

## *CO.PE.MO Soc. Coop.*

### *Cannolicchio (Solen vagina- Ensis minor)*

**Nome scientifico:** Solen vagina o Ensis minor

**Nome commerciale:** Cannolicchio

**Denominazione di vendita:** L52/L52IT



**Descrizione:** Il cannolicchio è un mollusco bivalve caratterizzato da una conchiglia equilvale molto allungata, tubuliforme e di colore bruno-giallastra; la taglia comune è 10-11 centimetri. Questo mollusco vive infossato nella sabbia in posizione verticale nelle zone costiere del Mediterraneo e dell'Atlantico orientale. I cannolicchi possono essere pescati manualmente, avvalendosi di un'asta metallica terminante con un cono (molto simile a una freccia), oppure con le imbarcazioni "turbosoffianti". In ogni caso, si tratta di un prodotto esclusivamente di pesca. Le carni del cannolicchio sono ottime (soprattutto gratinate al forno).

**Provenienza:** Italia e Olanda

**Stagionalità di pesca:** tutto l'anno

**Sistema di pesca:** con turbosoffianti

**Confezione:** rete 1 kg; cassette in polistirolo da 3 kg

**Taglia minima commerciale:** 8 cm

**Conservazione:** temperatura compresa tra i +2° e +6° C per prodotto vivo e vitale.

**Termine Minimo di Conservazione:** questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto e prima della cottura.

## Valori Microbiologici e Biotossicologici

### Parametri chimici previsti dal Regolamento (CE) 1881/06:

Piombo: 1,5 mg/Kg di peso fresco  
Cadmio: 1 mg/Kg di peso fresco  
Mercurio: 0,5 mg/Kg di peso fresco

### Parametri biotossicologici previsti dal Regolamento (CE) 853/04:

PSP ("Paralytic Shellfish Poison"): 800 µg/Kg;  
ASP ("Amnesic Shellfish Poison"): 20 mg/Kg di acido domoico;  
Acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;  
Yessotossine: 1 mg di equivalente yessotossine/kg;  
Azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

### Parametri microbiologici previsti dal Regolamento (CE) 2073/05:

*E. coli* <230 MPN/100g polpa e liquido intervalvare  
*Salmonella* assente in 25 g

**Controllo della qualità:** Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante metodo HACCP e sistema qualità realizzato secondo principi dettati dallo standard IFS Food versione 6.

### Informazioni componenti allergeniche:

Considerato allergene secondo direttiva di riferimento (Reg CE 8929/2003 e 8930/2003)

## Caratteristiche Organolettiche

**Odore:** marino caratteristico

**Aspetto:** regolare senza epibiondi

**Colore:** marrone bruno

**Gusto:** sapore marino delicato

## Modalità di trasporto

Per il trasporto devono essere garantite temperature comprese tra +2°C e +10°C

## Etichettatura

L'etichettatura è conforme al D.Lgs. n° 109/92 e s.m. e i.

## Imballo primario a contatto con l'alimento

Rete in polietilene preformata (LLDPE, VLDPE) idonea al contatto con alimenti  
Cassette in polistirolo idonee al contatto con alimenti.

## Modalità di preparazione

Da consumarsi previa cottura

## \*Valori Nutrizionali (per 100 gr di prodotto)

**Valore energetico:** 60 kcal

**Proteine:** 15 g

**Carboidrati:** 0 g

**Grassi:** 2.28 g

\*Valori bibliografici