

 <p>GORO PESCA SRL</p>	<h1>COZZA O MITILO</h1> <p>Confezionata in Rete</p>	<p>DOC. STMI-ITA Ed. 03 Rev. 00 02/06/2021</p>
SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO		Pag. 1 di 3



Denominazione scientifica	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Denominazione in etichetta	Cozza o Mitilo
Codice FAO - Alpha 3	MSM
Metodo di produzione	Allevato ITALIA
Taglia minima	N.A.
Polpa per Kg	Oltre il 20% di polpa
Stagionalità	MARZO-SETTEMBRE (dato variabile)
Confezionamento	Unità di vendita da Kg 1- assemblate in sacchi di rete in polietilene atossico, da Kg. 5
Modalità di utilizzo	Consumare previa cottura
Modalità di conservazione	Refrigerazione tra 0° e +6° C
Shelf-life	I molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE		
PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
ASPETTO	Conchiglia liscia allungata di colore nerastro. Le valve sono bombate, uguali, di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. All'interno il colore è viola-madreperlaceo. La colorazione degli individui maschili è bianco-giallastra mentre quella degli individui femminili tende al giallo-arancio.	Aspetto non conforme allo standard

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
ASPETTO	Gusci integri, privi di sudiciume, di epibionti ed epifiti, con reazione adeguata alla percussione. Carni lucide che riempiono la cavità palmale. Animale aderente alla valva. Livelli normali di liquido intervalvare, limpido. Assenza di fango o sabbia.	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di molluschi diversi. Presenza di denti di cane, ciuffi di alga, corpi estranei. Liquido intervalvare scarso o assente. Presenza di fango o sabbia
ODORE	Marino, gradevole, salmastro, di alga fresca.	Sgradevole, anomalo, ammoniacale.
SAPORE	Salmastro, sapido-iodato, con retrogusto dolciastro.	Anomalo, ammoniacale, sgradevole.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI ACCETTABILITA'
<i>Escherichia coli</i> (5 U.C.)	MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	SODDISFACENTE: se tutti e 5 i campioni osservati sono pari o inferiori e 230 MPN/100 g o se uno dei 5 valori osservato è superiore a 230 MPN/100 g ma pari o inferiore a 700 MPN/100 g INSODDISFACENTE: se uno dei cinque valori osservati è superiore a 700 MPN/100 g o se almeno due dei cinque valori osservati sono superiori a 230 MPN/100 g
<i>Salmonella spp.</i> (5 U.C.)	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile in 25 g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (patogeno)	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile in 25 g
<i>Norovirus</i>	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile
<i>Virus Epatite A</i>	Rilevabile / Non rilevabile	Non rilevabile
PSP (<i>Paralytic Shellfish Poison</i>)	µg di equivalente di saxitossina/Kg di parte edibile	≤ 800
BIOTOSSINE LIPOFILE	µg di equivalente a. okadaico/Kg di parte edibile mg di equivalente yessotossine/Kg di parte edibile µg di equivalente azaspiracido/Kg di parte edibile	≤ 160 ≤ 3,75 ≤ 160
ASP (<i>Amnesic Shellfish Poison</i>)	mg di ac. domoico/kg di parte edibile	≤ 20
MERCURIO	mg/kg di peso fresco	≤ 0,5
PIOMBO	mg/kg di peso fresco	≤ 1,5
CADMIO	mg/kg di peso fresco	≤ 1




VALORI NUTRIZIONALI *		
NUTRIENTE	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO su 100 g
Energia	Kcal/KJ	67/282
Grassi	g.	0.94
di cui saturi	g.	0.37
Carboidrati	g.	3,6
di cui zuccheri	g.	1.6
Fibre	g.	0.0
Proteine	g.	11,7
Sale	g.	1.2

* FONTE: CREA (Centro di ricerca Alimenti e nutrizione)

	COZZA O MITILO Confezionata in Rete	DOC. STMI-ITA Ed. 03 Rev. 00 02/06/2021
GORO PESCA SRL	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO	Pag. 3 di 3

CONFEZIONI	CODICI INTERNI	CODICE EAN
SACCO DA 5 RETE DA 1KG SELEZIONE	CZITDC01	8030024000276
SACCO DA 5 RETE DA 1 KG SBISSATE SELEZIONE	CZITXL01	8030024000481

IMBALLAGGI, TIPOLOGIE E SMALTIMENTO:

Rete	Clip	Etichetta
<div style="text-align: center;">  </div> <p>PE</p> <p>Raccolta plastica Verifica le disposizioni del tuo comune</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>ALU</p> <p>Raccolta rifiuti metallici/lattine Verifica le disposizioni del tuo comune</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>HD-PE</p> <p>Raccolta plastica Verifica le disposizioni del tuo comune</p>