



Cozza Castrense in retino

Codice	Descrizione del prodotto
	Molluschi bivalvi vivi
	Shelf life prodotto I molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione In retino

Imballo primario

Rete di polietilene atossico senza additivi, le retine sono chiuse con ganci metallici, ed il marchio di identificazione comunitario, insieme alle altre informazioni previste dalla normativa specifica sull'etichettatura, sono impresse su striscia plastificata impermeabile (bandierina)

Imballo secondario

Rete in polietilene da 5 o 10 kg

Peso netto/Formati disponibili

Disponibilità formati da 1 o 2 kg

Peso netto cartone

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 certificati Friend of the Sea 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 +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)
1045	19(da 5 Kg)	11	180
500	10 (da 10 kg)	10	165

Aspetto esteriore

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

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i

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.