

CODICE FAO ALPHA 3	OYG	  
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	OSTRICA	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:	Crassostrea Gigas	
FAMIGLIA:	Ostreidae	
PROVENIENZA:	Francia	
ZONA SANITARIA:	A	
METODO DI PESCA:	ALLEVATO	
CATEGORIA ATTREZZI DA PESCA:	-	
TAGLIA MINIMA:	NO	
TEMPO DI DEPURAZIONE:	NO	
VITALITA':	animale vivo e vitale, avente una reazione adeguata alle percussioni si ritrae nel guscio	
ODORE:	delicato, gradevole, salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE:	sono ammesse incrostazioni	
% GUSCI ROTTI:	non sono ammessi gusci	
LIQUIDO INTERVALVARE:	abbondante	
POLPA:	la polpa deve riempire almeno il 30-40% del guscio	
ALLERGENI:	molluschi	IMBALLI : i materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e possiedono dichiarazione di idoneità ed atossicità al contatto con alimenti come da normativa vigente.
CONFEZIONE:	confezione da 1 kg.	
DATA DI CONFEZIONAMENTO:	Riportata sul retro dell'etichetta	
LOTTO:	Riportato sul retro dell'etichetta	CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: NO

Caratteristiche microbiologiche	Valori di riferimento	Frequenza	Laboratorio convenzionati accreditati Accredia
E.coli	≤ 230 MPN/100 gr.	mensile	Eptanord (n° accr. 0282)
Salmonella	Assente in 25 gr.	mensile	
Vibrio parahaemolyticus	Assente in 25 gr.	trimestrale	Merieux Italia (n° accr. 0051)
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr.	trimestrale	
Caratteristiche chimiche	Valori di riferimento	Frequenza	Laboratori Clodia (n° accr. 1042)
Mercurio	≤ 0.5 ppm	annuale	Laboratori Clodia (n° accr. 1042)
Cadmio	≤ 0.1 ppm	annuale	
Piombo	≤ 1.0 ppm	annuale	

* 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 69	Grassi	5.4
Calorie	Kj 289	Carboidrati	0.9
H2Og	85.7	Vitamina A mg/100 g.	
Proteine	10.2		

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