



Scheda tecnica VMBV12

Prodotto gelo linea retail al naturale

VONGOLE di MARE BIOLOGICHE DI CAORLE ^{la}Venexiana
con guscio surgelate al naturale astuccio 450 G



1. CODICE ARTICOLO VGLVB45

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le Vongole di Mare autoctone e naturali, comunemente conosciute come Lupini e/o Pevarasse, vengono raccolte dai pescatori associati e subito trasferite, con mezzi idonei e di proprietà, nel centro di spedizione molluschi (CSM) sito in Caorle (VE). Qui le vongole, dopo i controlli di qualità, sono inviate verso un processo di lavorazione in continuo, senza interruzioni. Vengono selezionate meccanicamente per il ricontrollo della taglia, pulite con cernita manuale, de-sabbiate con sistema di processo automatico. I tempi di trattamento sono impostati a seconda delle condizioni meteo mare al momento della raccolta dei molluschi. Rilavate esternamente, le vongole sono ricontrollate manualmente ed inviate poi al pastorizzatore dove subiscono un delicato trattamento termico. A seguire giungono al surgelatore, per procedere verso il confezionamento ed imballo, senza aggiunta di glassatura e/o conservante, per poi essere stoccate in cella alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Le vongole si presentano con i gusci chiusi, preservando all'interno il loro liquido intervalvare, che ne conferisce le caratteristiche organolettiche con un sapore non distinguibile dal prodotto fresco. L'apertura dei gusci in fase di cottura è sostenuta dalla delicata lavorazione di scottatura effettuata precedentemente alla surgelazione.

3. INGREDIENTI

VONGOLE* (*Chamelea gallina*), codice alfa 3: SVE, con guscio prodotte in maricoltura (acquacoltura) In Italia nel Mar Mediterraneo (Mar Adriatico) e raccolte con Draga (HMD). Ingredienti certificati*

4. ORIGINE BIOLOGICA CERTIFICATA:

Prodotto e commercializzato da O.P. Bivalvia Veneto s.c.

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT: ITBIO005 Operatore controllato n. W022

Prodotto garantito dal Consorzio di gestione e tutela dei molluschi bivalvi nel Compartimento Marittimo di Venezia

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT: ITBIO005 Operatore controllato n. W023

L'area interessata alla Certificazione Biologica delle Vongole si trova di fronte alla fascia costiera del litorale della Brussa, zona di particolare pregio dal punto di vista ambientale, considerata uno dei rari lembi del litorale veneziano non urbanizzato, situata nel comune di Caorle all'interno del suggestivo paesaggio delle valli da pesca.

Si tratta di un luogo suggestivo e dal fascino selvaggio, zona libera, ampia e molto lunga, circondata da un'area ricca di flora e fauna autoctona, caratterizzata da un litorale orlato da dune sabbiose che lo separano da una bella pineta. Alle spalle della pineta è presente l'oasi dei paesaggi di Vallevecchia, rappresenta una tipica situazione dell'ambiente costiero del Veneto. La Brussa è uno dei paesaggi di tutto il litorale dell'Alto Adriatico. Proprio per la presenza di questo particolare habitat, Vallevecchia è stata riconosciuta dalla Comunità Europea, come Zona di Protezione Speciale e Sito di Importanza Comunitaria.

5. ISTRUZIONI E DESTINAZIONE D'USO

Da consumarsi previa cottura. Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto ancora congelato e di procedere alla preparazione come un prodotto fresco. In una padella far rosolare in abbondante olio extra vergine di oliva, (a piacere) un battuto di cipolla o spicchi d'aglio. Aggiungere le vongole a fiamma viva e lasciare cuocere con un coperchio (mescolando di tanto in tanto) fino alla completa apertura dei gusci. Quando i molluschi si saranno aperti sfumare con vino bianco e aggiungere pepe/peperoncino. Spolverare con prezzemolo fresco e servire caldo. Il prodotto è ideale per essere utilizzato anche come base per condire paste o risotti. Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, ad eccezione dei soggetti con allergie e intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso.

6. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura $\leq 18^{\circ}$ C.

Non ricongelare dopo scongelamento.

