

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

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

Conservazione e trasporto

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

Ingredienti e produzione

Ingredienti	<i>Cozze spagnole (Mytilus galloprovincialis) 60%</i> <i>Vongole veraci dell'Adriatico (Ruditapes philippinarum) 30%</i> <i>Fasolari (Callista chione) 10%</i>
Metodo di produzione e Origine	<i>Cozze allevate (Origine: Spagna)</i> <i>Vongole veraci allevate (Origine: Italia)</i> <i>Fasolari pescati (Origine: Italia)</i>
Modalità di produzione	<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 Spagna, 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

Colore	<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>
Sapore	<i>Tipico di acque di mare</i>
Odore	<i>Marino, gradevole, salmastro</i>
Dimensioni/taglia commerciale	<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>
Aspetto	<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>
Eventuali difetti	<i>Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.</i>

Quantità per confezione

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

Conservazione del prodotto

Shelf life	<i>5 giorni</i>
Raccomandazioni	<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

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		



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

MOD STP

REVISIONE

N° 02

DATA

20/03/2026

Pagina 3 di 3

Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i>	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 <i>(Reg. 1829/2003, 1830/2003)</i>	Assenti
Allergeni <i>(Reg. 1169/2011)</i>	Molluschi

Packaging

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

CODICE EAN 13

