CODICE ARTICOLO	**110 – 110.**	 COZZE Mytilus galloprovincialis [MSM] PESCATO A MANO MAR MEDITERRANEO CENTRALE MAR ADRIATICO LINEA: 39 Data di confezionamento 17-06-16 LOTTO: NS-161606-17 Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto. Da consumarsi previa cottura. Le condizioni di trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Conservare a 4°C - 6°C ± 2°C.
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Cozza**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	**Mytilus galloprovincialis**	
CODICE FAO ALPHA 3	**MSM**	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescato Mar Mediterraneo Centrale, Mar Adriatico	
ATTREZZO DA PESCA	Pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da maggio a novembre	
ASPETTO ESTERIORE	Guscio nerastro o violaceo. Conchiglia liscia, allungata. Valve completamente chiuse.	
DIMENSIONI	≥ 50 mm	
ALLERGENI	**MOLLUSCHI**	
VITALITA'	Reazione agli stimoli. All'apertura il mollusco è completamente aderente alla valva	
ODORE	Delicato, gradevole e salmastro	
INCROSTAZIONI ESTERNE	Sono ammesse incrostazioni esterne da epibionti diffuse non oltre il 40% della totalità del guscio	
% GUSCI ROTTI	Su una confezione da 2 kg numero di gusci rotti ≤ 8	
LIQUIDO INTERVALVARE	Abbondante e limpido con assenza visibile di fango o sabbia	
PIENEZZA	Polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30 %	
IMBALLAGGIO	Retine nere in polietilene contenenti ciascuna 1,6 o 2 kg ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina viola contenente 5 confezioni da 2 kg o 7 confezioni da 1,6 kg (art.110) o retine nere in polietilene contenti ciascuna 1,8 ± 0,2 dotate di etichetta e ulteriore retina viola contenente 3 confezioni da 1,8 kg (art.110.). I materiali d'imballaggio sono tutti rintracciabili e adatti a venire a contatto con gli alimenti come da normativa vigente. Confezioni integre e retine ben strette. Pedane imballate con cellophane	
DICITURA ETICHETTA FRONTE/RETRO	FRONTE: Marchio e proprietario del prodotto: indirizzo e sito internet, certificazioni, bollo CE, questo bollo sanitario non è valido qualora la confezione sia aperta e il prodotto venduto sfuso. Potrebbe contenere tracce di crostacei. RETRO: Nome commerciale, nome scientifico, codice alfa3, metodo di produzione, zona di cattura, linea di confezionamento, data di confezionamento e numero di lotto leggibili e aggiornati. Peso da riscontrare alla vendita (tara g 10). Questi molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto. Conservare a 4-6 ±2°C. Trasporto e conservazione non devono pregiudicare qualità e vitalità del prodotto. Consumare previa cottura a 100C per 2'	
T° DI TRASPORTO	Che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e + 6 °C) Tolleranza: ± 2°C	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI (frequenza analisi c/o laboratorio interno c/o laboratorio accreditato)		
Salmonella	Assente in 25 gr. **(giornaliera) (settimanale)**	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr. **(mensile)**	
Vibrio parahaemoliticus	Assente in 25 gr. **(mensile)**	
Vibrio cholerae	Assente in 25 gr. **(mensile)**	
Virus Epatite E	Assente **(annuale)**	
Rotavirus	Assente **(annuale)**	
E. Coli	≤ 230 MPN/100 gr. di carne e liquido intravalvare **(giornaliera) (settimanale)**	
PSP	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili. **(mensile)**	
LIPOFILE	**ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE**≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili; **YESSOTOSSINE**≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili ; **AZASPIRACIDI**≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili; **(mensile)**	
ASP	≤ 20 milligrammi di ac. domoico/Kg di parti commestibili **(mensile)**	
Mercurio	≤ 0,5 ppm **(annuale)**	
Piombo	≤ 1,5 ppm **(annuale)**	
Cadmio	≤ 1 ppm **(annuale)**	
Diossine e PCB diossine simile	< 6.50 pg/g peso fresco	
Approvata RGI il:	**13/03/2017**	