CODICE ARTICOLO	**1 - 100**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Cozza**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	**Mytilus Galloprovincialis**	
CODICE FAO ALPHA 3	**MSM**	
METODO DI PRODUZIONE **ZONA DI CATTURA**	Allevato Grecia Raccolte in Sardegna nei vivai del Golfo di Oristano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Da aprile a settembre	

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.1) 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.100). 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 ragione sociale: indirizzo e sito internet, certificazioni, bollo C. 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 diossina simile	≤ 6.50 pg/g peso fresco **(annuale)**
Approvata RGI il:	**01/02/2018**