



## Vongole veraci in vaschetta

Codice	Descrizione del prodotto
	Molluschi bivalvi vivi confezionati
	Shelf life prodotto
	8 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Confezionate in atmosfera protettiva

### Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE; dimensioni (lung/larg/h)(150mmx230mmx30mm)

### Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm);

### Peso netto/Formati disponibili

Disponibilità formati da 450 g

### Peso netto cartone

1800 g (4 vaschette x 450 g cad.)

### Modalità di uso

Si consiglia di consumare previa cottura a temperature superiori a 100 °C per almeno due minuti.

### Ingredienti

VONGOLE veraci (*Ruditapes philippinarum*, allevato in Italia)

### 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)
192	24	8	100,8 cm

### Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi vivi, confezionati in vaschetta

### Allergeni

Contiene: molluschi.

### Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i

### 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](mailto: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.