

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CANNOLICCHIO OCEANICO

Sigla documento: STP-48

Revisione: 2 del
11/01/20
24

Pagina 1 di 2

Caratteristiche generali

Denominazione comune:	Cannolicchio oceanico
Denominazione scientifica:	<i>ensis directus (CLR)</i>
Provenienza:	Proveniente da pesca in Oceano Atlantico (FAO 27.4c) – 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	
Miceti	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

CANNOLICCHIO OCEANICO

Sigla documento: STP-48

Revisione: 2 del
11/01/20
24

Pagina 2 di 2

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 grammi

- Valore energetico. 90 Kcal.
- Proteine. 15 g.
- Carboidrati. 0 g.
- Grassi. 2.2 g.

Data di emissione

12.03.2007

Preparato

L'Acquachiar srl

Verificato ed approvato

Responsabile HACCP

Chiara Baruffaldi