

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

## *Fasolaro (Callista chione)*

**Nome scientifico:** Callista chione

**Nome commerciale:** Fasolaro

**Denominazione di vendita:** L39



**Descrizione:** Il fasolaro è un mollusco bivalve che vive sui fondali sabbiosi; è munito di una conchiglia ovale, formata da due valve che hanno circa le stesse dimensioni. La conchiglia è spessa, lucida e percorsa da strisce concentriche sottilissime, e ha un colore bruno-rossiccio, bruno-roseo. Internamente è biancastra, lucida, con bordi lisci ed ha una consistenza che la rende simile alla porcellana. Questo bivalve presenta un piede robusto che gli permette di seppellirsi nella sabbia. Il fasolaro può arrivare a misurare fino ad 8 cm, ma comunemente si trovano esemplari più piccoli.

Vive in fondali sabbiosi; in alto Adriatico è pescato su fondali di sabbia grossolana a diverse miglia dalla costa, a profondità variabili tra 12 e 20 mt. Sono pescati con il rastrello e con la turbosoffiante modificata per poter lavorare a profondità maggiori rispetto alla pesca delle vongole.

**Provenienza:** Italia e Crozia

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

**Sistema di pesca:** con rastrello e turbosoffiante

**Confezione:** in rete da 0.5 kg; 1 kg; 2 Kg; 3 Kg; 5 Kg; 15 kg.

**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:** bruno-rosa lucido

**Gusto:** sapore marino delicato e dolciastro

## 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

## Modalità di preparazione

Da consumarsi previa cottura.

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

**Valore energetico:** 72 kcal

**Proteine:** 8.57 g

**Carboidrati:** 0 g

**Grassi:** 0.47 g

\*Valori bibliografici