Fasolari

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, le retine sono chiuse con ganci metallici, ed il marchio di identificazione comunitario, insieme alle altre informazioni previste dalla normativa specifica sull'etichettatura, sono impresse su striscia plastificata impermeabile (bandierina)

Imballo secondario
Rete polietilene

Peso netto/Formati disponibili
disponibilità formati da 500 g o da 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
FASOLARI (*Callista chione*, pescati zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico, tramite draghe))

Modalità di trasporto/stoccaggio
Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e + 8 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e + 8 °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, Cross-contamination (può contenere tracce di): -

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.	Non rilevabile 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	Non rilevabile in 25 g
Vibrio parahaemolyticus potenzial. patog	Non rilevabile 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: +39 0836 1955986

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 a 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.