
	Schedatecnica prodotto – Murice spinoso				MOD STP
	REVISIONE	N° 03	DATA	01/02/2024	Pagina 1 di 2

Prodotto – denominazione commerciale	Murice spinoso	Data nuova emissione scheda	01/02/2024
Denominazione scientifica	<i>Bolinus brandaris (Cod. alfa 3 BOY)</i>		
Tipologia di imballaggio/i	Rete 3-5 kg		
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	Reti da traino
Modalità di raccolta	Mollusco gasteropode che viene pescato con reti da traino. Le aree di pesca sono generalmente classificate come A (con valori di E. coli inferiori a 230 MPN/100 g). 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

Colore	Colorazione esterna varia dal giallo al bruno, lo stoma è ovale, dentellato sul margine esterno, dal giallo all'arancio.
Sapore	Tipico di acque di mare
Odore	Marino, gradevole, salmastro
Dimensioni/taglia commerciale	6-8 cm
Aspetto	La conchiglia è munita di prolungamenti spinosi e dalla forma rigonfia allungata in una estremità del sifone, che invece è lungo e dritto.
Eventuali difetti	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.

	Schedatecnica prodotto – Muricespinoso				MOD STP
	REVISIONE	N° 03	DATA	01/02/2024	Pagina 2 di 2

Quantità per confezione

Imballaggio	<i>Rete</i>	Peso netto	<i>3-5 Kg</i>
--------------------	-------------	-------------------	---------------

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	135 Kcal
	Grassi	1,2 g
	Carboidrati	5 g
	Proteine	26 g

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

Packaging

<i>Reti singole da 3-5 kg</i>
