



Cozze sgusciate



Codice	Descrizione del prodotto
8057737843921	Cozze sgusciate in acqua di mare depurata
	Shelf life prodotto
	5 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione

Imballo primario

vaschette PP/PE

Imballo secondario

cartone

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati disponibili da 290 g

Peso netto cartone

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti

Polpa di COZZE o MITILI 69% (Mytilus galloprovincialis), acqua di mare depurata.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: tra 0 e +2 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: tra 0 e +2 °C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
--------------------	----------------------	-------------------	-----------------------

Aspetto esteriore

Cozze sgusciate immerse in acqua di mare depurata

Allergeni

Contiene: molluschi, Cross-contamination (può contenere): crostacei, pesce, solfiti, glutine, latte, sedano, senape, sesamo, soia, uova.

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 (metali pesanti, diossine, PCB, PFAS).

Caratteristiche sensoriali

Odore di mitili Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Escherichia coli <230 MPN/100 g

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: 356/84 kJ/kcal; grassi 2,1 g, di cui saturi 0,5 g; carboidrati 2,4 g, di cui zuccheri 0,0 g; fibre 0 g; proteine 14 g; sale 2,4 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.