



BAVA DI LUMACA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE:

La Bava di Lumaca è ricavata da "Helix Aspersa" (chiocciola). La secrezione è raccolta e filtrata in due stadi: il primo di sgrossatura ed il secondo di micro filtraggio. Non sono operate diluizioni o interventi chimici, a parte l'aggiunta di stabilizzanti.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Aspetto		liquido limpido
Colore		giallo paglierino
Odore		caratteristico
pH	Conforme	Limiti: 3.0-8.5
Densità a 20°C	Conforme	Limiti:0.99-1.05
Indice di Rifrazione	Conforme	Limiti:1.33-1.35
Acido Glicolico g/l	Conforme	Limiti: >= 0,5
Allantoina g/l	Conforme	Limiti: >= 0,5
Proteine (Azoto totale)	Conforme	Limiti: >= 0,1%
Residuo secco	Conforme	Limiti: 0,8-2,5%
Solubilità	Completamente solubile in acqua; insolubile in olii; disperdibile in emulsioni olio in acqua; poco compatibile con alcool	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica microbica totale	Conforme	limiti: <= 1.000 CFU/g
Conta muffe	Conforme	limiti: <= 100 CFU/g
Conta lieviti	Conforme	limiti: <= 100 CFU/g
Ricerca Listeria monocytogenes	Conforme	ASSENTE
Ricerca Salmonella spp	Conforme	ASSENTE
Conta Stafilococchi coagulasi	Conforme	limiti: <= 10 CFU/g
Conta Candida albicans	Conforme	limiti: <= 10 CFU/g
Conta Escherichia coli	Conforme	limiti: <= 10 CFU/g
Conta Pseudomonas spp	Conforme	limiti: <= 10 CFU/g

STABILIZZANTE E CONSERVANTE:

Phenoxyethanol, Ethylhexylglycerin < 1%

Oppure

Caprylyl glycol, Phenethyl Alcohol < 1%

Oppure

Sorbato di potassio

CONSERVAZIONE:

Conservare nell'imballaggio originale in luogo fresco, al riparo da fonti di calore e luce solare diretta, preferibilmente in frigorifero.

Utilizzare preferibilmente entro 12 mesi dal momento della fabbricazione.

TRACCIABILITA':

È importante sottolineare che si tratta di una produzione totalmente realizzata in Italia, proveniente dall'allevamento situato a Nettuno (RM), controllata dalla Azienda ASL di zona.

INFO GENERALI:

L'elicoltura consiste nell'allevamento della chiocciola *Helix Aspersa Muller*. Il nostro allevamento si attua esclusivamente su terreno ed all'aperto senza. Questo metodo consiste nell'introdurre in appositi recinti la chiocciola, destinata ad accoppiarsi e a moltiplicarsi. La bava è ottenuta non da chioccioline dismesse, ma da quelle che nascono dall'accoppiamento e si sviluppano nel periodo dell'ingrasso. La scelta dell'allevamento all'aperto differenzia notevolmente il metodo Italiano dall'impostazione adottata negli altri paesi Europei come Francia e Spagna, dove la chiocciola è mantenuta ed allevata in condizioni artificiali (in serra, in contenitori o al chiuso). L'azienda dispone di circa 15.000 mq, dedicati all'allevamento di chioccioline da gastronomia a ciclo biologico completo (inteso come ciclo vitale del mollusco). La chiocciola è un mollusco ermafrodita insufficiente: da ogni coppia fecondata si ottiene una duplice deposizione di uova. L'accoppiamento e la deposizione di circa 80-100 uova per ogni chiocciola, nei nostri climi, avvengono generalmente due volte all'anno. La semina avviene in primavera seminando colza e bietola necessari sia per l'alimentazione, sia per garantire riparo dai predatori. È da notare che tutte le chioccioline vengono alimentate con i vegetali

seminati, con l'aggiunta di verdure e frutta immessi come alimentazione suppletiva, senza usare nessun tipo di concime chimico, ne insetticidi o altri veleni.

LUMACA-RE

Giorgio Vogric