

## Scheda tecnica VNGBIO450 Prodotto surgelato al naturale

VONGOLE BIOLOGICHE di CAORLE *la Venexiana* surgelate al naturale con guscio  
Astuccio da 450 g



### 1. CODICE ARTICOLO: VGLVB45

### 2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO E RELATIVE TECNICHE DI PRODUZIONE

Le Vongole Biologiche di Caorle autoctone e naturali, comunemente conosciute come Lupini e/o Pevarasse, vengono raccolte dai pescatori associati in una piccola parte del litorale Veneto conosciuta come Brussa 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 intravalvare, che ne conferisce le caratteristiche organolettiche con un sapore non distinguibile dal prodotto fresco.

### 3. INGREDIENTI

**VONGOLE\*** con guscio (*Chamelea gallina*), codice alfa 3: SVE, 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 lagunare di Valle Vecchia, rappresenta una tipica situazione dell'ambiente costiero del Veneto. La Brussa è uno dei paesaggi più interessanti di tutto il litorale dell'Alto Adriatico. Proprio per la presenza di questo particolare habitat, Valle Vecchia è stata riconosciuta dalla Comunità Europea, come Zona di Protezione Speciale e Sito di Importanza Comunitaria. All'interno dell'area interessata, entro le 0,3 miglia dalla costa vengono effettuate le ordinarie attività di nursery della risorsa, mentre al largo si svolge la raccolta dello stesso prodotto adulto.

#### 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.

#### 6. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

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

Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero a  $0-4^{\circ}\text{C}$  e consumare entro le 24 ore.

#### 7. TMC DALLA DATA DI PRODUZIONE

18 Mesi

#### 8. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E GRAMMATURA

Il prodotto è pronto all'uso e disponibile in astuccio. All'interno dello stesso è inserita una vaschetta in PP (Polipropilene) trasparente contenente 450 grammi di prodotto, chiusa con film termosaldato. Il tutto imballato in cartoni contenenti 8-12 astucci per collo.

## 9. CARATTERISTICHE IMBALLO E PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita: astuccio 450 g	Codice a barre EAN-13: 8056590970126
Collo: cartone contenente 12 astucci	Codice a barre EAN-13: 8056590970133
Misure astuccio	mm 235 x 148 x 46
Misure collo	mm 305 x 240 x 285
Misure euro pallet	mm 1200 x 800
Palletizzazione	Base 11 colli x 06 mani - h cm 196
Colli per pallet	n. 66
Unità vendita per pallet	Pz. 792 (356,4 Kg)

## 10. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Marino caratteristico
Colore	Tipico del mollusco grigio/bruno-chiaro
Sapore	Marino caratteristico
Aspetto	Mollusco bivalve
Consistenza	Soda, non stopposa, non fibrosa

## 11. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali medi per 100 g 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.

## 12. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

<b>ACCERTAMENTO</b>	<b>LIMITI</b>	<b>NORMA DI RIFERIMENTO</b>
CBT	10.000 UFC/g	Criterio non normato da limiti cogenti
E. Coli	100 UFC/g	Criteri non normati da limiti vigenti, desunti da Accordo Stato Regioni 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	
Strafilococchi coagulasi positivi	100 UFC/g	

### 13. ALLERGENI E OGM

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

### 14. 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
- Paese d'origine o luogo di provenienza
- Ingredienti
- Caratteristiche di confezionamento (formato/peso)
- Termine minimo di consumazione (TMC) o data di scadenza prodotto;
- Allergeni contenuti e possibili allergeni contaminanti
- Parametri microbiologici e limiti critici
- Tabella nutrizionale
- Modalità di conservazione
- Modalità d'impiego
- Ragione sociale e indirizzo del produttore

### 15. 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. 04 DEL 31.01.2022 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