

Cozze

Descrizione generale del prodotto

La cozza o mitilo è un mollusco bivalve appartenente alla famiglia Mytilidae; presenta conchiglia bivalve allungata in senso trasversale di colore nero violaceo con lunghezza massima di circa 10-11 cm. Specie di notevole interesse commerciale presente nel Mediterraneo, Atlantico orientale e coste settentrionali dell'Africa. I molluschi devono essere vivi al momento della consegna.

Origine: Italia/Spagna.

Metodo di produzione: allevato.

Zona di produzione: Mare Mediterraneo, Mare Adriatico.

Ingredienti

Cozze o Mitili (*Mytilus galloprovincialis*)

Confezionamento ed imballaggio

I molluschi bivalvi sono confezionati in reti di materiale plastico da 2, 3, 5 Kg contenenti singole confezioni di rete, sigillate ed etichettate del peso di 1 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 |

Valori nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

| | | |
|-------------------|------|-------------|
| Proteine | g | 11.7 |
| Grassi | g | 2.7 |
| Carboidrati | g | 3.4 |
| Valore energetico | Kcal | 84 - Kj 352 |

Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.
Liquido intervalvare trasparente.
Odore di mare.
Assenza di processi ossidativi.