

	Scheda tecnica prodotto – Vongola o lupino			MOD STP
	REVISIONE	N° 05	DATA	20/03/2026

Prodotto – denominazione commerciale	Vongola o lupino	Data nuova emissione scheda	20/03/2026
Denominazione scientifica	<i>Chamelea gallina (Cod. alfa 3 SVE)</i>		
Tipologia di imballaggio/i	Rete 3 e 5 Kg		
Numero approvazione stabilimento	UE IT 358 CDM		
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 Italia Mar Adriatico, FAO 37.2.1
Attrezzo da pesca	Draga o turbosoffiante
Taglia minima	22 mm
Modalità di produzione	<p>La vongola viene pescata dalle vongolare. Tali imbarcazioni hanno una draga idraulica o turbo soffiante che penetra per qualche centimetro nel fondo sabbioso e, strascicando, cattura tutti gli organismi presenti in quel tratto di terreno. L'avanzamento della draga è facilitato da un getto d'acqua che sospende il sedimento man mano accumulato, mentre le vongole rimangono all'interno della griglia di metallo a forma di parallelepipedo.</p> <p>Le aree di pesca sono generalmente classificate come A (con valori di E.coli inferiori a 230 MPN/100 g).</p> <p>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.</p>

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	Conchiglia di colore bruno azzurrognolo.
Sapore	Tipico di acque di mare
Odore	Marino, gradevole, salmastro



Scheda tecnica prodotto – Vongola o lupino

MOD STP

REVISIONE

N° 05

DATA

20/03/2026

Pagina 2 di 2

Taglia commerciale	Lupino (< 25 mm) Lupino SUPER (25– 28 mm)
Aspetto	Conchiglia con due valve di forma quasi a triangolo, più stretta nella parte superiore ed allargata nella parte inferiore. Presenza di piccole costole concentriche con striature e linee a zig-zag.
Eventuali difetti	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.

Quantità per confezione

Imballaggio	Rete
--------------------	------

Peso Netto	1, 3 e 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	<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

Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i>	Energia	86kcal/360kJ
	Grassi	0,96 g
	di cui saturi	0.18 g
	Carboidrati	3,57 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	14,67 g
	Fibre	0 g
	Sale	1,50 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