7. TMC DELLA DATA DI PRODUZIONE

18 Mesi

8. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Astuccio stampato - Peso Netto 450 g

Il prodotto leggermente precotto e pronto per l'uso è disponibile in astuccio. All'interno del medesimo è inserita una vaschetta in PP trasparente alimentare contenente 450 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 12 astucci per collo.

9. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita astuccio stampato 450 g	Codice a barre ean-13 8056590970126
Collo cartone bianco contenente 12 astucci	Codice a barre ean-13 8056590970133
Misure astuccio stampato	mm 240 x 150 x 45
Misure vaschetta in PP KBLOCK B5H42 trasparente alimentare	mm 232 x 142 x 42
Misure collo	mm 305 x 250 x 305
Misure euro pallet	mm 1200 x 800
Pallettizzazione	Base 11 colli x 06 mani (p.c.) h mm 1980
Colli per pallet	n. 66
Unità di vendita per pallet	Pz. 792 (356,4 KG)

10. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Tipico del mollusco madreperlaceo
Sapore	Sapore marino
Aspetto	Vongole con guscio
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

11. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100gr di prodotto edibile.

Valore energetico	201 Kj - 47 Kcal
Proteine	10,29 gr
Carboidrati	0,59 gr di cui zuccheri 0,35 gr
Grassi	0,43 gr di cui acidi grassi saturi 0,12 gr
Sale	0,8 gr

Le acque della fascia costiera veneta, dove sono raccolte le vongole, sono classificate sanitariamente come Zona A. In tal modo l'O.P. Bivalvia Veneto s.c. può commercializzare in modo diretto e senza processi di depurazione il prodotto fresco appena raccolto. Essendo un mollusco dotato di conchiglia esterna, la parte edibile della vongola, ricca di proteine, è compresa in un intervallo tra il 8 e il 20%, in funzione del periodo. Dal punto di vista alimentare, la vongola è classificata come una specie magra e digeribile. Tra i sali minerali contenuti, sono citati il Potassio (K), il Fosforo (P) ed il Sodio (Na), mentre tra le vitamine si riscontra in concentrazioni apprezzabili la Vitamina A (Lucchetti, 2003).

12. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti massimi approvati in piano analisi di autocontrollo per prodotti termizzati e surgelati

ACCERTAMENTO	LIMITI	NORMA DI RIFERIMENTO
CBT	10.000 UFC/g	Criterio non formato da limiti di cogenti
E. Coli	100 UFC/g	Criteri non normato da limiti vigenti, desunti da Accordo Stato Regioni
Stafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	10.11.16 – Linee guida controllo ufficiale ai sensi Reg 882/04 e 854/04
Salmonella su 5 u.c. (parametro di sicurezza alimentare)	Assenza in 25 g	

13. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori medi alla spedizione dopo il processo di surgelamento

Carica batterica totale	<10 ufc/g
Escherichia coli	<18 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g

(Rif Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie -Rapporto n. 19AT2SD-A/4231 - BIS del 18.09.2019)

14. ALLERGENI E OGM

Molluschi, prodotto non OGM. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei e altri molluschi**.

15. ETICHETTATURA

Le informazioni fornite sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg UE 1169/11, Reg CE 1379/13 e relative s.m.i.)

- Denominazione vendita e denominazione scientifica
- Elenco ingredienti
- Paese di origine – zona di pesca FAO , metodo di produzione e attrezzo da pesca

- Peso netto
- Termine Minimo di Conservazione
- Data di surgelazione
- N° lotto di appartenenza
- Ragione sociale
- Modalità di conservazione e d'uso

16. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E SICUREZZA ALIMENTARE

L'azienda OP Bivalvia ha implementato un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi dell'HACCP, in conformità ai Regg CE 852/04 (igiene degli alimenti) e 853/04 (igiene degli alimenti di origine animale), nonché un sistema di rintracciabilità conforme al Reg CE 178/02.

Prodotto e confezionato presso lo stabilimento con Approval Number – IT P5R5A CE

REV 02/19 DEL 30.10.2019 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.
Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)
Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) www.ipescaori.it
Tel. 0421.82206 – email info@opbivalvia.it
Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273
APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A