



## 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;<br>- 12 °C: entro 1 mese;<br>- 6 °C: entro 1 settimana;<br>nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni;<br>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.<br>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<br>con reti da circuizione e da raccolta |
| <b>Allergeni:</b>         | molluschi                                      |                                                                                                 |
| <b>O.G.M.:</b>            | Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM. |                                                                                                 |

| DATI LOGISTICI                |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Tipo di confezione:           | Descrizione imballo |
|                               | 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            |

**SCHEMA 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