



## **SCHEDA TECNICA BAVA DI LUMACA di *Helix Aspersa***

***Materia Prima ad uso alimentare e cosmetico certificabile ECO BIO***

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

<b>Nome INCI:</b>	SNAIL SECRETION FILTRATE
<b>Specie allevata:</b>	Helix Aspersa Muller, Helix Aspersa Maxima
<b>Aspetto:</b>	Liquido limpido o appena opalescente, di colore chiaro o leggermente giallino. Odore caratteristico, acidulo.
<b>Solubilità:</b>	completa in acqua, in soluzioni idroalcoliche, idroglicoliche, idrogliceriche, e nei tensioattivi.
<b>Stabilizzante</b>	Sodio Benzoato, Sorbato Potassio

### **DATI ANALITICI**

<b>PARAMETRO</b>	<b>LIMITI DI RIFERIMENTO</b>	
	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>
<b>pH:</b>	2,5	7,5
<b>DENSITÀ</b>	0,8 g/L	1,3 g/L
<b>RESIDUO SECCO</b>	1,50%	3,50%
<b>ACIDO GLICOLICO</b>	50 mg/kg	200 mg/kg
<b>ALLANTOINA</b>	50 mg/kg	200 mg/kg
<b>ANTIPROTEASI</b>	1,0 mU/L	1,8 mU/L
<b>IDROSSIPROLINA</b>	0,5% m/m	1,5% m/m
<b>COLLAGENE</b>	0,05%	0,5%
<b>ACIDO LATTICO</b>	10 mg/kg	100 mg/kg
<b>SODIO BENZOATO</b>		<200mg/kg
<b>POTASSIO SORBATO</b>		<200mg/kg
<b>ACIDO CITRICO</b>		<100mg/kg
<b>ACIDO ASCORBICO</b>		<100mg/kg
<b>ESCHERICHIA COLI BETA – GLUCURONIDASI POSITIVI</b>		assenti (UFC/g)
<b>PSEUDOMONAS SPP</b>		assenti (UFC/g)
<b>STAPHYLOCOCCUS COAGULASI POSITIVI</b>		assenti (UFC/g)
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>		<100 (UFC/g)
<b>FUNGHI E LIEVITI</b>		<10 (UFC/g)
<b>MUFFE</b>		<10 (UFC/g)
<b>SALMONELLA</b>		Assente in 25 ml
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>		<10 (UFC/g)

#### **Per info e contatti:**

Biologo Dott. Benzoni Paolo Cel. 347-7528936  
Sig. Fusar Poli Andrea Cel. 340-0049967

e-mail: [paolo\\_benzoni@virgilio.it](mailto:paolo_benzoni@virgilio.it)  
e-mail: [andrea.fusarpoli@yahoo.it](mailto:andrea.fusarpoli@yahoo.it)



- **DESCRIZIONE:** la Bava di Lumaca è ricavata da “*Helix aspersa*” (chiocciola) per uso alimentare. La secrezione è raccolta e filtrata in due stadi: il primo di sgrossatura ed il secondo di brillantatura. Non sono operate diluizioni o interventi chimici, a parte l’aggiunta di stabilizzanti (vedi sopra). **Il procedimento di estrazione non reca alcun danno all'animale che successivamente può essere reintrodotta in allevamento senza mortalità.**
- **TRACCIABILITÀ:** è importante sottolineare che si tratta di una produzione totalmente realizzata in Italia, da lumache provenienti da aziende che operano senza utilizzo di mangimi e all'aperto, certificate e controllate dalla Azienda USL e sotto il controllo del veterinario responsabile.
- **CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, al riparo da fonti di calore e luce solare diretta; il prodotto ad oggi garantisce dopo oltre 1 anno nessun tipo di deperimento, pH e colore rimangono invariati.

Azienda Agricola Limax  
SP 415 km 41,800 26012  
Fraz. Oriolo Castellzone (CR)  
P.IVA 01631150198

**Per info e contatti:**

Biologo Dott. Benzoni Paolo Cel. 347-7528936  
Sig. Fusar Poli Andrea Cel. 340-0049967

e-mail: [paolo\\_benzoni@virgilio.it](mailto:paolo_benzoni@virgilio.it)  
e-mail: [andrea.fusarpoli@yahoo.it](mailto:andrea.fusarpoli@yahoo.it)