


| | | | | |
|--|---|-------|------|----------------|
|  | Scheda tecnica prodotto - Cannolicchio | | | MOD STP |
| | REVISIONE | N° 04 | DATA | 20/03/2026 |

Pagina 1 di 2

| | | | |
|---|--|------------------------------------|------------|
| Prodotto – denominazione commerciale | Cannolicchio Oceanico | Data nuova emissione scheda | 20/03/2026 |
| Denominazione scientifica | <i>Ensis leei</i> (cod.alfa3 CLR) | | |
| Tipologia di imballaggio/i | Cassettine di plastica da 3 Kg | | |
| Numero approvazione stabilimento | UE IT 358 CDM | | |
| Foto del prodotto |  | | |

Conservazione e trasporto

| | |
|----------------------------------|--|
| Modalità di conservazione | Da conservarsi a una temperatura da 0°C/+6°C |
| Modalità di trasporto | Da trasportare a una temperatura da 0°C/+6°C |

Produzione

| | |
|---------------------------------------|--|
| Metodo di produzione e Origine | Pescato Atlantico nord-orientale, FAO 27IV.C Mare del nord e Brunisee |
| Attrezzo da pesca | Draga |
| Modalità di raccolta | Vengono pescati con le turbosoffianti: la draga penetra per circa 20-25 cm nel fondo e viene facilitato l'avanzamento dell'attrezzo da getti d'acqua a pressione, così da ridurre la resistenza. |

Caratteristiche organolettiche del prodotto

| | |
|--------------------------------------|---|
| Colore | La colorazione della conchiglia è giallastro brillante con striature violacee |
| Sapore | Salso, senza retrogusti ammoniacali |
| Odore | Marino, gradevole, salmastro |
| Dimensioni/taglia commerciale | Taglia compresa tra 80 ed i 170 mm |
| Aspetto | E' un mollusco bivalve che vive in posizione verticale infossato nella sabbia; la forma della conchiglia è una sorta di tubo allungato, con i margini paralleli, dritti e taglienti. Hanno conchiglia liscia, poco solida, equivalve, cubiforme e tronca alle due estremità: dall'estremità inferiore sporge il grosso piede, da quella posteriore i sifoni riuniti; questi animali scavano gallerie nella sabbia fino ad un metro di profondità, e in esse possono ritirarsi in caso di pericolo con l'aiuto del piede molto estensibile |
| Eventuali difetti | Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei. |



Scheda tecnica prodotto - Cannolicchio

MOD STP

REVISIONE

N° 04

DATA

20/03/2026

Pagina 2 di 2

Quantità per confezione

| | | | |
|--------------------|--------------------------------|-------------------|------|
| Imballaggio | Tre confezioni singole da 1 Kg | Peso Netto | 1 Kg |
|--------------------|--------------------------------|-------------------|------|

Conservazione del prodotto

| | |
|------------------------|--|
| Shelf life | I molluschi devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto |
| Raccomandazioni | Conservare il prodotto a temperatura 0°C/+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). |

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) | 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 |
| | PSP (saxitossina) | < 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg |
| | ASP (acido domoico) | <20 mg/Kg di acido domoico |

| | | |
|---|--------------------|---------|
| Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i> | Energia | 90 Kcal |
| | Grassi | 2,2 g |
| | Carboidrati | 0 g |
| | Proteine | 15 g |

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

Packaging

Confezioni singole da 1 Kg in rete, in cassetina di polistirolo da 3 Kg