

 <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>COZZA O MITILO ALLEVATO SPAGNA</b>	
<b>Denominazione commerciale e scientifica della specie</b>	COZZA ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> )
<b>Metodo di produzione</b>	Pescato <input type="checkbox"/> ; Allevato <input checked="" type="checkbox"/> in zone produzione A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paese di allevamento</b>	ISPAGNA
<b>Fornitore</b>	Produttore primario <input checked="" type="checkbox"/> ; Grossista <input type="checkbox"/> ; Mercato ittico <input type="checkbox"/> ; Importatore <input type="checkbox"/> .
<b>Stato fisico</b>	Vivo e vitale.
<b>Ingredienti</b>	Cozza o mitilo.
<b>Taglia minima</b>	/
<b>Pezzatura</b>	Varia.
<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	
<b>Fasi processo</b>	Controllo al ricevimento molluschi bivalvi vivi (vitalità, aspetto, calibratura, tracciabilità). Depurazione o rifinitura (se zona A). Lavaggio, spazzolatura, selezione e cernita. Confezionamento, etichettatura. Stoccaggio. Carico e trasporto.
<b>Modalità di produzione e controlli previsti</b>	Secondo le procedure del piano di autocontrollo aziendale ed in ottemperanza alle normative vigenti.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Aspetto esterno</b>	Regolare, con conchiglia ovale allungata triangolare di colore nero violaceo con riflessi bruni; guscio integro, privo di sudiciume, di epibionti ed epifiti. Il mollusco si deve presentare vivo e vitale; deve avere una reazione adeguata alla percussione.
<b>Aspetto interno</b>	Parte interna della conchiglia liscia e azzurrognolo brillante. L'interno del mollusco non deve contenere tracce di sabbia o di fango, né parassiti visibili o insediamenti di endobionti (polidora e relative "camere" o "blister"). Deve contenere livelli normali di liquido intervalvare.
<b>Carni</b>	Turgide, lucide, che riempiono la cavità palleale
<b>Odore</b>	Marino caratteristico
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	
<b>Corpi estranei/sabbia e fango</b>	Assenti
<b>Colorazioni anomale</b>	Assenti
<b>Metalli pesanti</b>	Pb: < 1.5 mg/kg; Cd: < 1 mg/kg ; Hg: < 0.50 mg/kg
<b>Biotossine</b>	Entro i limiti previsti dai Reg. CE 853/2004 e Reg. UE 786/2013
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (in conformità a quanto previsto dal Reg. 2073/2005)</b>	
<b>Salmonella spp.</b>	Assente in 25 g
<b>E. coli</b>	≤ 230 MPN/100g

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di parte edule; Fonte: INRAN)**

Valore energetico, kJ/kcal	351 kJ / 84 kcal
Grassi, g	2.7
Acidi grassi saturi, g	0.52
Carboidrati, g	3.4
Zuccheri, g	0.3
Proteine, g	11.7
Sale, g	nd

**ALLERGENI (P: presente; T: tracce; A: assente)**

Ingrediente	P	T	A	Ingrediente	P	T	A
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte e prodotti a base di latte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**PACKAGING**

Caratteristiche	Confezioni in sacchi in rete plastica. Confezioni da 1 kg in sacchi in rete plastica da 5 kg
Peso per confezione	1000 g; 3000 g; 5000 g.
Etichettatura	Conforme alla normativa vigente: DD.L.vi 231/2017 e 181/2003; Decreto 22 settembre 2017; Reg.CE 853/2004 e successive modifiche e integrazioni; Reg. UE 1169/2011; Reg. UE 1379/2013.
Bancali in plastica	Max 4 q di prodotto
Bancali in legno con pellicola per alimenti	Max 6 q di prodotto

**DATA DI PRODUZIONE/SPEDIZIONE/SCADENZA-T.M.C./CONFEZIONAMENTO**

Data confezionamento	Inserita nelle etichette poste su ogni confezione.
T.M.C.	Determinata dalla vitalità del mollusco. In etichetta è presente la dicitura: "questi animali devono essere vivi al momento della vendita".

**CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**

Modalità di conservazione e distribuzione	Da conservarsi a una temperatura da +2 a +6° C.
---	---

Redatto RQ Firma:	Verificato DIREZIONE Firma:	Approvazione del fornitore se necessaria
----------------------	--------------------------------	--