

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 Reg. (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 da Reg. (CE) 853/04

PSP (Paralytic Shellfish Poison): 800 µg/kg

ASP (Amnesic Shellfish Poison): 20 mg/kg di acido domoico

Ac. Okadaico, dinophysitossine e pectenotossine: 160 µg di equivalente ac. Okadaico/kg

Yessotossine: 1 mg di equivalente yessotossine/kg

Azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg

Parametri microbiologici previsti del Reg. (CE) 2073/05:

E. coli: n=5 c=1 m=230 MPN/100g M=700 MPN/100g

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)