





| | | | |
|------------------------------|--|---|--|
| CODICE FAO ALPHA 3 | CLJ |  | |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE: | VONGOLA VERACE | | |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA: | Ruditapes philippinarum | | |
| FAMIGLIA: | Veneridae | | |
| PROVENIENZA: | Italia- Lagune del Parco Naturale Delta del Po | | |
| ZONA SANITARIA: | B | | |
| METODO DI PESCA: | allevato | | |
| CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA: | NO | | |
| TAGLIA MINIMA: | 50 mm per il pescato/no taglia minima allevato | | |
| TEMPO DI DEPURAZIONE: | Minimo 12 h di zona B | |  |
| 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 2 pezzi | | |
| LIQUIDO INTERVALVARE: | abbondante con assenza visibile di sabbia | | |
| POLPA: | la polpa deve riempire almeno il 60-70% del guscio | | |
| ALLERGENI: | Molluschi |  | |
| CONFEZIONE: | Sacchetto da 1 kg. su confezione da 5 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: DT 43 certificato n° P1651 emesso da Certiquality. | |
| | |  marchio riportato in etichetta | |

| Caratteristiche microbiologiche | Valori di riferimento | Frequenza | Laboratorio convenzionati accreditati Accredia |
|---------------------------------|-----------------------|-------------|---|
| E.coli | ≤ 230 MPN/100 gr. | settimanale | Eptanord (n° accr. 0282) Merieux Italia (n° accr. 0051) Laboratori Clodia (n° accr. 1042) |
| Salmonella | Assente in 25 gr. | settimanale | |
| Vibrio parahaemolyticus | Assente in 25 gr. | trimestrale | |
| Vibrio cholerae | Assente in 25 gr. | trimestrale | |
| Caratteristiche chimiche | Valori di riferimento | Frequenza | |
| Mercurio | ≤ 0.5 ppm | annuale | |
| Cadmio | ≤ 0.1 ppm | annuale | |
| Piombo | ≤ 1.0 ppm | annuale | |
| ASP | ≤ 20 milligrammi | semestrale | |
| Acido okadaico | ≤ 160 nanogrammi | settimanale | |
| Dinophytossine, pectenotossine | ≤ 160 nanogrammi | settimanale | |
| yessotossine | ≤ 3.75 nanogrammi | settimanale | |
| Azaspiracidi | ≤ 160 nanogrammi | settimanale | |
| PSP | ≤ 800 nanogrammi | semestrale | |

*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 86 | Grassi | 0.96 |
| Calorie | Kj 360 | Carboidrati | 3.57 |
| H2Og | 78.98 | Vitamina A mg/100 g. | 0.02 |
| Proteine | 14.67 | | |

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