

## Vongole o Lupini

### Descrizione generale del prodotto

Mollusco bivalve appartenente alla famiglia Veneridae caratterizzato da una colorazione delle valve biancastra, bianco-grigiastria, con punti, striature e linee spezzate brune, solitamente disposte in fasce radiali.

I molluschi devono essere vivi al momento della consegna.

**Origine:** Italia.

**Metodo di produzione:** Pescato.

**Zona di cattura:** Mar Mediterraneo, Mare Adriatico.

### Ingredienti

Vongole o Lupini (*Venus gallina*)

### Confezionamento ed imballaggio

I molluschi bivalvi sono confezionati in reti di materiale plastico da 2, 3, 5 Kg contenenti singole confezioni di rete, sigillate ed etichettate del peso di 1 Kg cadauna.

### Modalità di consegna e di conservazione

La temperatura di trasporto e di conservazione non deve pregiudicare la qualità e vitalità del prodotto.

**Temperatura di consegna:** +3/+6°C

**Temperatura di conservazione:** +3/+6°C

### Caratteristiche chimiche

#### Metalli pesanti:

Pb	mg/kg	max. 1.0
Cd	mg/kg	max. 1.0
Hg	mg/kg	max. 0.5

### Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli	MPN/100 g	max. 230
Salmonella	ufc/25 g	assente

### Valori nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

Proteine	g	11.2
Grassi	g	2.8
Carboidrati	g	2.6
Valore energetico	Kcal	72 - Kj 301

### Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.

Liquido intervalvare trasparente.

Odore di mare.

Assenza di processi ossidativi.