

CODICE FAO ALPHA 3	VEV	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	TARTUFO	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:	Venus Verrucosa	
FAMIGLIA:	Veneridae	
PROVENIENZA:	Italia- Mar Adriatico	
METODO DI PESCA:	PESCATO	
ZONA SANITARIA:	A	
CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA:	Raccolti a mano	
TAGLIA MINIMA:	25 mm	
TEMPO DI DEPURAZIONE:	NO- Eventuale rifinitura 2h	
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:	molluschi	
CONFEZIONE:	confezione da 1 kg. - confezione da 3 kg.	
DATA DI CONFEZIONAMENTO:	Riportata sul retro dell'etichetta	
LOTTO:	Riportato sul retro dell'etichetta	
		
		IMBALLI : i materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e possiedono dichiarazione di idoneità ed atossicità al contatto con alimenti come da normativa vigente.
		CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: 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 47	Grassi	0.5
Calorie		Carboidrati	1
H2Og		Vitamina A mg/100 g.	
Proteine	10		
*Fonte dati Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)			