



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## VONGOLE VERACI SGUSCIATE

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 1 di 2  
Data: 04/11/16

## DATI PRODOTTO

<b>Nome prodotto:</b>	<b>Vongole veraci precotte, sgusciate e surgelate</b>
<b>Descrizione:</b>	Vongole veraci precotte, sgusciate e surgelate
<b>Peso:</b>	1000g
<b>Peso al netto della glassatura:</b>	<b>800g</b>
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 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.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	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>Tapes philippinarum</i>	pescate in Oceano Pacifico centro occidentale – FAO 71 con reti da circuizione e da raccolta
<b>Allergeni:</b>	molluschi	
<b>O.G.M.:</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

## DATI LOGISTICI

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b>
	Busta
<b>Confezioni per cartone</b>	5
<b>Cartoni per bancale</b>	88

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	RIVAMAR
<b>Codice EAN confezione:</b>	8006628 003807
<b>Codice EAN cartone:</b>	8006628 103804
<b>Codice articolo:</b>	380



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### VONGOLE VERACI SGUSCIATE

Mod 09\_03  
(rev. 1)  
Pagina 2 di 2  
Data: 04/11/16

#### 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

- Azienda certificata BRC Global Food standard version 7 da NSF Italy
- Azienda certificata IFS International Food Standard version 6 da NSF Italy
- 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