



Vongole o Lupini in retino



Codice	Descrizione del prodotto
	Molluschi bivalvi vivi
	Shelf life prodotto
	I molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Confezionati in retino
Imballo primario	
Rete di polietilene atossico senza additivi, ganci metallici di chiusura, bandierina termica e nastro impermeabile	
Imballo secondario	
rete polietilene	
Peso netto/Formati disponibili	
Disponibilità formati 500 g o 1/3/5 kg	
Peso netto cartone	
Modalità di uso	
Si consiglia di consumare previa cottura a temperature superiori a 100 °C per almeno due minuti.	
Ingredienti	
Vongole o lupini (Chamelea gallina, pescata in zona FAO 3.2.1)	
Modalità di trasporto/stoccaggio	
Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +6 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +6 °C	

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
1045	19 (da 5 kg)	11	180

Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi vivi, confezionati in retino

Allergeni

Contiene: molluschi

Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. UE 2023/915

Caratteristiche sensoriali

Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Escherichia coli	<230 MPN/100g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Amnesic Shellfish Poison (ASP)	<20 mg/Kg
Paralytic Shellfish Poison (PSP)	<800 µg/Kg
Tossine liposolubili: acido okadaico e derivati totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Pectenotossine totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Azaspiracidi	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Yessotossine totali	<3,75 mg/Kg
Vibrio cholerae potenzialmente patogeno	Assente in 25 g
Vibrio parahaemolyticus potenzial. patog	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Destinazione d'uso

Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.

Gestione non conformità

In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: Telefono: +39 0836 1955986 E-mail: qualita@marevivocastro.com

Il materiale per il confezionamento proviene da aziende qualificate che hanno fornito le dichiarazioni di conformità, è sottoposto a tracciabilità, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed è idoneo al contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.