

Cuori o Cappa Tonda

Descrizione generale del prodotto

Mollusco bivalve appartenente alla famiglia Veneridae con conchiglia dal bordo anteriore arrotondato. Presenta sulla faccia esterna delle 2 valve coste radiali che, nella regione mediana, sono alquanto appiattite. Evidenti le strie di accrescimento.

I molluschi devono essere vivi al momento della consegna.

Metodo di produzione: allevato.

Zona di produzione: Francia, Oceano Atlantico nord orientale.

Ingredienti

Cuore (cappa tonda) (*Cardium spp.*)

Confezionamento ed imballaggio

I molluschi bivalvi sono confezionati in reti di materiale plastico, sigillate ed etichettate, del peso di 5-10 Kg cadauna.

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

Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.

Liquido intervalvare trasparente.

Odore di mare.

Assenza di processi ossidativi.