




CODICE FAO ALPHA 3	<b>KLK</b>	  
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	<b>FASOLARI</b>	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:	<b>Callista chione</b>	
FAMIGLIA:	<b>Veneridae</b>	
PROVENIENZA:	<b>Italia- Alto Adriatico /Croazia-Alto Adriatico</b>	
ZONA SANITARIA:	<b>A</b>	
METODO DI PESCA:	<b>PESCATO</b>	
CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA:	<b>Draghe</b>	
TAGLIA MINIMA:	25 mm	
TEMPO DI DEPURAZIONE:	Rifinitura minimo 2 h	
VITALITA':	Mollusco vivo e vitale, avente una reazione adeguata alle percussioni.	
ODORE:	delicato, gradevole, salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE:	non sono ammesse incrostazioni	
% GUSCI ROTTI:	su una confezione da 1 Kg il numero di gusci rotti deve inferiore ai 1 pezzi	
LIQUIDO INTERVALVARE:	abbondante con assenza visibile di sabbia	
POLPA:	la polpa deve riempire almeno il 60-70% del guscio	
<b>ALLERGENI:</b>	Molluschi	<b>IMBALLI</b> : i materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e possiedono dichiarazione di idoneità ed atossicità al contatto con alimenti come da normativa vigente.
CONFEZIONE:	confezione da 1 kg. - confezione da 3 kg.	
DATA DI CONFEZIONAMENTO:	Riportata sul retro dell'etichetta	
LOTTO:	Riportato sul retro dell'etichetta	<b>CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO:</b> NO

Caratteristiche microbiologiche	Valori di riferimento	Frequenza	Laboratorio convenzionati accreditati Accredia
E.coli	≤ 230 MPN/100 gr.	mensile	Eptanord (n° accr. 0282)
Salmonella	Assente in 25 gr.	mensile	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr.	trimestrale	Merieux Italia (n° accr. 0051)
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr.	trimestrale	
Caratteristiche chimiche	Valori di riferimento	Frequenza	Laboratori Clodia (n° accr. 1042)
Mercurio	≤ 0.5 ppm	annuale	
Cadmio	≤ 0.1 ppm	annuale	
Piombo	≤ 1.0 ppm	annuale	

\* Le frequenze possono subire variazioni in caso di allerte su determinati parametri

VALORI NUTRIZIONALI			
Composizione chimica per 100 gr. di parte edibile			
Composizione	Valore	Composizione	Valore
Calorie	Kcal 72	Grassi	0.47
Calorie		Carboidrati	
H2Og		Vitamina A mg/100 g.	
Proteine	8.57		

\*Fonte dati Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)