

## Vongole veraci

### Descrizione generale del prodotto

Mollusco bivalve appartenente alla famiglia Veneridae caratterizzato da una colorazione variabile dal bianco-grigiastro, bruno chiaro al bianco-giallastro o verdastra con tacche e punti più chiari e con macchie e striature brune o bruno-nerastre.

I molluschi devono essere vivi al momento della consegna,

**Origine:** Italia.

**Metodo di produzione:** allevato o pescato.

**Zona di produzione:** Mare Adriatico

### Ingredienti

Vongole veraci (*Tapes semidecussatus*)

### 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 la 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/100g. max. 230

Salmonella: ufc/25 g. assente

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

Proteine g. 10.2

Grassi g. 2.5

Carboidrati g. 2.2

Valore Energetico Kcal 72 - Kj 301

### Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.

Liquido intervalvare trasparente.

Odore di mare.

Assenza di processi ossidativi.