



Scheda tecnica VIP06

Prodotto surgelato al naturale

VONGOLE dell'Adriatico MSC "iPescaOri" con guscio surgelate al naturale
Certificate da pesca sostenibile MSC – astuccio 1000 g



1. CODICE ARTICOLO/COLLO: VGIPM01

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 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, sono inviate verso un processo di lavorazione in continuo, senza interruzioni. Vengono selezionate meccanicamente per il ricontrollo della taglia, pulite con cernita manuale e de-sabbiate con sistema di processo automatico. I tempi di trattamento sono impostati a seconda delle condizioni meteo mare 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 poi procedere verso il confezionamento ed imballo, senza aggiunta 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 (proveniente da Op Bivalvia Veneto Fishery certificata MS F-2646899).**

4. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora congelato e di procedere alla preparazione come un prodotto fresco. In una padella far rosolare in abbondante olio extra vergine di oliva, (a piacere) un battuto di cipolla o spicchi d'aglio. 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 pepe/peperoncino. Spolverare con prezzemolo fresco e servire caldo. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche come base per condire paste o risotti.

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 DELLA DATA DI PRODUZIONE

18 mesi

7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Astuccio stampato in 5 lingue IT-EN-FR-DE-ES - peso netto 1000 g

Il prodotto è pronto per l'uso e disponibile in astuccio. All'interno dello stesso è inserita una vaschetta in PP (Polipropilene) contenente 1000 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 6 astucci per collo.

8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità vendita – astuccio stampato 5 lingue	Codice a barre EAN-13: 8056590970348
Collo - cartone contenente 6 astucci	Codice a barre EAN-13: 8056590970355
Misure astuccio stampato	cm 23,5 x 14,8 x 6
Misure astuccio	cm 23,5 x 14,8 x 6
Misure collo	cm 30,5 x 24 x 19
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani – h cm 176
Colli per pallet	N. 88
Unità di vendita per pallet	Pezzi 528 / Kg 528

9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	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 100 g di prodotto edibile.

Energia	201 kj – 47 Kcal
Grassi	0,43 g
di cui acidi grassi saturi	0,12 g
Carboidrati	0,59 g
di cui zuccheri	0,35 g
Proteine	10,29 g
Sale	0,8 g

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 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 09 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

Tel. 0421.82206 – email info@opbivalvia.it

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

APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A