

Tartufi

Descrizione generale del prodotto

Mollusco bivalve appartenente alla famiglia Veneridae che presenta sulla faccia esterna delle 2 valve lamelle concentriche molto evidenti, parallele al margine inferiore.

I molluschi devono essere vivi al momento della consegna.

Origine: Italia.

Metodo di produzione: pescato.

Zona di produzione: Mar Mediterraneo, Mar Adriatico.

Ingredienti

Tartufi (*Venus verrucosa*)

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. 1.5
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

Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.

Liquido intervalvare trasparente.

Odore di mare.

Assenza di processi ossidativi.