
	<b>Scheda tecnica prodotto - Fasolaro</b>				<b>MOD STP</b>
	REVISIONE	N° 04	DATA	20/03/2026	Pagina 1 di 2

<b>Prodotto – Denominazione commerciale</b>	Fasolaro	<b>Data nuova emissione scheda</b>	20/03/2026
<b>Denominazione scientifica</b>	<i>Callista chione (Cod. alfa3 KLK)</i>		
<b>Tipologia di imballaggio/i</b>	Rete		
<b>Numero approvazione stabilimento</b>	UE IT 358 CDM		
<b>Foto del prodotto</b>			

#### Conservazione e trasporto

<b>Modalità di conservazione</b>	Da conservarsi a una temperatura da 0°C/+6°C
<b>Modalità di trasporto</b>	Da trasportare a una temperatura da 0°C/+6°C

#### Produzione

<b>Metodo di produzione e Origine</b>	Pescato Mar Adriatico, FAO 37.2.1
<b>Attrezzo da pesca</b>	Rastrello e turbosoffiante
<b>Modalità di raccolta</b>	La pesca viene effettuata su fondali di sabbia grossolana (classificati come "A", ovvero con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g), che si trovano a diverse miglia dalla costa, a profondità di 12-20 metri. Vengono pescati con il rastrello e con la turbosoffiante, leggermente modificata per poter operare su profondità maggiori rispetto alla pesca delle vongole. Il prodotto arrivato allo stabilimento è depositato in apposita cella frigorifera a temperatura controllata, per poi essere 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.

#### Caratteristiche organolettiche del prodotto

<b>Colore</b>	Colore bruno-rossiccio, bruno-roseo, con le zone radiali più scure
<b>Sapore</b>	Salso, senza retrogusti ammoniacali
<b>Odore</b>	Marino, gradevole, salmastro
<b>Dimensioni/taglia commerciale</b>	Nel Mediterraneo, sia per i pescherecci italiani che per quelli degli altri paesi comunitari non è prevista la taglia minima. Per i pescherecci UE extra –Mediterraneo, la taglia minima è 60 mm
<b>Aspetto</b>	La conchiglia è spessa, lucida e percorsa da strisce concentriche sottilissime
<b>Eventuali difetti</b>	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.



## Scheda tecnica prodotto - Fasolaro

**MOD STP**

REVISIONE

N° 04

DATA

20/03/2026

Pagina 2 di 2

### Quantità per confezione

**Imballaggio** Rete**Peso Netto** 1, 3 o 5 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**

&lt;230 MPN/100g

**Salmonella spp**

NR in 25g

**Caratteristiche chimiche****Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg, As)**

In conformità al Reg. 915/2023 e s.m.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)**

&lt; 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg

**ASP (acido domoico)**

&lt;20 mg/Kg di acido domoico

**Specifiche nutrizionali**

Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto

**Energia**

84 kcal/352kJ

**Grassi**

2,5 g

**Carboidrati**

2,2 g

**Proteine**

10,2 g

**Fibre**

0 g

**OGM e radiazioni ionizzanti**

(Reg.1829/2003,1830/2003)

**Assenti****Allergeni**

(Reg. 1169/2011)

**Molluschi**

### Packaging

Confezioni da 0,5 kg a 1 kg in rete - Packaging secondario: sacchi da 3 o 5 kg