

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.