Cozza Castrense in vaschetta da 3 kg

Codice	Descrizione del prodotto
8057737843884	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 PA/EVOH/PE. Dimensioni (lung/largh/alt)(320mm; 260mm; 90mmm)

Imballo secondario
cartone (lungh/largh/h) : (32,7x26,5x10,7)

Peso netto/Formati disponibili
Disponibilità formati da 3 kg

Peso netto cartone
3 kg

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

Cozza Castrense in vaschetta da 3 kg

Versione aggiornata a 04/2026

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in 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.	Non rilevabile 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	Non rilevabile in 25 g
Vibrio parahaemolyticus potenzial. patog.	Non rilevabile 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: +39 0836 1955986

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 a 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.