

	Scheda tecnica prodotto - Cozze			MOD STP
	REVISIONE	N° 04	DATA	20/03/2026

Pagina 1 di 2

Prodotto – denominazione commerciale	Cozza o mitilo	Data nuova emissione scheda	20/03/2026
Denominazione scientifica	<i>Mytilus galloprovincialis (cod. alfa 3 MSM)</i>		
Tipologia di imballaggio/i	Rete		
Numero approvazione stabilimento	UE IT 358 CDM		
Foto del prodotto			

Conservazione e trasporto

Modalità di conservazione	Da conservarsi a una temperatura da 0°C/+6°C
Modalità di trasporto	Da trasportare a una temperatura da 0°C/+6°C

Produzione

Metodo di produzione e Origine	Prodotto allevato Origine: Spagna-Italia
Modalità di produzione	<p>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.</p> <p>(*Il prodotto proveniente da zone di allevamento classificate come "B" deve necessariamente subire un processo depurativo.)</p>

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	Guscio nero; colore della carne da arancio a giallo pallido
Sapore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico di acque di mare
Dimensioni/taglia commerciale	5-8 cm
Aspetto	Forma allungata di colore nero violaceo.



Scheda tecnica prodotto - Cozze

MOD STP

REVISIONE

N° 04

DATA

20/03/2026

Pagina 2 di 2

Eventuali difetti

Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.

Quantità per confezione

Imballaggio Rete

Peso Netto 5-10kg

Conservazione del prodotto

Shelf life

I molluschi devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto

Raccomandazioni

Conservare il prodotto a temperatura 0°C/+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).

Caratteristiche analitiche

Caratteristiche microbiologiche

(in conformità al Reg. 2073/2005 e s.m.i)

E. Coli

<230 MPN/100g

Salmonella spp

NR in 25g

Caratteristiche chimiche

Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg, As)

In conformità al Reg. 915/2023 e s.m.i

DSP (tossine liposolubili)

Acido okadaico, dinophysitossine < 160 microgrammi di equivalente acido okadaico/Kg
Yessotossine < 3,75 mg di equivalente yessotossine/Kg
Azaspiracidi < a 160 microgrammi di equivalente azaspiracido/Kg

PSP (saxitossina)

< 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg

ASP (acido domoico)

<20 mg/Kg di acido domoico

Specifiche nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto

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 e radiazioni ionizzanti

(Reg. 1829/2003, 1830/2003)

Assenti

Allergeni

(Reg. 1169/2011)

Molluschi

Packaging

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