

## 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.