



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

VONGOLE VERACI SGUSCIATE

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 15/06/20

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Vongole veraci precotte, sgusciate e surgelate
Descrizione:	Vongole veraci precotte, sgusciate e surgelate
Peso al netto della glassatura:	800g
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Vongole veraci	<i>Ruditapes philippinarum</i>	pescate in Oceano Pacifico centro occidentale – FAO 71 con reti da circuizione e da raccolta
Allergeni:	molluschi	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta
Confezioni per cartone	10
Cartoni per bancale	56

CODIFICAZIONE	
Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione:	8006628 003807
Codice EAN cartone:	8006628 103804
Codice articolo:	2150

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****VONGOLE VERACI SGUSCIATE**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 15/06/20**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)**

ENERGIA	kcal	69
	kJ	293
Grassi		1.2g
di cui saturi		0.4g
Carboidrati		1.8g
di cui zuccheri		1.8g
Proteine		12.8g
Sale		0.02g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	n	c	m	M	Unità di misura
Carica microbica mesofila	5	2	100.000	1.000.000	UFC/g
Coliformi totali	5	2	100	1.000	UFC/g
Escherichia coli	5	2	1	10	UFC/g
Stafilococchi aurei	5	2	100	1000	UFC/g
Salmonella spp.	5	0		Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	UFC/g

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M
m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	<ul style="list-style-type: none">• Azienda certificata BRC Global Food standard version 7 da NSF Certification UK Ltd• Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Certification UK Ltd• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene• Stabilimento autorizzato CE 787 IT
---	--