

CO.PE.MO Soc. Coop.

Ostrica concava (Crassostrea gigas)

Nome scientifico: Crassostrea gigas

Nome commerciale: Ostrica concava e del Pacifico

Denominazione di vendita: L20/L20C/L20OL



Descrizione: L'ostrica, mollusco bivalve originario dell'Oceano Pacifico, è diffusa su fondali rocciosi o melmosi di tratti di mare costieri e nelle lagune litorali adattandosi bene alle acque salmastre. Questo tipo di mollusco secerne sostanze cementanti attraverso le quali fissa una delle due valve a corpi sommersi. La conchiglia dell'ostrica presenta caratteristiche morfologiche molto variabili, generalmente oblunga e nettamente più lunga che larga, le valve sono ineguali (quella sinistra è convessa e più grande, la destra di forma appiattita funge da "coperchio"); la taglia comune è 8-15 centimetri. Le carni dell'ostrica sono molto gustose e spesso vengono consumate crude con succo di limone.

Provenienza: Francia e Olanda

Stagionalità di pesca: tutto l'anno

Sistema di pesca: strascico con gabbia

Confezione: cassette in legno da 1 o 3 kg

Taglia minima commerciale: 6 cm

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 senza epibondi

Colore: sfondo grigio con striature violacee o marroni

Carni: dal lieve 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

Cassette in legno idonee al contatto con alimenti

*Valori Nutrizionali (per 100 gr di prodotto)

Valore energetico: 69 kcal

Proteine: 10.2 g

Carboidrati: 5.4 g

Grassi: 0.9 g

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