



# Scheda tecnica VIP06

## Prodotto gelo linea Ho.Re.Ca. al naturale

VONGOLE di MARE MSC "iPescaOri" con guscio surgelate al naturale  
Certificate MSC astuccio 1000 G



### 1. CODICE ARTICOLO/COLLO: VGIPM01

### 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 poi procedere verso il confezionamento ed imballo, senza aggiunta di glassatura e/o conservanti, per poi essere stoccate in cella BT alla temperatura controllata di -18°/-20° C. Le vongole si presentano con i gusci chiusi, preservando all'interno il loro liquido intravalvare, 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, pescate in Italia nel Mar Mediterraneo centrale (Mar Adriatico - zona FAO 37.2.1.) Prodotto pescato con Draga (HMD).

**\*Questo prodotto proviene da attività di pesca certificate da un organismo indipendente secondo lo standard MSC per una pesca ben gestita e sostenibile. [www.msc.org/it](http://www.msc.org/it) (proveniente da Op Bivalvia Veneto Fishery certificata MS F-2646899).**

### 4. 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.

### 5. MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato a temperatura  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .  
Non ricongelare dopo scongelamento.

### 6. TMC DELLA DATA DI PRODUZIONE

18 mesi

### 7. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Astuccio stampato in 5 lingue IT-EN-FR-DE-ES

Peso netto 1000 g

Il prodotto leggermente precotto e pronto per l'uso è disponibile in astuccio. All'interno dello stesso è inserita una vaschetta in PP trasparente alimentare contenente 1000 grammi di prodotto. Il tutto imballato in cartoni contenenti 6 astucci per collo.

PESO LORDO COLLO KG 6,700. PESO LORDO PALLET 620 KG.

### 8. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita astuccio stampato 1000 g	Codice a barre EAN-13: 8056590970348
Collo cartone bianco contenente 6 astucci	Codice a barre EAN-13: 8056590970355
Misure astuccio stampato	cm 23,5 x 14,8 x 6
Misure vaschetta in PP BLOCK B5H58 trasparente alimentare	cm 23,2 x 14,6 x 5,8
Misure collo	cm 30,5 x 24 x 19
Misure euro pallet	cm 120 x 80
Pallettizzazione	Base 11 colli x 8 mani – h cm 176
Colli per pallet	N. 88
Unità di vendita per pallet	Pezzi 528 / Kg 528

## 9. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Odore marino caratteristico
Colore	Conchiglia grigio/bruno-chiaro, all'interno bianco/giallastro
Sapore	Sapore marino salato
Aspetto	Mollusco bivalve dai gusci striati
Consistenza	Polpa morbida, non stopposa, non fibrosa

## 10. 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 pescate 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 pescato. 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).

## 11. 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	

## 12. 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)

### 13. ALLERGENI E OGM

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

### 14. ETICHETTATURA CONFEZIONE ESPRESSA IN 5 LINGUE IT-EN-FR-DE-ES

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

### 15. DESCRIZIONE IN DOCUMENTI DI TRASPORTO/VENDITA PER AZIENDE CHE NON DISPONGONO DELLA CATENA DI CUSTODIA PER PRODOTTI CERTIFICATI MSC

VONGOLE DI MARE "iPescaOri" surgelate al naturale con guscio – astuccio da 1000 gr  
Lotto: Scad: Chamelea gallina – pescato zona FAO 37.2.1. Attrezzo da pesca – Draga (HMD)

### 15(a) PER AZIENDE CHE DISPONGONO DELLA CATENA DI CUSTODIA PER PRODOTTI CERTIFICATI MS PREVIO PRECEDENTE INVIO COPIA CERTIFICATO

(Aggiunta descrizione): CERTIFICATE DA PESCA SOSTENIBILE MSC

### 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 09/19 DEL 30.09.2020 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](http://www.ipescaori.it)  
Tel. 0421.82206 – email [info@opbivalvia.it](mailto:info@opbivalvia.it)  
Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273  
APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A