

CO.PE.MO Soc. Coop.

CARACOLES de mar o bigaro (Nassarius mutabilis)

Nombre científico: Nassarius mutabilis

Nombre comercial: Caracoles, (bígaro)

Denominación de venta: L2



Descripción: Molusco gasterópodo con concha redondeada a forma de espiral, con una apertura semicircular. La superficie externa es lisa, el color es amarillo marrone y presenta algunas manchitas irregulares más oscuras. Se reproduce en primavera, puede alcanzar hasta 3 cm di largueza. El ciclo vital se concluye en 2 o 3 años. Se encuentra en el Mediterraneo y en el Atlántico oriental en los fondos arenosos y fangosos de las costas infralitorales, generalmente entre los 2 y los 12 metros de profundidad. Es muy común en la Laguna Veneta y en la fascia Costiera Adriática.

Procedencia: Oceano Atlantico y Mar Mediterraneo

Estacionalidad de pesca: de Octubre a Mayo

Sistema di pesca: red barredera, nasas o cestas metálicas

Confección: cajas de 1, 3, 4 o 5 kls; retina de 1kg

Tamaño mínimo comercial: 2 cm

Conservación: temperatura comprendida entre los +2° y +6° C para un producto vivo y vital.

Tiempo mínimo de conservación: Estos animales deben estar vivos al momento de la compra y antes de la cocción.

Valores Microbiológicos y Biotoxicológicos

Parámetros químicos previstos del 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

Parámetros biotoxicológicos previstos del 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

Parámetros microbiológicos previstos del Reg. (CE) 2073/05

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

Salmonella: assente in 25 g

Cóntrol de la cáalidad: El proceso productivo va controlado constantemente mediante el método HACCP y el sistema de cáalidad realizado de acuerdo a los principios detallados en el standard IFS Food versione 6.

Informaciones componentes alergénicas

Considerado alergénico de acuerdo a las diréctivas de referencia (Reg CE 8929/2003 y 8930/2003)

Características Organolécticas

Olor: marino característico

Aspecto: regular sin epibondi

Color: Amarillo marrón

Carne: de suave sabor marino

Modalidad de transporte

Se deben transportar a una temperatura comprendida entre los +2°C y +6°C

Etiquetado

La etiqueta debe ser conforme al D.Lgs. n° 109/92 y s.m. e i.

Embalaje primario a contacto con los alimentos

Redes en polietileno preformada (LLDPE, VLDPE) idóneas al contacto con los alimentos
Cajas de madera idóneas al contacto con los alimentos.

Modo de preparación

Consumir previa cocción

*Valores Nutrizionales (por 100 gr di prodotto)

Valor energético: 90 kcal

Proteínas: 16.1 g

Carbohidratos: 2.0 g

Grasas: 1.4 g

*valores bibliográfica