

DATA EMISSIONE 08/01/18

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SIGLA DOCUMENTO: STP-03

DATA REVISIONE: GENNAIO 2018 REVISIONE N° 01

REVISIONE N° 01 PAGINA 1 di 1

VERIFICATO ED APPROVATA DAL R.A.Q.

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.	James and the second
ODORE:	delicato, gradevole, salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE:	sono ammesse incrostazioni non oltre la percentuale del 30%, escluso	Olbia Golfo di P
% GUSCI ROTTI:	su una confezione da 1 Kg il numero di gusci rotti deve inferiore ai 2 pezzi	· Tavolara
LIQUIDO INTERVALVARE:	abbondante con assenza visibile di sabbia	Porto S
POLPA:	la polpa deve riempire almeno il 30-40% del guscio	San Paolo Molara SARDEGNA
ALLERGENI:	Molluschi	IMBALLI: i materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e possiedono dichiarazione di idoneità ed atossicità al
CONFEZIONE:	Sacchetto da 1 kg. su confezione da 5 kg.	contatto con alimenti come da normativa vigente.
DATA DI CONFEZIONAMENTO:	Riportata sul retro dell'etichetta	CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: DT 43 certificato n° P1651 emesso da Certiquality.
LОТТО:	Riportato sul retro dell'etichetta	marchio riportato in etichetta

Caratteristiche microbiologiche	Valori di riferimento	Frequenza	Laboratorio convenziona	ati accreditati Accredia	
E.coli	≤ 230 MPN/100 gr.	settimanale	Eptanord	(n° accr. 0282)	
Salmonella	Assente in 25 gr.	settimanale]	,	
Vibrio parahaemoliticus	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		(11 40011 10 12)	
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						
Calorie	Kcal 86	Grassi	2.24			
Calorie	кј 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 Nut	rizione (INRAN)				