



Cozza Castrense in vaschetta



Codice	Descrizione del prodotto
8057737840296 (formato 1 kg) e 8057737843310 (formato da 800 g)	Molluschi bivalvi vivi confezionati
Shelf life prodotto	
10 giorni	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
In atmosfera protettiva	

Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PET/PE/EVOH/PE; dimensioni (lung/larg/h)(150mmx230mmx80mm)

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (292 mmx234mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

Disponibilità formati da 1 kg o da 800 g

Peso netto cartone

4 kg (4 vaschette x 1 kg cad.) o 3,2 kg (4 vaschette + 800 g)

Modalità di uso

Si consiglia di consumare previa cottura a temperature superiori a 100 °C per almeno due minuti

Ingredienti

COZZE o MITILI (*Mytilus galloprovincialis*, allevato*) *i mitili "la castrense®" possono provenire dall'allevamento a ciclo intero della baia di Castro certificato Friend of the Sea oppure possono essere acquistati già adulti da allevamenti italiani o da Paesi UE e reimmersi nella Baia di Castro. IN OGNI CASO LA PROVENIENZA E' SPECIFICATA IN ETICHETTA. Il processo di allevamento o affinamento conferisce alla cozza "Castrense" proprietà sensoriali tipiche delle acque pure e cristalline del mare della Baia di Castro (Salento), influenzate dalla presenza di 34 sorgenti di acqua dolce con una temperatura di 12°C.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +8 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +8 °C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
96	12	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi vivi, sbissati, e puliti dagli scarti, confezionati in vaschetta

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI. Può contenere: PESCE

Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili, PFAS: in conformità al Reg. UE 2023/915

Caratteristiche sensoriali

Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Escherichia coli	<230 MPN/100g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Amnesic Shellfish Poison (ASP)	<20 mg/Kg
Paralytic Shellfish Poison (PSP)	<800 µg/Kg
Tossine liposolubili: acido okadaico e derivati totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Pectenotossine totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Azaspiracidi	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Yessotossine totali	<3,75 mg/Kg
Vibrio cholerae potenzialmente patogeno	Assente in 25 g
Vibrio parahaemolyticus potenzial. patog.	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia: 185/44 kJ/kcal; grassi 0,96 g, di cui saturi 0,32 g; carboidrati 0,87 g, di cui zuccheri 0,78 g; fibre 0 g; proteine 7,94 g; sale 0,16 g

Destinazione d'uso

Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.

Gestione non conformità

In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: Telefono: +39 0836 1955986 E-mail: qualita@marevivocastro.com

Il materiale per il confezionamento proviene da aziende qualificate che hanno fornito le dichiarazioni di conformità, è sottoposto a tracciabilità, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed è idoneo al contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.