

Ostriche

Descrizione generale del prodotto

Mollusco bivalve appartenente alla famiglia Ostreidae caratterizzato da una conchiglia con superficie sfogliata di forma variabile.

I molluschi devono essere vivi al momento della consegna.

Metodo di produzione: allevato.

Zona di produzione: Francia, Oceano Atlantico nord orientale.

Ingredienti

Ostrica conava (*Crassostrea gigas*)

Confezionamento ed imballaggio

I molluschi bivalvi sono confezionati in cassette di legno del peso di 1-3 Kg cadauna, chiuse da legacci plastici ed etichettate.

Modalità di consegna e di conservazione

La temperatura di trasporto e di conservazione non deve pregiudicare la qualità e vitalità del prodotto.

Temperatura di consegna: +3/+6°C

Temperatura di conservazione: +3/+6°C

Caratteristiche chimiche

Metalli pesanti:

Pb	mg/kg	max. 1.5
Cd	mg/kg	max. 1.0
Hg	mg/kg	max. 0.5

Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli	MPN/100 g	max. 230
Salmonella	ufc/25 g	assente

Valori nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

Proteine	g	10.2
Grassi	g	0.9
Carboidrati	g	5.4
Valore energetico	Kcal	69 - KJ 289

Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.

Liquido intervalvare trasparente.

Odore di mare.

Assenza di processi ossidativi.