
	Schedatecnica prodotto - Lumachine				MOD STP
	REVISIONE	N° 03	DATA	01/02/2024	Pagina 1 di 2

Prodotto	Lumachine di mare	Data nuova emissione scheda	01/02/2024
Denominazione commerciale	Lumachino		
Denominazione scientifica	<i>Nassarius mutabilis (Cod. Alfa 3 NSQ)</i>		
Tipologia di imballaggio/i	Rete		
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 Mar Adriatico, FAO 37.2.1
Attrezzo da pesca	Nasse
Modalità di raccolta	Vengono pescati mediante piccole nasse di forma tronco-conica, posizionate in lunghe serie sul fondale.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	La colorazione esterna è bianco-avorio con numerose striature irregolari bruno-rossastre, più scure sotto la sutura.
Sapore	Salso, senza retrogusti ammoniacali
Odore	Marino, gradevole, salmastro
Dimensioni/taglia commerciale	Altezza minima 20 mm
Aspetto	E' un mollusco gasteropode necrofago che si nutre prevalentemente di organismi morti anche se talvolta può uccidere piccoli bivalvi per asfissia o perforandone la conchiglia. Vive su fondali sabbiosi e fangosi nella zona subtidale compresa tra 2 e 20 metri. Normalmente si trova in condizioni di mare aperto e raramente entra nelle lagune, soprattutto se caratterizzate da acque salmastre. La forma della conchiglia è ovoide con apice appuntito; la superficie esterna si presenta liscia ad eccezione di sottili strie spirali.
Eventuali difetti	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.

**Schedatecnica prodotto - Lumachine****MOD STP**

REVISIONE

N° 03

DATA

01/02/2024

Pagina 2 di 2

Quantità per confezione**Imballaggio***Tre confezionisingole da 1 Kg o sei da 0,5 Kg***Peso Netto***0,5 - 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. Coli	<230 MPN/100g	Salmonella spp	Assente in 25g
---	----------------	---------------	-----------------------	----------------

Caratteristiche chimiche	Cadmio	<1ppm
	Mercurio	<0,3ppm
	Piombo	<1,5ppm
	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	1,4 g
	Carboidrati	2 g
	Proteine	16,1 g

OGM (Reg. 1829/2003, 1830/2003)	Non presenti come da dichiarazione fornitori
Allergeni (Reg. 1169/2011)	Molluschi

Packaging*Tre confezionisingole da 1 Kg o sei da 0,5 Kg*