

 GORO PESCA SRL	VONGOLA VERACE Confezionato in rete	DOC. STVE Ed. 04 Rev. 00 31/01/2024
	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO	Pag. 1 di 3



Denominazione scientifica	<i>Ruditapes philippinarum</i>
Denominazione in etichetta	Vongola verace
Codice FAO - Alpha 3	CLJ
Metodo di produzione	ALLEVATO ITALIA
Taglia minima	N.A.
N. pz/Kg	50/110 pz./ Kg.
Stagionalità	E' reperibile tutto l'anno.
Confezionamento	Unità di vendita da 500 g - 1 Kg, assemblate in sacchi di rete in polietilene atossico, da Kg.3/ 5
Modalità di utilizzo	Consumare previa cottura
Modalità di conservazione	Refrigerazione tra 0° e +6° C
Shelf-life	I molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE		
PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
ASPETTO	E' un mollusco bivalve dalla conchiglia robusta di colore bianco-grigio-giallastro con macchie e striature più scure. La colorazione interna è biancastra con una eventuale macchia violacea. La conchiglia è formata da due parti distinte e uguali. Le valve sono tenute insieme da un meccanismo a cerniera costituito da incastri. I due sifoni estroflessi si presentano uniti.	Aspetto non conforme allo standard

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
ASPETTO	Gusci integri, privi di sudiciume. Assenza di sassi o altri corpi estranei. Carni lucide che riempiono la cavità palmale. Animale aderente alla valva. Livelli normali di liquido intervalvare.	Animali danneggiati e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.
ODORE	Marino, gradevole, salmastro, di alga fresca.	Sgradevole, anomalo, ammoniacale.
SAPORE	Salmastro, sapido-iodato, con retrogusto dolciastro.	Anomalo, ammoniacale, sgradevole.

 GORO PESCA SRL	VONGOLA VERACE Confezionato in rete	DOC. STVE Ed. 04 Rev. 00 31/01/2024
	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO	Pag. 2 di 3

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LINITE DI ACCETTABILITA'
<i>Escherichia coli</i> (5 U.C.)	MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	SODDISFACENTE: se tutti e 5 i campioni osservati sono pari o inferiori e 230 MPN/100 g o se uno dei 5 valori osservato è superiore a 230 MPN/100 g ma pari o inferiore a 700 MPN/100 g INSODDISFACENTE: se uno dei cinque valori osservati è superiore a 700 MPN/100 g o se almeno due dei cinque valori osservati sono superiori a 230 MPN/100 g
<i>Salmonella spp.</i> (5 U.C.)	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile in 25 g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (patogeno)	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile in 25 g
<i>Norovirus</i>	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile
<i>Virus Epatite A</i>	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile
PSP (<i>Paralytic Shellfish Poison</i>)	µg di equivalente di saxitossina/Kg di parte edibile	≤ 800
BIOTOSSINE LIPOFILE	µg di equivalente a. okadaico/Kg di parte edibile mg di equivalente yessotossine/Kg di parte edibile µg di equivalente azaspiracido/Kg di parte edibile	≤ 160 ≤ 3,75 ≤ 160
ASP (<i>Amnesic Shellfish Poison</i>)	mg di ac. domoico/kg di parte edibile	≤ 20
MERCURIO	mg/kg di peso fresco	≤ 0,5
PIOMBO	mg/kg di peso fresco	≤ 1,5
CADMIO	mg/kg di peso fresco	≤ 1

VALORI NUTRIZIONALI*		
NUTRIENTE	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO su 100 g
Energia	Kcal/KJ	69/291
Grassi	g.	1.43
di cui saturi	g.	0.41
Carboidrati	g.	3,2
di cui zuccheri	g.	0.60
Fibre	g.	0.0
Proteine	g.	10.82
Sale	g.	0.54

* FONTE: CREA (Centro di ricerca Alimenti e nutrizione)

	VONGOLA VERACE Confezionato in rete	DOC. STVE Ed. 04 Rev. 00 31/01/2024
GORO PESCA SRL	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO	Pag. 3 di 3

ONFEZIONI	CODICI INTERNI
KG 5 RETE DA 1 KG	VVITGR01
KG 3 RETE DA 1 KG	VVITGR02
KG 3 RETE DA 500 G	VVITGR05
KG 5 RETE DA 500 G	VVITGR06
KG 5 RETE DA 1 KG	VVITSP01
KG 3 RETE DA 1 KG	VVITEX02

IMBALLAGGI, TIPOLOGIE E SMALTIMENTO:

Rete	Clip	Etichetta
 PE Raccolta plastica Verifica le disposizioni del tuo comune	 ALU Raccolta rifiuti metallici/lattine Verifica le disposizioni del tuo comune	 HD-PE Raccolta plastica Verifica le disposizioni del tuo comune