

	<b>Scheda tecnica prodotto – Ostrica concava</b>			<b>MOD STP</b>
	REVISIONE	N° 04	DATA	20/03/2026

<b>Prodotto – denominazione commerciale</b>	Ostrica concava	<b>Data nuova emissione scheda</b>	20/03/2026
<b>Denominazione scientifica</b>	<b><i>Crassostrea gigas (Cod. alfa 3 OYG)</i></b>		
<b>Tipologia di imballaggio/i</b>	Confezioni in cassetine di legno		
<b>Numero approvazione stabilimento</b>	UE IT 358 CDM		
<b>Foto del prodotto</b>			

#### Conservazione e trasporto

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

#### Produzione

<b>Metodo di produzione e Origine</b>	Prodotto allevato o più raramente pescato Origine: Italia-Spagna-Francia
<b>Modalità di produzione</b>	Reperibile tutto l'anno. Allevamento nei vivai sospesi in mare aperto – pesca molto rara. Non è prevista la taglia minima per il prodotto allevato. Per il prodotto di pesca non deve essere inferiore ai 60 mm.

#### Caratteristiche organolettiche del prodotto

<b>Colore</b>	Esternamente la conchiglia è grigio gialla, con macchie dal bruno al viola. Gusci integri, privi di sudiciume. Assenza di corpi estranei. Carni lucide all'interno della cavità palleale
<b>Sapore</b>	Salso, senza retrogusti ammoniacali
<b>Odore</b>	Marino, gradevole, salmastro
<b>Dimensioni/taglia commerciale</b>	Diametro variabili tra i 6-9 cm con valore massimo prossimo ai 15
<b>Aspetto</b>	Gusci integri, privi di sudiciume. Assenza di corpi estranei. Carni lucide all'interno della cavità palleale. Animale aderente alla valva. Livelli normali di liquido intervalvare
<b>Eventuali difetti</b>	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.

#### Quantità per confezione

<b>Imballaggio</b>	Confezioni in cassetine in legno	<b>Peso Netto</b>	1 o 3 Kg.
--------------------	----------------------------------	-------------------	-----------

#### Conservazione del prodotto

<b>Shelf life</b>	I molluschi devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto
-------------------	--



## Scheda tecnica prodotto – Ostrica concava

MOD STP

REVISIONE

N° 04

DATA

20/03/2026

Pagina 2 di 2

### 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	51 kcal/ 213 kJ
Grassi	1,71 g
di cui saturi	0,47 g
Carboidrati	2,72 g
di cui zuccheri	0,62 g
Proteine	5,71 g
Fibre	0 g
Sale	0,21 g

#### OGM e radiazioni ionizzanti

(Reg.1829/2003,1830/2003)

Assenti

#### Allergeni

(Reg. 1169/2011)

Molluschi

### Packaging

Confezioni in cassette in legno da 1 o 3 Kg.