

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.