



Cozze o Mitili in mezzo guscio



Codice	Descrizione del prodotto
	Shelf life prodotto 5 giorni
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione In acqua di mare depurata
Imballo primario vaschette PP/PE	
Imballo secondario	
Peso netto/Formati disponibili disponibilità formati disponibili da 400 g	
Peso netto cartone	
Modalità di uso Da consumarsi previa cottura.	
Ingredienti COZZE o MITILI in mezzo guscio (<i>Mytilus galloprovincialis</i> , allevato*), 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 in mezzo guscio, aperte a mano, immerse in acqua di mare depurata

Allergeni

Contiene: molluschi, Cross-contamination (può contenere tracce di): crostacei, pesce, solfiti

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: 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.