



# Scheda tecnica MOSC55

## Prodotto surgelato al naturale

MOSCARDINI NOSTRANI "iPescaOri" surgelati al naturale  
Collo 4,4 Kg – 8 vaschette da 550 g



1. CODICE COLLO: MOSC556 - PESO NETTO 4,4 Kg  
CODICE ARTICOLO: MOSC550 - PESO NETTO 550 g (4 – 5 pezzi)

### 2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

I muscardini nostrani, appena pescati, una volta giunti nel nostro Centro di Spedizione molluschi (CSM) sito in Caorle (VE), vengono controllati, selezionati con cernita manuale, lavati accuratamente e sprovvisti di becco centrale e occhi. Risciacquati nuovamente in abbondante acqua corrente per eliminare eventuali residui di sabbia che possono fermarsi tra i tentacoli e sottoposti poi al confezionamento. Vengono surgelati senza alcuna aggiunta di conservanti e/o glassatura. Imballati e stoccati in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Il prodotto si presenta pronto all'uso per la preparazione gastronomica.

### 3. INGREDIENTI

**MOSCARDINI** (*Eledone moschata*) codice alfa 3: EDT, pescati in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1). Prodotto pescato con reti da strascico (OTB).

### 4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Si consiglia di scongelare il prodotto prima dell'utilizzo. I tempi di cottura per ottenere dei muscardini morbidi variano ovviamente a seconda delle dimensioni. Riempire d'acqua una pentola e scaldarla fino al raggiungimento dell'ebollizione. Aggiungere un cucchiaino di aceto ogni due litri d'acqua ed immergere i muscardini interi dal lato dei tentacoli tenendoli per la pancia fino all'arricciamento dei tentacoli. Immergereli del tutto e lasciare cuocere per circa 20/30'. Una volta pronti, scolare i muscardini e lasciarli raffreddare. Si possono servire interi o tagliati a metà, condire a piacere con pepe, sale, un filo di olio extravergine di oliva e un goccio di limone.

Possono essere preparati anche in umido o in guazzetto accompagnati magari con polenta.

## 5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero a  $0-4^{\circ}\text{C}$  e consumare entro le 24 ore.

## 6. TMC

24 mesi

## 7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Vaschetta in PP (Polipropilene) peso netto 550 g

Il prodotto è pronto per l'uso ed è disponibile in vaschetta PP (Polipropilene) chiusa con film termosaldato contenente 550 grammi di prodotto.

Il tutto imballato in cartoni contenenti n. 8 u.v. per collo.

## 8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta PP B5H30	Codice a barre EAN-13: 8056590971055
Collo - cartone contenente 8 unità vendita	Codice a barre EAN-13: 8056590971062
Misure vaschetta in PP KBLOCK B5 H30	cm 23,2 x 14,6 x 3
Misure collo	cm 31 x 24,5 x 14,5
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani - h cm 131
Numero colli per pallet	N. 88
Kilogrammi per pallet	704 pz/387,20 Kg

## 9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Bruno con sfumature grigio-bluastré
Sapore	Tipico sapore marino caratteristico
Aspetto	Testa tondeggianti circondata da 8 tentacoli provvisti di ventose
Consistenza	Pelle umida, tentacoli integri e sodi

## 10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto edibile.

Energia	342 Kj – 82 Kcal
Grassi	1,04 g
di cui acidi grassi saturi	0,226 g
Proteine	14,87 g
Carboidrati	2,19 g
di cui zuccheri	0 g
Sale	0,229 g

## 11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ACCERTAMENTO	LIMITI	NORMA DI RIFERIMENTO
CBT	10.000 UFC/g	Criterio non normato da limiti cogenti
E. Coli	100 UFC/g	Criteri non normati da limiti vigenti, desunti da Accordo Stato Regioni 10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg. 882/04 e 854/04
Salmonella su 5 u.c. ( parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	

## 12. ALLERGENI E OGM

**Molluschi.** Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei** e altri **molluschi**.

## 13. ETICHETTATURA

Le informazioni fornite sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg UE 1169/11, Reg CE 1379/13 e relative s.m.i.)

- Denominazione
- Paese d'origine o luogo di provenienza
- Ingredienti
- Caratteristiche di confezionamento (formato/peso)
- Termine minimo di consumazione (TMC) o data di scadenza prodotto;
- Allergeni contenuti e possibili allergeni contaminanti
- Parametri microbiologici e limiti critici
- Tabella nutrizionale
- Modalità di conservazione
- Modalità d'impiego
- Ragione sociale e indirizzo del produttore

## 14. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

L'azienda OP Bivalvia ha implementato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi dell'HACCP, in conformità ai Regg CE 852/04 (igiene degli alimenti) e 853/04 (igiene degli alimenti di origine animale), nonché un sistema di rintracciabilità conforme al Reg CE 178/02.

Prodotto e confezionato presso lo stabilimento con Approval Number – **IT P5R5A CE**

REV 03 DEL 31.01.2022 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.

Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)

Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) [www.ipescaori.it](http://www.ipescaori.it)

Tel. 0421.82206 – email [info@opbivalvia.it](mailto:info@opbivalvia.it)

Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273

APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A