
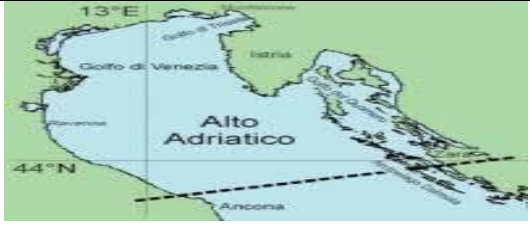




CODICE FAO ALPHA 3	MSM	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	COZZA	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:	Mytilus galloprovincialis	
FAMIGLIA:	Mytilidae	
PROVENIENZA:	Mar Adriatico	
ZONA SANITARIA:	A o B	
CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA:	NO	
TAGLIA MINIMA:	50 mm per il pescato/no taglia minima allevato	
TEMPO DI DEPURAZIONE:	12 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 Certquality.
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	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr.	mensile	Merieux Italia (n° accr. 0051)
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr.	mensile	
Caratteristiche chimiche	Valori di riferimento	Frequenza	Laboratori Clodia (n° accr. 1042)
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	
Azaspiracidi	≤ 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)