



GORO PESCA SRL

COZZA O MITILO SOTTOVUOTO 1 KG

DOC. STMI-ITA
Ed. 03
Rev. 00
02/06/2021

SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Pag. 1 di 2



Denominazione scientifica	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
Denominazione in etichetta	Cozza o Mitilo
Codice FAO - Alpha 3	MSM
Metodo di produzione	Allevato ITALIA
Zona FAO	
Taglia minima	N.A.
N. pz/Kg	45- 70
Stagionalità	Marzo - Settembre (dato variabile)
Confezionamento	Unità di vendita da Kg 1- vascette sottovuoto
Modalità di utilizzo	Consumare previa cottura
Modalità di conservazione	Refrigerazione tra 0° e +6° C
Shelf-life	6 giorni + 1 giorno di confezionamento

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
ASPETTO	Conchiglia liscia allungata di colore nerastro. Le valve sono bombate, uguali, di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. All'interno il colore è viola-madreperlaceo. La colorazione degli individui maschili è bianco-giallastra mentre quella degli individui femminili tende al giallo-arancio.	Aspetto non conforme allo standard

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
ASPETTO	Gusci integri, privi di sudiciume, di epibionti ed epifiti, con reazione adeguata alla percussione. Carni lucide che riempiono la cavità palleana. Animale aderente alla valva. Livelli normali di liquido intervalvare, limpido. Assenza di fango o sabbia.	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di molluschi diversi. Presenza di denti di cane, ciuffi di alga, corpi estranei. Liquido intervalvare scarso o assente. Presenza di fango o sabbia
ODORE	Marino, gradevole, salmastro, di alga fresca.	Sgradevole, anomalo, ammoniacale.
SAPORE	Salmastro, sapido-iodato, con retrogusto dolciastro.	Anomalo, ammoniacale, sgradevole.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI ACCETTABILITA'
<i>Escherichia coli</i> (5 U.C.)	MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	SODDISFACENTE: se tutti e 5 i campioni osservati sono pari o inferiori e 230 MPN/100 g

 GORO PESCA SRL	COZZA O MITILO SOTTOVUOTO 1 KG	DOC. STMI-ITA Ed. 03 Rev. 00 02/06/2021
	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO	

		o se uno dei 5 valori osservato è superiore a 230 MPN/100 g ma pari o inferiore a 700 MPN/100 g INSODDISFACENTE: se uno dei cinque valori osservati è superiore a 700 MPN/100 g o se almeno due dei cinque valori osservati sono superiori a 230 MPN/100 g
<i>Salmonella spp. (5 U.C.)</i>	Presenza/assenza	Assente in 25 g
<i>Vibrio parahaemolyticus (patogeno)</i>	Presenza/assenza	Assente in 25 g
<i>Noravirus</i>	Presenza/assenza	Assente
<i>Virus Epatite A</i>	Presenza/assenza	Assente
PSP (<i>Paralytic Shellfish Poison</i>)	µg di equivalente di saxitossina/Kg di parte edibile	≤ 800
BIOTOSSINE LIPOFILE	µg di equivalente a. okadaico/Kg di parte edibile	≤ 160
	mg di equivalente yessotossine/Kg di parte edibile	≤ 3,75
	µg di equivalente azaspiracido/Kg di parte edibile	≤ 160
ASP (<i>Amnesic Shellfish Poison</i>)	mg di ac. domoico/kg di parte edibile	≤ 20
MERCURIO	mg/kg di peso fresco	≤ 0,5
PIOMBO	mg/kg di peso fresco	≤ 1,5
CADMIO	mg/kg di peso fresco	≤ 1

VALORI NUTRIZIONALI *		
NUTRIENTE	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO su 100 g
Energia	Kcal/KJ	67/282
Grassi	g.	0.94
di cui saturi	g.	0.37
Carboidrati	g.	3.6
di cui zuccheri	g.	1.6
Fibre	g.	0.0
Proteine	g.	11.7
Sale	g.	1.2

* FONTE: INRAN (*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*).

CONFEZIONI	CODICI INTERNI
VASCHETTA SOTTOVUOTO KG 1	CZITSVCT
CODICE EAN 13	8030024000245

DATI LOGISTICA

PESO CONFEZIONE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	N. CONF. X CARTONE	N. CARTONI X PALLET	STRATI X PALLET	IMBALLI X STRATO
1 KG	252 MM	182 MM	64 MM	4	90	10	9