



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

VONGOLE VERACI

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 09/01/13

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Vongole veraci precotte surgelate
Descrizione:	Preparato per vongole con guscio, precotte e surgelate
Peso netto	1000g
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 e loro liquido intervalvare	<i>Tapes semidecussatus</i>	allevate in Italia
Allergeni:	molluschi	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Busta Rivamar trasparente 23x38
Confezioni per cartone	6
Cartoni per strato	8
Numero strati	9
Cartoni per bancale	72
Dimensioni cartone	300(P) x 390(L) x 200(H) mm

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****VONGOLE VERACI**Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 09/01/13**CODIFICAZIONE**

Marchio:	RIVAMAR
Codice EAN confezione	8006628 299996
Codice EAN cartone	8006628 299996
Codice articolo:	418

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 6 da CMI Italy• Azienda certificata IFS International Food Standard version 5 da CMI 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
---	--