

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FASOLARO

Sigla documento: STP-54

Revisione: 3 del
11/01/20
24

Pagina 1 di 2

Caratteristiche generali

Denominazione comune:	Fasolaro
Denominazione scientifica:	<i>callista chione (KLK)</i>
Provenienza:	Proveniente da pesca in Mar Mediterraneo – Riportato sull’etichetta
Attrezzo di pesca:	Draghe automatiche
Peso:	Rete - peso variabile
Data di confezionamento:	Riportata sull’etichetta
Depurazione:	Prodotto di ZONA A – da non depurare
Confezionatore e Distributore:	L’Acquachiarà S.r.l.
Sede e stabilimento:	Via Orti ovest,1 Loc. Casale-30015 Chioggia (VE)
Bollo CEE:	IT 560 CSM CE

Caratteristiche microbiologiche	Unità di misura	Limiti di legge	Valori di riferimento
<i>E.coli</i>	MPN/100g	<230 (*)	
<i>Stafilococchi aurei</i>	UFC/g	/	< 50
<i>Salmonelle</i>	/ 25 g	assenti	
<i>Listeria monocytogenes</i>	/ 25 g	assenti	
<i>Miceti</i>	UFC/g	/	< 100
<i>Vibroni patogeni</i>	/ 25 g	assenti	

Caratteristiche chimiche	Unità di misura	Limiti di legge	Valori di riferimento
Mercurio	mg/kg	< 0,5 (**)	
Piombo	mg/kg	< 1,5 (**)	
Cadmio	mg/kg	< 1 (**)	
Biotossine algali (PSP)	Microg/100g	<80 (*)	
Biotossine algali (ASP)	Microg/g	<20 (*)	
Biotossine algali (DSP)	Microg/g	<60 (*)	

(*)Reg. CEE 853/04

(**) Reg. CEE 1881/2006

Caratteristiche organolettiche

Aspetto:	Vitali, aspetto fresco. I molluschi devono essere vivi all’acquisto.
Odore:	Marino, gradevole, non pungente.
Consumo:	Da consumarsi previa cottura.

Condizioni di stoccaggio e distribuzione

Temperatura di conservazione	0÷6°C
Temperatura di trasporto	0÷4°C

Data di emissione	Preparato	Verificato ed approvato
12.03.2007	L’Acquachiarà srl	Responsabile HACCP Chiara Baruffaldi

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FASOLARO

Sigla documento: STP-54

Revisione: 3 del
11/01/20
24

Pagina 2 di 2

100 g di fasolari apportano circa 52 Calorie e:

- 8,5 g di proteine.
- 1 g di carboidrati.
- 0,47 g di lipidi, fra cui colesterolo.
- 20,5 mg di magnesio.
- 2,0 mg di ferro.
- 1,25 mg di zinco.

Data di emissione

12.03.2007

Preparato

L'Acquachiarà srl

Verificato ed approvato

Responsabile HACCP

Chiara Baruffaldi
