	Scheda tecnica prodotto – Vongola verace			MOD STP
	REVISIONE	N° 04	DATA	20/03/2026

Pagina 1 di 2

Prodotto – denominazione commerciale	Vongola verace	Data nuova emissione scheda	20/03/2026
Denominazione scientifica	<i>Ruditapes philippinarum (Cod. alfa 3 CLJ)</i>		
Tipologia di imballaggio/i	Rete		
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	Prodotto allevato Origine: Italia
Metodo di produzione	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.
CDM/CSM	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 prima di essere avviato alla selezione automatica e manuale al fine di eliminare le unità rotte o comunque soggette a difetti. Segue quindi la fase di confezionamento, stoccaggio e spedizione.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	Guscio grigio giallastro con striature-Elevato polimorfismo cromatico
Sapore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico di acque di mare
Dimensioni/taglia commerciale	3-5 cm
Aspetto	Conchiglia formata da due parti distinte ed uguali. Regolare, senza epibionti
Eventuali difetti	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.

	Scheda tecnica prodotto – Vongola verace				MOD STP
	REVISIONE	N° 04	DATA	20/03/2026	Pagina 2 di 2

Quantità per confezione

Imballaggio	Rete	Peso Netto	3-5kg
--------------------	------	-------------------	-------

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	72 kcal/ 299kJ
	Grassi	2,5 g
	Carboidrati	2,2 g
	Proteine	10,2 g

OGM e radiazioni ionizzanti (Reg.1829/2003,1830/2003)	Assenti
Allergeni (Reg. 1169/2011)	Molluschi

Packaging

<i>Confezioni da 0,5 kg a 1 kg in rete - Packaging secondario: sacchi da 3 o 5 kg</i>
