

	Scheda tecnica prodotto – Bis sottovuoto (Cozze Italia)			MOD STP
	REVISIONE	N° 02	DATA	20/03/2026

Prodotto	<i>Bis Sottovuoto</i> <i>Misto cozze, vongole veraci</i>	Data emissione scheda	20/03/2026
Denominazione scientifica	<i>Mytilus galloprovincialis</i> (Cod. alfa 3 MSM) <i>Ruditapes philippinarum</i> (Cod. alfa 3 CLJ)		
Tipologia di imballaggio/i	Vaschetta		
Numero approvazione stabilimento	UE IT 358 CDM		
Foto del prodotto			

Conservazione e trasporto

Modalità di conservazione	0-6°C
Modalità di trasporto	0-6°C

Ingredienti e produzione

Ingredienti	<i>Cozze italiane con guscio (Mytilus galloprovincialis) 60%</i> <i>Vongole veraci dell'Adriatico (Ruditapes philippinarum) 40%</i>
Origine/allevamento	<i>Cozze allevate (Origine: Italia)</i> <i>Vongole veraci allevate (Origine: Italia)</i>
Modalità di produzione	<p><i>Cozze: la materia prima proviene esclusivamente da allevamenti qualificati. Le tecniche di allevamento cambiano in relazione all'ambiente dove si opera: acque lagunari, stagni, aree di mare protetto (nella maggior parte dei casi classificabili come Zona B quindi con valori di E.Coli compresi tra 230 MPN/100 g e 4.600 MPN/100 g*) e mare aperto (nella maggior parte dei casi classificabile come Zona A quindi con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g). I mitili una volta arrivati allo stabilimento sono depositati in apposita cella frigorifera a temperatura controllata. Successivamente il prodotto è lavato meccanicamente (ed eventualmente sbissato) per essere successivamente destinato ad un processo di selezione automatica e manuale al fine di eliminare le unità rotte o comunque soggette a difetti. Segue quindi la fase di confezionamento.</i></p> <p><i>(*Il prodotto proveniente da zone di allevamento classificate come "B" deve necessariamente subire un processo depurativo.)</i></p> <p><i>Vongole: la raccolta di questi molluschi avviene con rastrelli da barca, idrodraghe e a mano. Le tecniche di allevamento cambiano in relazione all'ambiente dove si opera: acque lagunari, stagni, aree di mare protetto. La materia prima proviene esclusivamente da allevamenti qualificati (nella maggior parte dei casi classificabili come Zona B con valori di E.Coli compresi tra 230 MPN/100 g e 4.600 MPN/100 g, mentre rari sono i casi di zone di allevamento classificabili come A, quindi con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g); una volta arrivata presso lo stabilimento la materia prima è depositata in apposita cella frigorifera a temperatura controllata. Successivamente il prodotto viene lavato e deve necessariamente subire un processo depurativo prima di essere avviato</i></p>

	Scheda tecnica prodotto – Bis sottovuoto (Cozze Italia)			MOD STP
	REVISIONE	N° 02	DATA	20/03/2026

Pagina 2 di 3

alla selezione automatica e manuale al fine di eliminare le unità rotte o comunque soggette a difetti. Segue quindi la fase di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	<i>Cozze: guscio nero; colore della carne da arancio a giallo pallido Vongole: guscio grigio giallastro, con striature. Elevato polimorfismo cromatico</i>
Sapore	<i>Tipico di acque di mare</i>
Odore	<i>Marino, gradevole, salmastro</i>
Dimensioni/taglia commerciale	<i>Cozze: 5-8 cm Vongole: 3-5 cm</i>
Aspetto	<i>Cozze: forma allungata di colore nero violaceo. Vongole: conchiglia formata da due parti distinte ed uguali. Regolare senza epibionti</i>
Eventuali difetti	<i>Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.</i>

Quantità per confezione

Imballaggio	<i>Vaschetta in PP termosaldato sottovuoto</i>	Peso Netto	1 Kg
--------------------	--	-------------------	-------------

Conservazione del prodotto

Shelf life	<i>5 giorni</i>
Raccomandazioni	<i>Conservare il prodotto a temperatura 0-6°C per mantenerne la vitalità fino al momento della preparazione; maneggiare con cura. Consumare previa accurata cottura (fiamma viva o 100°C per 5 minuti).</i>

Caratteristiche analitiche

Caratteristiche microbiologiche (in conformità al Reg. 2073/2005 e s.m.i)	E. Coli	<230 MPN/100g	Salmonella spp	NR in 25g
---	----------------	---------------	-----------------------	-----------

Caratteristiche chimiche	Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg, As)	<i>In conformità al Reg. 915/2023 e s.m.i</i>
	DSP (tossine liposolubili)	<i>Acido okadaico, dinophysitossine < 160 microgrammi di equivalente acido okadaico/Kg Yessotossine < 3,75 mg di equivalente yessotossine/Kg Azaspiracidi < a 160 microgrammi di equivalente azaspiracido/Kg</i>
	PSP (saxitossina)	<i>< 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg</i>
	ASP (acido domoico)	<i><20 mg/Kg di acido domoico</i>

Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i>	Energia	
	Grassi	
	di cui saturi	
	Carboidrati	
	di cui zuccheri	
	Proteine	

OGM e radiazioni ionizzanti (Reg. 1829/2003, 1830/2003)	Assenti
Allergeni (Reg. 1169/2011)	Molluschi

**Scheda tecnica prodotto – Bis sottovuoto (Cozze Italia)****MOD STP**

REVISIONE

N° 02

DATA

20/03/2026

Pagina 3 di 3

Packaging

Vaschetta in PP termosaldada con film sottovuoto - 1 Kg
Vassoio in cartone da 4 confezioni

CODICE EAN 13