



Ostriche concave "La perla del Salento" in cassetta di legno



Codice	Descrizione del prodotto
	Shelf life prodotto i molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione In cassetta di legno

Imballo primario

cassette di legno conformi al contatto degli alimenti (formato da 1 kg(lungh/largh/alt): 300mmx190mmx40mm; formato da 3 kg: 300mmx190mmx90mm)

Imballo secondario

reggetta in PET

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 1 kg o da 3 kg

Peso netto cartone

-

Modalità di uso

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

Ingredienti

OSTRICHE concave "La Perla del Salento"* (*Crassostrea gigas*, allevate in Francia) *le ostriche concave La Perla del Salento, sono sottoposte a depurazione o a rifinitura in acqua di mare della baia di Castro, Salento

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +6 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +6 °C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
480	20	24	96
240	20	12	108

Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi vivi, confezionati in cassette di legno

Allergeni

Contiene: molluschi.

Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: 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

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.