

CO.PE.MO Soc. Coop.

Vongola/Lupino (Chamelea gallina)

Nome scientifico: Chamelea gallina

Nome commerciale: Vongola/Lupino

Denominazione di vendita: L30



Descrizione: La vongola è un mollusco bivalente dalla conchiglia robusta formata da due valve uguali dalla forma arrotondata con piccole costolature concentriche. Esternamente la conchiglia è bruno-chiara, giallo-grigiasta, con raggi punteggiati, striati o composti da linee punteggiate o a zig-zag. All'interno il colore delle valve è bianco o giallastro e la conchiglia è liscia; la taglia comune è 2,5-3,5 centimetri. Vive infossata nei fondali sabbiosi o sabbio-fangosi della costa, in genere fino a 12 mt. di profondità. E' un prodotto esclusivamente di pesca su banco naturale, soprattutto nel Medio e Alto Adriatico con imbarcazioni denominate "turbosofianti".

Provenienza: pescata nel Mare Adriatico (ITALIA)

Stagionalità di pesca: si pesca tutto l'anno

Sistema di pesca: con rastrello e turbosoffiante

Confezione: in rete da 0,2, 0,5; 1; 3; 5; 10 kg

Taglia minima commerciale: 22 mm

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

Colore: sfondo grigio-bianco con linee a zig zag scure

Carni: saporite

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)

Parte edibile: 25%

Valore energetico: 72 kcal

H₂O: 82,5g

Proteine: 10,2 g

Grassi: 2,5 g

Carboidrati: 2,2 g

Sodio: 32 mg

Vitamina A: 0,02 mg

*Fonte dati INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)