboidrati | 0,59 gr di cui zuccheri 0,35 gr |
| Grassi | 0,43 gr di cui acidi grassi saturi 0,12 gr |
| Sale | 0,8 gr |

Le acque della fascia costiera veneta, dove sono pescate le vongole, sono classificate sanitariamente come Zona A. In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare in modo diretto e senza processi di depurazione il prodotto fresco appena pescato. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile della vongola, ricca di proteine, è compresa in un intervallo tra il 8 e il 20%, in funzione del periodo. Dal punto di vista alimentare, la vongola è classificata come una specie magra e digeribile. Tra i sali minerali contenuti, sono citati il Potassio (K), il Fosforo (P) ed il Sodio (Na), mentre tra le vitamine si riscontra in concentrazioni apprezzabili la Vitamina A (Lucchetti, 2003).

11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per prodotti termizzati e surgelati

| ACCERTAMENTO | LIMITI | NORMA DI RIFERIMENTO |
|---|-----------------|---|
| CBT | 10.000 UFC/g | Criterio non formato da limiti di cogenti |
| E. Coli | 100 UFC/g | Criteri non normato da limiti vigenti, desunti da Accordo Stato Regioni |
| Stafilococchi coagulasi positivi | 100 UFC/g | 10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg 882/04 e 854/04 |
| Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare) | Assenza in 25 g | |

12. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori medi alla spedizione dopo il processo di surgelamento

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Carica batterica totale | <10 ufc/g |
| Escherichia coli | <18 ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi positivi | <10 ufc/g |
| Salmonella | Assente in 25 g |

(Rif Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie -Rapporto n. 19AT2SD-A/4231 - BIS del 18.09.2019)

13. ALLERGENI E OGM

Molluschi, prodotto non OGM. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei e altri molluschi**.

14. ETICHETTATURA CONFEZIONE ESPRESSA IN 5 LINGUE IT-EN-FR-DE-ES

Le informazioni fornite sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg UE 1169/11, Reg CE 1379/13 e relative s.m.i.)

- Denominazione vendita e denominazione scientifica
- Elenco ingredienti
- Paese di origine – zona di pesca FAO , metodo di produzione e attrezzo da pesca
- Peso netto
- Termine Minimo di Conservazione
- Data di surgelazione
- N° lotto di appartenenza
- Ragione sociale
- Modalità di conservazione e d'uso

15. DESCRIZIONE IN DOCUMENTI DI TRASPORTO/VENDITA PER AZIENDE CHE NON DISPONGONO DELLA CATENA DI CUSTODIA PER PRODOTTI CERTIFICATI MSC

VONGOLE DI MARE "iPescaOri" surgelate al naturale con guscio – astuccio da 1000 gr
Lotto: Scad: Chamelea gallina – pescato zona FAO 37.2.1. Attrezzo da pesca – Draga (HMD)

15(a) PER AZIENDE CHE DISPONGONO DELLA CATENA DI CUSTODIA PER PRODOTTI CERTIFICATI MS PREVIO PRECEDENTE INVIO COPIA CERTIFICATO

(Aggiunta descrizione): CERTIFICATE DA PESCA SOSTENIBILE MSC

16. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E SICUREZZA ALIMENTARE

L'azienda OP Bivalvia ha implementato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi dell'HACCP, in conformità ai Regg CE 852/04 (igiene degli alimenti) e 853/04 (igiene degli alimenti di origine animale), nonché un sistema di rintracciabilità conforme al Reg CE 178/02.

Prodotto e confezionato presso lo stabilimento con Approval Number – IT P5R5A CE

REV 08/19 DEL 10.12.2019 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.

Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)

Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) www.ipescaori.it

Tel. 0421.82206 – email info@opbivalvia.it

Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273

APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A