

## Scheda tecnica VMV12 Prodotto gelo linea retail al naturale

VONGOLE di MARE LaVenexiana surgelate al naturale con guscio  
Certificate da pesca sostenibile MSC - astuccio 450 g



### 1. CODICE ARTICOLO: VGLVM45

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

Le Vongole di Mare autoctone e naturali, comunemente conosciute come Lupini e/o Pevarasse, vengono raccolte dai pescatori associati alla cooperativa e subito trasferite, con mezzi idonei e di proprietà, nel centro di spedizione molluschi (CSM) sito in Caorle (VE). Qui le vongole, dopo i controlli di qualità, vengono inviate verso un processo di lavorazione continuo, senza interruzioni. Dopo essere selezionate meccanicamente per un ulteriore controllo della taglia, vengono igienizzate, selezionate con cernita manuale e de-sabbiate con sistema di processo automatico. I tempi di trattamento sono impostati a seconda delle condizioni meteo mare riscontrate al momento della raccolta dei molluschi. Rilavate esternamente, le vongole sono ricontrollate manualmente ed inviate poi al pastorizzatore dove subiscono un delicato trattamento termico. A seguire giungono al surgelatore, per procedere verso il confezionamento ed imballo, senza aggiunta alcuna di glassatura e/o conservanti, per poi essere stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Le vongole si presentano con i gusci chiusi, preservando all'interno il loro liquido intravalvare, che ne conferisce le caratteristiche organolettiche con un sapore non distinguibile dal prodotto fresco.

### 3. INGREDIENTI

**VONGOLE\***(*Chamelea gallina*) con guscio, codice alfa 3: SVE, pescate in Italia nel Mar Mediterraneo centrale, Mar Adriatico - Zona FAO 37.2.1. Prodotto pescato con Draga (HMD).

**\*Questo prodotto proviene da attività di pesca certificate da un organismo indipendente secondo lo standard MSC per una pesca ben gestita e sostenibile: [www.msc.org/it](http://www.msc.org/it) (proveniente da Op Bivalvia Veneto Fishery certificata MSC-F-31381)**

#### 4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora congelato. In una padella far rosolare in abbondante olio extra vergine di oliva, un battuto di cipolla o degli spicchi d'aglio (a piacere). Aggiungere le vongole a fiamma viva e lasciare cuocere con un coperchio (mescolando di tanto in tanto) fino alla completa apertura dei gusci. Quando i molluschi si saranno aperti sfumare con vino bianco e aggiungere, a piacere, pepe e/o peperoncino. Spolverare con prezzemolo fresco e servire caldo. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche come base per condire paste o risotti.

#### 5. 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

18 mesi

#### 7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Il prodotto leggermente precotto e pronto per l'uso è disponibile in astuccio stampato in 5 lingue IT-EN-FR-DE-ES. All'interno dello stesso è inserita una vaschetta in PP (Polipropilene), chiusa con apposito film in PP termosaldato, contenente 450 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 12 astucci per collo.

#### 8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – vaschetta in PP B5H42	Codice a barre EAN-13: 8056590970065
Collo - cartone contenente 12 astucci	Codice a barre EAN-13: 8056590970072
Misure astuccio stampato in 5 lingue	mm 240 x 150 x 45
Misure vaschetta in PP KBLOCK B5H42	mm 232 x 146 x 42
Misure collo	mm 305 x 240 x 285
Misure euro pallet	mm 1200 x 800
Pallettizzazione	Base 11 colli x 06 mani - h mm 1860
Colli per pallet	n. 66
Unità vendita per pallet	Pz. 792 (356,4 kg)

#### 9. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore	Marino caratteristico
Colore	Conchiglia grigio/bruno-chiaro, all'interno bianco/giallastro
Sapore	Sapore marino salato
Aspetto	Mollusco bivalve dai gusci striati
Consistenza	Polpa morbida, non stopposa, non fibrosa

## 10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100gr di prodotto edibile.

Valore energetico	201 Kj - 47 Kcal
Proteine	10,29 gr
Carboidrati	0,59 gr di cui zuccheri 0,35 gr
Grassi	0,43 gr di cui acidi grassi saturi 0,12 gr
Sale	0,8 gr

Le acque della fascia costiera veneta, dove sono pescate le vongole, sono classificate sanitariamente come Zona A. In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare in modo diretto e senza processi di depurazione il prodotto fresco appena pescato. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile della vongola, ricca di proteine, è compresa in un intervallo tra il 8 e il 20%, in funzione del periodo.

## 11. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per molluschi bivalvi termizzati surgelati

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 CONFEZIONE ESPRESSA IN 5 LINGUE IT-EN-FR-DE-ES

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. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E SICUREZZA ALIMENTARE

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 04.01.2022 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

*la*  
**Venexiana**