	Scheda tecnica prodotto - Cozze				MOD STP
	REVISIONE	N° 02	DATA	21/10/2020	Pagina 1 di 2

Prodotto – denominazione commerciale	<i>Cozza o mitilo</i>	Data emissione scheda	<i>21/10/2020</i>
Denominazione scientifica	<i>Mytilus galloprovincialis (cod. alfa 3 MSM)</i>		
Tipologia di imballaggio/i	<i>Rete</i>		
Foto del prodotto			

Conservazione e trasporto

Modalità di conservazione	<i>0-6°C</i>
Temperatura di trasporto	<i>0-6°C</i>

Produzione


Origine	<i>Prodotto allevato - Origine: Spagna-Italia</i>
Modalità di produzione	<p><i>La materia prima proviene esclusivamente da allevamenti qualificati. Le tecniche di allevamento cambiano in relazione all'ambiente dove si opera: acque lagunari, stagni, aree di mare protetto (nella maggior parte dei casi classificabili come Zona B quindi con valori di E.Coli compresi tra 230 MPN/100 g e 4.600 MPN/100 g*) e mare aperto (nella maggior parte dei casi classificabile come Zona A quindi con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g). I mitili una volta arrivati allo stabilimento sono depositati in apposita cella frigorifera a temperatura controllata. Successivamente il prodotto è lavato meccanicamente (ed eventualmente sbissato) per poi essere destinato ad un processo di selezione automatica e manuale al fine di eliminare le unità rotte o comunque soggette a difetti. Segue quindi la fase di confezionamento.</i></p> <p><i>(*Il prodotto proveniente da zone di allevamento classificate come "B" deve necessariamente subire un processo depurativo.)</i></p>

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	<i>Guscio nero; colore della carne da arancio a giallo pallido</i>
Sapore	<i>Tipico del prodotto</i>
Odore	<i>Tipico di acque di mare</i>
Dimensioni/taglia commerciale	<i>5-8 cm</i>
Aspetto	<i>Forma allungata di colore nero violaceo.</i>
Eventuali difetti	<i>Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.</i>

Quantità per confezione

Imballaggio	<i>Rete</i>	Peso Netto	<i>5-10kg</i>
--------------------	-------------	-------------------	---------------

	Scheda tecnica prodotto - Cozze				MOD STP
	REVISIONE	N° 02	DATA	21/10/2020	Pagina 2 di 2

Conservazione del prodotto

Shelf life	<i>molluschi devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto finale.</i>
Raccomandazioni	<i>Conservare il prodotto a temperatura 0-6°C per mantenerne la vitalità fino al momento della preparazione; maneggiare con cura. Consumare previa accurata cottura (fiamma viva o 100°C per 5 minuti).</i>

Caratteristiche analitiche

Caratteristiche microbiologiche	E. Coli	<230 MPN/100g	Salmonella spp	assente in 25g
	Carica microbica totale	<500.000	Listeria monocytogenes	assente in 25g

Caratteristiche chimiche	Cadmio	<1ppm
	Mercurio	<0,5ppm
	Piombo	<1,5ppm
	DSP (tossine liposolubili)	Acido okadaico, dinophysitossine < 160 microgrammi di equivalente acido okadaico/Kg Yessotossine < 3,75 mg di equivalente yessotossine/Kg Azspiracidi < a 160 microgrammi di equivalente azspiracido/Kg
	PSP (saxitossina)	< 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg
	ASP (acido domoico)	<20 mg/Kg di acido domoico

Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i>	Energia	86 kcal/360 kJ
	Grassi	2,24 g
	di cui saturi	0,425 g
	Carboidrati	3,69 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	11,9 g
	Fibre	0 g
	Sale	0,715 g

OGM <i>(Reg. 1829/2003, 1830/2003)</i>	Non presenti come da dichiarazione fornitori
Allergeni <i>(Reg. 1169/2011)</i>	Molluschi

Packaging

Confezioni da Kg 1 in rete- Packaging secondario: sacchi da 5 o 10 Kg