

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 equivalve 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 Reg. (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 da Reg. (CE) 853/04

PSP (Paralytic Shellfish Poison): 800 µg/kg

ASP (Amnesic Shellfish Poison): 20 mg/kg di acido domoico

Ac. Okadaico, dinophysitossine e pectenotossine: 160 µg di equivalente ac. Okadaico/kg

Yessotossine: 1 mg di equivalente yessotossine/kg

Azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg

Parametri microbiologici previsti del Reg. (CE) 2073/05:

E. coli: n=5 c=1 m=230 MPN/100g M=700 MPN/100g

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 epibondi

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