

Vongole o Lupini

Descrizione generale del prodotto

Mollusco bivalve appartenente alla famiglia Veneridae caratterizzato da una colorazione delle valve biancastra, bianco-grigiastro, 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 - Kj	72 - 301

Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.

Liquido intervalvare trasparente.

Odore di mare.

Assenza di processi ossidativi.