





| | | |
|------------------------------|--|---|
| CODICE FAO ALPHA 3 | MSM |  |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE: | COZZA | |
| DENOMINAZIONE SCIENTIFICA: | Mytilus galloprovincialis |  |
| FAMIGLIA: | Mytilidae | |
| PROVENIENZA: | Golfo di Olbia |  |
| ZONA SANITARIA: | A o B Golfo di Olbia | |
| CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA: | NO | |
| TAGLIA MINIMA: | No taglia minima allevato | |
| TEMPO DI DEPURAZIONE: | 12/8 h se di zona B -4 h rifinitura se di zona A | |
| VITALITA': | Mollusco vivo e vitale, avente una reazione adeguata alle percussioni. | |
| ODORE: | delicato, gradevole, salmastro | |
| INCROSTAZIONI ESTERNE: | sono ammesse incrostazioni non oltre la percentuale del 30%, escluso | |
| % GUSCI ROTTI: | su una confezione da 1 Kg il numero di gusci rotti deve inferiore ai 2 pezzi | |
| LIQUIDO INTERVALVARE: | abbondante con assenza visibile di sabbia | |
| POLPA: | la polpa deve riempire almeno il 30-40% del guscio | IMBALLI : i materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e possiedono dichiarazione di idoneità ed atossicità al contatto con alimenti come da normativa vigente. |
| ALLERGENI: | Molluschi | |
| CONFEZIONE: | Sacchetto da 1 kg. su confezione da 5 kg. | |
| DATA DI CONFEZIONAMENTO: | Riportata sul retro dell'etichetta | CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: DT 43 certificato n° P1651 emesso da Certiquality. |
| LOTTO: | Riportato sul retro dell'etichetta |  marchio riportato in etichetta |

| Caratteristiche microbiologiche | Valori di riferimento | Frequenza | Laboratorio convenzionati accreditati Accredia |
|---------------------------------|-----------------------|-------------|--|
| E.coli | ≤ 230 MPN/100 gr. | settimanale | Eptanord (n° accr. 0282) |
| Salmonella | Assente in 25 gr. | settimanale | Merieux Italia (n° accr. 0051) |
| Vibrio parahaemolyticus | Assente in 25 gr. | mensile | |
| Vibrio cholerae | Assente in 25 gr. | mensile | Laboratori Clodia (n° accr. 1042) |
| Caratteristiche chimiche | Valori di riferimento | Frequenza | |
| Mercurio | ≤ 0.5 ppm | semestrale | |
| Cadmio | ≤ 0.1 ppm | semestrale | |
| Piombo | ≤ 1.0 ppm | semestrale | |
| ASP | ≤ 20 milligrammi | semestrale | |
| Acido okadaico | ≤ 160 nanogrammi | settimanale | |
| Dinophytossine, pectenotossine | ≤ 160 nanogrammi | settimanale | |
| yessotossine | ≤ 3.75 nanogrammi | settimanale | |
| Azospiracidi | ≤ 160 nanogrammi | settimanale | |
| PSP | ≤ 800 nanogrammi | semestrale | |

* Le frequenze possono subire variazioni in caso di allerte su determinati parametri

| VALORI NUTRIZIONALI | | | |
|---|---------|----------------------|--------|
| Composizione chimica per 100 gr. di parte edibile | | | |
| Composizione | Valore | Composizione | Valore |
| Calorie | Kcal 86 | Grassi | 2.24 |
| Calorie | Kj 360 | Carboidrati | 3.69 |
| H2Og | 82.5 | Vitamina A mg/100 g. | 0.02 |
| Proteine | 11.9 | | |

*Fonte dati Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)