

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

### *Vongola verace (Ruditapes philippinarum)*

**Nome scientifico:** Ruditapes philippinarum

**Nome commerciale:** Vongola verace

**Denominazione di vendita:** L120 (veraci Italia); L120P (veraci Portogallo)



**Descrizione:** La vongola verace è un mollusco bivalve avente una robusta conchiglia di forma ovale con sottili striature radiali e la taglia comune è 3-5 centimetri. Il colore della conchiglia varia dal bianco al grigio al giallo, fino al nero per le vongole di dimensioni maggiori. Il prodotto viene allevato in prossimità dei litorali e nelle lagune costiere (soprattutto dell'Alto Adriatico) e la raccolta viene effettuata manualmente con l'utilizzo di un particolare attrezzo, simile ad un grande rastrello. Le veraci portoghesi invece sono un prodotto di libera raccolta proveniente dalle acque dell'oceano Atlantico nord orientale, pescato per mezzo di draghe.

**Provenienza:** Italia; Portogallo

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

**Sistema di pesca:** manuale con rastrello; draghe

**Confezione:** 0,5, 1 e 5 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 epibiondi

**Colore:** elevato polimorfismo cromatico

**Carni:** 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:** 10.2 g

**Carboidrati:** 2.2 g

**Grassi:** 2,5 g

\*Valori bibliografici