



SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI LINEA GELO AL NATURALE

**VONGOLE VERACI “iPescaOri” con guscio surgelate I.Q.F. al naturale
BUSTA SFUSO da 5000g**

1. **CODICE ARTICOLO** VNGVE12

2. **Descrizione generale del prodotto e relative tecniche di produzione**

Le Vongole dopo la raccolta, vengono controllate, selezionate, depurate, de-sabbiate e accuratamente lavate con cernita manuale. Successivamente esse vengono leggermente scottate e surgelate in i.q.f. I molluschi vengono confezionati poi in busta, imballate, immagazzinate e trasportate alla temperatura controllata di -18°/-20°C. Il prodotto si presenta con i gusci semi chiusi, preservando all'interno parte del 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 – Specie animale e zona di raccolta**

Mollusco Bivalve: Vongola Verace (*Tapes philippinarum*) CLJ , con guscio, allevate in Italia, zona geografica Veneto.

4. **Istruzioni e destinazione d'uso**

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora surgelato 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. **Modalità di trasporto e conservazione**

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura < - 18° C

6. **TMC dalla data di produzione**

18 mesi

7. **Caratteristiche di confezionamento e grammatura**

BUSTA - Peso Netto 5000 g

Il prodotto leggermente precotto e pronto per l'uso è disponibile sfuso inserito in busta chiusa contenete 5000 grammi di prodotto ed introdotta in collo di cartone.

8. **Caratteristiche imballo e palletizzazione**

Unità di vendita busta 5000 g	Codice a barre ean -non presente-
Collo cartone scatola bianca contenete 1 busta	Codice a barre ean-13 8024967101800
Misure busta	
Misure collo	mm 250 x 230 x 150
Misure euro pallet	mm 1200 x 800
Palletizzazione	Base 15 colli x 7 mani (p.c.) h mm 1200
Unità di vendita per pallet	n. 105
Kilogrammi totali di vendita per pallet	Kg. 525

9. Caratteristiche organolettiche

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Tipico del mollusco: elevato polimorfismo cromatico
Sapore	Sapore marino lievemente dolciastro
Aspetto	Vongole con guscio regolare senza epibionti
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

10. Informazioni nutrizionali del Prodotto

Valori nutrizionali medi per 100gr di prodotto edibile.

Valore energetico	299 Kj - 72 Kcal
Proteine	10,20 gr
Carboidrati	2,24 gr di cui zuccheri 0,64 gr
Grassi	2,46 gr di cui acidi grassi saturi 0,18 gr
Sale	0,4 gr

Le acque lagunari Venete, dove sono allevate le vongole, sono classificate sanitariamente come Zona B. O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare tale prodotto solo dopo i processi di stabulazione e/o depurazione. 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 - Valori medi prima del processo di surgelamento

Valori microbiologici e Biotossicologici	Valori Contaminanti (Reg. CE 1881/2006)
Escherichia coli: <230	Piombo: < 1.5 mg/Kg peso fresco
Salmonella: assente	Cadmio: < 1.0 mg/Kg peso fresco
Listeria Monocytogenes: assente	Mercurio: < 0.50 mg/Kg peso fresco
Anaerobi Solfito Riduttori: <100	Diossine: < 3.5 pg/g peso fresco
Vibrioni Patogeni: assente	PCB: < 6.5 pg/g peso fresco
Biotossine Algali inferiori a: ASP: 20 mg/Kg p.e. PSP: 800 ug STX2HCleq/kg p.e. DSP: 160 ug/kg p.e. Yessotossina: 3.5 mg/kg p.e.	Benzo (a) pirene: < 5 ug/Kg peso fresco
	Pesticidi: sotto i limiti imposti dal Reg. CE 36/2005

Caratteristiche microbiologiche - Valori medi alla spedizione dopo il processo di surgelamento

Carica batterica totale	10 ⁴ -10 ⁵ ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureo	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Enterococchi	10 -10 ²
Listeria monocytogenes	< 110

12. Allergeni e Ogm

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

13. Etichettatura

Conforme alle normative vigenti DL 109/92, Reg CEE 2065/2011, Reg. CE 1379/2013, Reg. CE 1224/2009 e successive modifiche, è riportato:

- Denominazione vendita compreso codice FAO alfa 3
- Elenco ingredienti e specie ittica
- Paese di origine – zona di raccolta e metodo di produzione
- Peso netto
- Data di scadenza
- Data di lavorazione
- N° lotto di appartenenza
- Ragione sociale
- Modalità di conservazione

14. Riferimenti legislativi di sicurezza alimentare

Reg CEE 852/2004, 853/2004, 178/2002, 1881/2006, DL 110/92, legge 283/62 DPR 327/80 Reg CEE 2073/2005, Legge regionale 292/2007, Reg CEE 16/2012, Reg CEE 1169/2011 Reg. CE 1379/2013, Reg. CE 1224/2009 PRODOTTO PRESSO STABILIMENTO PRODUTTIVO IT 1392 CE AZIENDA CERTIFICATA IFS

REV 10/15 DEL 03.06.2015 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI