

PRODOTTO

LINEA

COD. PROD.

COD. EAN

VONGOLE VERACI AL NATURALE

"IL FRESCO"

020

8033745810209

vongole

# VERACI

**SCHEDA TECNICA**



**AL  
NATURALE**

## • PRODOTTO

*Denominazione:* vongole veraci al naturale fresche.

## • DESCRIZIONE

*Ingredienti:* vongole veraci.

## • CONSERVAZIONE

*Termine min. di conservazione:* 6 giorni dalla data di Confezionamento.

*Modalità di conservazione:* da conservarsi ad una temperatura da +1°C a +4°C.

*Modalità d'uso:* MICROONDE - Posizionare il forno alla massima potenza. Porre la confezione nel forno dopo averla forata. Cuocere per 7 minuti. Estrarre, tagliare un lembo della busta e versare in un piatto da portata, condire a piacere. PENTOLA - Versare il contenuto della confezione in una pentola. Coprire con un coperchio. Cuocere a fuoco medio fino a che le vongole si schiudono (7/8 min.), condire a piacere.

## • PROCESSO PRODUTTIVO

*Materie prime principali:* vongole veraci.

*Nome commerciale:* vongola verace.

*Nome scientifico:* tapes semidecussatus.

*Provenienza:* Italia.

*Modalità di produzione:* allevato.

*Pezzatura:* min. 25 mm.

*Fasi di processo:* controllo al ricevimento dei molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità), mantenimento e desabbiamento vongole in impianto di depurazione a circuito chiuso, lavaggio, selezione e cernita, confezionamento, etichettatura, stoccaggio.

*Modalità di manipolazione e controlli previsti:* secondo il piano di autocontrollo aziendale e in ottemperanza alle normative vigenti.

## • CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Aspetto vongole:* regolare, senza epibionti.

*Colore vongole:* sfondo marrone-bianco.

*Odore vongole:* caratteristico marino.



PRODOTTO

LINEA

COD. PROD.

COD. EAN

VONGOLE VERACI AL NATURALE

"IL FRESCO"

020

8033745810209



vongole

**VERACI**

AL  
NATURALE



• **CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE**

*Corpi estranei:* assenti.

*Sabbie:* assenti.

*Colorazioni anomale:* assenti.

*Metalli pesanti:* entro i limiti cogenti.

• **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

*Listeria monocitogenes:* entro i limiti cogenti.

*E. coli:* < =230 MPN/100 g.

*Salmonella:* assente in 25 g.

• **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

*100 g di parte edibile:* kcal 72. KJ 301. Proteine 10. Carboidrati 2. Grassi 2.

• **PACKAGING**

*Aspetto:* confezione sottovuoto con film-scatoletta cartone neutro con foro visione prodotto / fascetta.

*Peso confezione:* 500 g

*Etichettatura:* conforme alla normativa vigente DDL vi 109/92 e 181/2003; Decreto 27 Marzo 2002; Reg. CE 853/2004 e successive modifiche e Integrazioni.

• **PALETIZZAZIONE**

*Cartoni per strato:* 6/12/24

*Numero strati:* 6

*Peso totale:* Kg 360

• **TRASPORTO**

*Temperature:* i veicoli adibiti al trasporto del prodotto sono mezzi frigoriferi, costruiti ed attrezzati per le temperature di conservazione previste dalla normativa vigente ed autorizzati al trasporto di prodotti ittici.

*Modalità:* il trasporto avviene in condizioni igieniche ottimali con cassoni sanificati; i colli sono posti su palets.

iabababadu.it

Rev.01 del 16/10/09

