

	<b>Scheda tecnica prodotto – Tris sottovuoto (Misto cozze Italia, vongole veraci e fasolari)</b>			<b>MOD STP</b>
	REVISIONE	N° 02	DATA	20/03/2026

<b>Prodotto</b>	<i>Tris Sottovuoto Misto cozze, vongole veraci e fasolari</i>	<b>Data emissione scheda</b>	20/03/2026
<b>Denominazione scientifica</b>	<b><i>Ruditapes philippinarum (Cod. alfa 3 CLJ)</i></b> <b><i>Callista chione (Cod. alfa3 KLK)</i></b> <b><i>Mytilus galloprovincialis (cod. alfa 3 MSM)</i></b>		
<b>Tipologia di imballaggio/i</b>	<i>Vaschetta</i>		
<b>Numero approvazione stabilimento</b>	UE IT 358 CDM		
<b>Foto del prodotto</b>			

#### Conservazione e trasporto

<b>Modalità di conservazione</b>	0-6°C
<b>Modalità di trasporto</b>	0-6°C

#### Ingredienti e produzione

<b>Ingredienti</b>	<i>Cozze italiane (Mytilus galloprovincialis ) 60%</i> <i>Vongole veraci dell'Adriatico (Ruditapes philippinarum) 30%</i> <i>Fasolari (Callista chione) 10%</i>
<b>Metodo di produzione e Origine</b>	<i>Cozze allevate (Origine: Italia)</i> <i>Vongole veraci allevate (Origine: Italia)</i> <i>Fasolari pescati (Origine: Italia)</i>
<b>Modalità di produzione</b>	<p><u>Cozze</u>: 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). (*Il prodotto proveniente da zone di allevamento classificate come "B" deve necessariamente subire un processo depurativo.)</p> <p><u>Vongole</u>: 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.</p>

**Scheda tecnica prodotto – Tris sottovuoto (Misto cozze Italia, vongole veraci e fasolari)****MOD STP**

REVISIONE

N° 02

DATA

20/03/2026

Pagina 2 di 3

*Fasolari: 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.*

*I tre ingredienti sono destinati 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>	<i>Cozze: guscio nero; colore della carne da arancio a giallo pallido Vongole: guscio grigio giallastro, con striature. Elevato polimorfismo cromatico Fasolari: colore bruno-rossiccio, bruno-roseo, con le zone radiali più scure.</i>
<b>Sapore</b>	<i>Tipico di acque di mare</i>
<b>Odore</b>	<i>Marino, gradevole, salmastro</i>
<b>Dimensioni/taglia commerciale</b>	<i>Cozze: 5-8 cm Vongole: 3-5 cm Fasolari: nel Mediterraneo, sia per i pescherecci italiani che per quelli degli altri paesi comunitari non è prevista la taglia minima.</i>
<b>Aspetto</b>	<i>Cozze: forma allungata di colore nero violaceo. Vongole: conchiglia formata da due parti distinte ed uguali. Regolare senza epibionti Fasolari: conchiglia spessa, lucida e percorsa da strisce concentriche sottilissime.</i>
<b>Eventuali difetti</b>	<i>Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.</i>

**Quantità per confezione**

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

**Conservazione del prodotto**

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

**Caratteristiche analitiche**

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

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



**Scheda tecnica prodotto – Tris sottovuoto (Misto cozze  
Italia, vongole veraci e fasolari)**

**MOD STP**

REVISIONE

N° 02

DATA

20/03/2026

Pagina 3 di 3

**Specifiche nutrizionali**

*Valori nutrizionali medi per  
100 g di parte edibile del  
prodotto*

Energia	86 kcal/360 kJ
Grassi	1,728 g
di cui saturi	0,3298 g
Carboidrati	3,642 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	13,008 g
Fibre	0 g
Sale	1,0298 g

**OGM e radiazioni ionizzanti**

*(Reg. 1829/2003, 1830/2003)*

**Assenti**

**Allergeni**

*(Reg. 1169/2011)*

**Molluschi**

**Packaging**

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

**CODICE EAN 13**

