
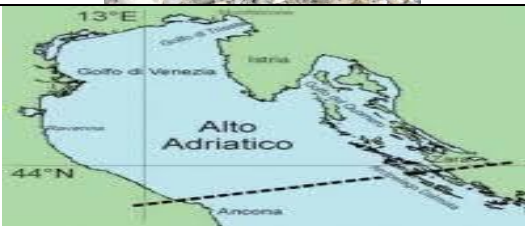



CODICE FAO ALPHA 3	URM	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	RICCIO DI MARE	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:	Paracentrus Lividus	
FAMIGLIA:	Echinidae	
PROVENIENZA:	Italia- Mar Adriatico	
ZONA SANITARIA:	A	
METODO DI PESCA:	RACCOLTI A MANO	
CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA:		
TAGLIA MINIMA:	70 mm	
TEMPO DI DEPURAZIONE:	NO	
VITALITA':	animale vivo e vitale, avente una reazione adeguata alle percussioni si ritrae nel guscio	
ODORE:	delicato, gradevole, salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE:	non sono ammesse incrostazioni	
% GUSCI ROTTI:	non sono ammessi gusci	
LIQUIDO INTERVALVARE:	abbondante	
POLPA:	la polpa deve riempire almeno il 30-40% del guscio	
ALLERGENI:		
CONFEZIONE:	confezione da 1 kg. - confezione da 2 kg.	
DATA DI CONFEZIONAMENTO:	Riportata sul retro dell'etichetta	CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: NO
LOTTO:	Riportato sul retro dell'etichetta	

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 155	Grassi	11
Calorie		Carboidrati	
H2Og		Vitamina A mg/100 g.	
Proteine	14		

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