

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI/ADDITIVI:

COZZE (*Mytilus galloprovincialis*, allevato*)

ALLERGENI PRESENTI (Reg. UE 1169/11): MOLLUSCHI.

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche CROSTACEI e PESCE

SHELF LIFE: i molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto

*i mitili "la castrense" possono provenire dall'allevamento della baia di Castro oppure possono essere acquistati da impianti di produzione italiani o da Paesi UE e reimmersi nella Baia di Castro. Il processo di allevamento o reimmersione 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.

Foto



2. PROCESSO PRODUTTIVO:

I mitili allevati o reimmersi nella baia di Castro (LE), una volta raccolti, sono sottoposti al processo di depurazione, successivamente a selezione, cernita, allontanamento gusci rotti e molluschi morti, seguendo istruzioni codificate. Sui mitili sono effettuati controlli di qualità pre e post depurazione.

Marevivo S.r.l. (approval number IT G4H5T per CDM, CSM e per impianto per la cernita, sezionamento, trasformazione di prodotti ittici freschi, trasformati e molluschi eduli), opera in conformità a quanto previsto dalla normativa europea vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e di tracciabilità dei prodotti alimentari, ed applica l'autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP, in conformità ai Regg. CE 178/02, 852/04, 853/04, 2073/05 e s.m.i., l'azienda opera inoltre in conformità di un Sistema Integrato Aziendale, certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008

3. CONDIZIONI DI TRASPORTO, STOCCAGGIO ED UTILIZZO: la temperatura di trasporto non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Conservare tra +2 e +6 °C. Prodotto soggetto a calo peso naturale. Da consumarsi previa cottura.

4. CONFEZIONE ED IMBALLO SECONDARIO: il prodotto è confezionato in retine 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. Le retine, contenenti 1 o 2 Kg di prodotto ciascuna, sono confezionate in gruppi di 5 in retina come imballo secondario. Il materiale per il confezionamento è acquistato da fornitori qualificati, in grado di garantire la conformità e la tracciabilità dei prodotti forniti, come da Reg. CE 1935/2005 e s.m.i. e conformi a venire a contatto con gli alimenti come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

<i>Escherichia coli</i>	<230 MPN/100 g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
<i>Amnesic Shellfish Poison (ASP)</i>	<20 mg/Kg
<i>Paralytic Shellfish Poison (PSP)</i>	<800 µg/Kg
<i>Tossine liposolubili: acido okadaico e derivati totali</i>	<160 µg/Kg
<i>Tossine liposolubili: Pectenotossine totali</i>	<160 µg/Kg
<i>Tossine liposolubili: Azaspiracidi</i>	<160 µg/Kg
<i>Tossine liposolubili: Yessotossine totali</i>	<3,75 mg/Kg
<i>Vibrio cholerae</i> potenzialmente patogeno	Assente in 25 g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzial. patog.	Assente in 25 g

6. 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.

7. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Odore intenso, di mare
Colore lucido, uniforme
Sapore dolce, saporito
Consistenza elastica, vellutata, soda e compatta

Redatto da Uff. Qualità

Controllato da Resp. Qualità

Approvato da Dir. Generale