

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

### **Murice (*Bolinus brandaris*)**

**Nome scientifico:** Bolinus brandaris

**Nome commerciale:** Murice spinoso

**Denominazione di vendita:** L122



**Descrizione:** Mollusco gasteropode con una conchiglia robusta munita di prolungamenti spinosi e dalla forma rigonfia allungata in una estremità del sifone. La specie murex trunculus, anch'essa detta murice è invece priva di questo allungamento. Possiede un'ampia apertura ovale con estremità sottile e dentellata. La colorazione esterna varia dal giallo al bruno, l'apertura dal giallo all'arancio, il corpo è bruno, talvolta striato di scuro. Le dimensioni medie del murice si aggirano attorno ai 6-8 cm. La specie murex trunculus generalmente è un poco più grande.

E' una specie comune nel Mediterraneo, soprattutto nel Medio ed Alto Adriatico.

**Provenienza:** pescata Italia;(Mare Adriatico)

**Stagionalità di pesca:** si pesca tutto l'anno

**Sistema di pesca:** reti a strascico o nasse

**Confezione:** in rete da 0.5kg; 1kg; 3kg; 5kg

**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:** variabile dal giallo al bruno

**Carni:** sapore marino

## 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:** 135kcal

**Proteine:** 26 g

**Carboidrati:** 5 g

**Grassi:** 1,2 g

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