

## *CO.PE.MO Soc. Coop.*

### *Cozza (Mytilus galloprovincialis)*

**Nome scientifico:** Mytilus galloprovincialis

**Nome commerciale:** Cozza

**Denominazione di vendita:** L41/L41S



**Descrizione:** La cozza è un mollusco bivalve da una conchiglia ovale allungata generalmente di colore nero, con le carni di colore bianco o arancio. La taglia comune è di 5-8 cm. le valve sono bombate, uguali, di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. Il corpo del mitilo è molle, completamente rivestito dai lobi del mantello. La riproduzione avviene a fine inverno e in autunno, quando le acque raggiungono i 15°C. Le valve si chiudono grazie ad una cerniera che è un legamento elastico, stretto, allungato, di colore brunastro.

**Provenienza:** Italia e Spagna

**Stagionalità di pesca:** da maggio a settembre

**Sistema di pesca:** raccolta manuale

**Confezione:** in rete da 1kg; 5kg; 10 kg

**Taglia commerciale:** 5 cm per le cozze pescate

**Conservazione:** temperatura compresa tra i +2° e +6° C per prodotto vivo e vitale.

**Termine Minimo di Conservazione:** questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto e prima della cottura.

## Valori Microbiologici e Biotossicologici

### Parametri chimici previsti dal Regolamento (CE) 1881/06:

Piombo: 1,5 mg/Kg di peso fresco  
Cadmio: 1 mg/Kg di peso fresco  
Mercurio: 0,5 mg/Kg di peso fresco

### Parametri biotossicologici previsti dal Regolamento (CE) 853/04:

PSP ("Paralytic Shellfish Poison"): 800 µg/Kg;  
ASP ("Amnesic Shellfish Poison"): 20 mg/Kg di acido domoico;  
Acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;  
Yessotossine: 1 mg di equivalente yessotossine/kg;  
Azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

### Parametri microbiologici previsti dal Regolamento (CE) 2073/05:

*E. coli* <230 MPN/100g polpa e liquido intervalvare  
*Salmonella* assente in 25 g

**Controllo della qualità:** Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante metodo HACCP e sistema qualità realizzato secondo principi dettati dallo standard IFS Food versione 6.

### Informazioni componenti allergeniche:

Considerato allergene secondo direttiva di riferimento (Reg CE 8929/2003 e 8930/2003)

## Caratteristiche Organolettiche

**Odore:** marino caratteristico

**Aspetto:** regolare

**Colore:** bruno scuro, violaceo, nero

**Carni:** sapore marino delicato e dolciastro

## Modalità di trasporto

Per il trasporto devono essere garantite temperature comprese tra +2°C e +10°C

## Etichettatura

L'etichettatura è conforme al D.Lgs. n° 109/92 e s.m. e i.

## Imballo primario a contatto con l'alimento

Rete in polietilene preformata (LLDPE, VLDPE) idonea al contatto con alimenti

## Modalità di preparazione

Da consumarsi previa cottura

## \*Valori Nutrizionali (per 100 gr di prodotto)

**Valore energetico:** 84 kcal

**Proteine:** 11,7 g

**Carboidrati:** 3,4 g

**Grassi:** 2,7 g

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