	<b>Scheda tecnica prodotto – Vongola verace sottovuoto</b>			<b>MOD STP</b>
	REVISIONE	N° 02	DATA	20/03/2026

<b>Prodotto</b>	<i>Vongola verace sottovuoto</i>	<b>Data emissione scheda</b>	20/03/2026
<b>Denominazione scientifica</b>	<i>Ruditapes philippinarum (Cod. alfa 3 CLJ)</i>		
<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>Temperatura di trasporto</b>	0-6°C

#### Denominazione e produzione

<b>Denominazione commerciale</b>	<i>Vongola verace</i>
<b>Origine/allevamento</b>	<i>Prodotto allevato - Origine: Italia</i>
<b>Zona di produzione</b>	<i>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.</i>
<b>CDM/CSM</b>	<i>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 sottovuoto, stoccaggio e spedizione.</i>

#### Caratteristiche organolettiche del prodotto

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

	<b>Scheda tecnica prodotto – Vongola verace sottovuoto</b>			<b>MOD STP</b>
	REVISIONE	N° 02	DATA	20/03/2026

Pagina 2 di 3

#### Quantità per confezione

<b>Imballaggio</b>	<i>Vaschetta in PP termosaldata sottovuoto</i>	<b>Peso Netto</b>	<i>0.5 kg</i>
--------------------	--	-------------------	---------------

#### 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. Consumare previa accurata cottura (fiamma viva o 100°C per 5 minuti).</i>

#### Caratteristiche analitiche

<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <small>(in conformità al Reg. 2073/2005 e s.m.i)</small>	<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

<b>Specifiche nutrizionali</b> <small>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</small>	<b>Energia</b>	72 kcal/ 299kJ
	<b>Grassi</b>	2,5 g
	<b>Carboidrati</b>	2,2 g
	<b>Proteine</b>	10,2 g

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

#### Packaging

<i>Vaschetta in PP termosaldata con film sottovuoto – 0.5 Kg Vassoio in cartone da 8 confezioni</i>
---

**CODICE EAN 13**



**Scheda tecnica prodotto – Vongola verace sottovuoto**

**MOD STP**

REVISIONE

N° 02

DATA

20/03/2026

Pagina 3 di 3

