



cozza mussel

Mytilus Galloprovincialis

IL PRODOTTO

COZZA (*Mytilus galloprovincialis*)

Mollusco bivalve ed equivalve, di forma allungata con una parte appuntita ed una arrotondata e di colore nero. È un mollusco lamelibranco, dotato cioè di branchie a lamelle che assorbono l'ossigeno per la respirazione e che trattengono contemporaneamente il cibo per l'alimentazione, costituita soprattutto da plancton e particolato organico in sospensione. Questa specie è allevata in impianti posti in prossimità delle coste o in mare aperto. Effelle Pesca si approvvigiona del prodotto prevalentemente dagli allevamenti di Goro che si trovano in acque di tipo A e, in determinati periodi, da Spagna, Grecia e altre zone d'Italia. Le carni della cozza possono essere di colore vario, dal bianco-avorio all'arancio. 100 g di polpa apportano 3,4 g di carboidrati, 11,7 di proteine, 2,7 di lipidi e 82,1 di acqua, per un valore energetico di 84 kcal.

THE PRODUCT

MUSSELS (*Mytilus galloprovincialis*)

An elongated bivalve and equivalve black mollusc with a pointed end and a rounded one. This is a lamellibranch mollusc, which means that it has gills and lamellae that absorb oxygen for breathing, and food for nourishment, comprising mostly plankton and suspended organic particles. This species is farmed in coastal fish farms and off shore. Effelle Pesca mostly purchases this product from the Goro farms that are in A category waters, and at certain times of the year also from Spain, Greece and other areas in Italy.

The colour of mussel meat can range from ivory to orange; 100 g of pulp contain 3.4 g of carbohydrates, 11.7 g of protein, 2.7 of lipids and 82.1 of water, for a total energy value of 84 kcal.

cozza mussel Mytilus Galloprovincialis



SCHEDA TECNICA

Cozza Italia

Denominazione scientifica: Mytilus Galloprovincialis

Provenienza: Alto Adriatico

Metodo di produzione: Allevamento

Trattamento: Selezione e confezionamento

Pezatura: Oltre 20 pezzi/Kg

Stato prodotto: Vivo e vitale

Modalità d'uso: Consigliata la cottura

Modalità di confezionamento: Rete tubolare

Sede di commercializzazione: Ingrosso

Modalità di conservazione: 4-6° C

Modalità di trasporto: Mezzi refrigerati

Caratteristiche microbiologiche: Esch. Coli:

< 230/100g Salmonella spp.: assenti/25g

Caratteristiche chimiche: Metalli pesanti e biotossine algali: limiti di legge

Ingredienti e/o additivi: Nessuno

Indicazioni sull'etichetta: Dati identificativi confezionatore, denominazione commerciale, denominazione scientifica, peso e n. lotto, metodo di produzione, paese di origine, data confezionamento.

Cozza Spagna

Denominazione scientifica: Mytilus galloprovincialis

Provenienza: Oceano Atlantico

Metodo di produzione: allevamento

Trattamento: Selezione e confezionamento

Pezatura: Oltre 20 pezzi/Kg

Stato prodotto: Vivo e vitale

Modalità d'uso: Consigliata la cottura

Modalità di confezionamento: Rete tubolare

Sede di commercializzazione: Ingrosso

Modalità di conservazione: 4-6°C

Modalità di trasporto: Mezzi refrigerati

Caratteristiche microbiologiche:

Esch. Coli: < 230/100g

Salmonella spp.: assenti/25g

Caratteristiche chimiche: Metalli pesanti e biotossine algali: limiti di legge

Ingredienti e/o additivi: Nessuno

Indicazioni sull'etichetta: Dati identificativi confezionatore, denominazione commerciale, denominazione scientifica, peso e n. lotto, metodo di produzione, paese di origine data confezionamento.



PRODUCT TECHNICAL

Italian Mussel

Scientific name: Mytilus Galloprovincialis

Place of origin: High Adriatic

Production method: Farmed

Treatment: Selected and packaged

Quantity: Over 20 pieces/Kg

State of the product: Live and healthy

Consumption advice: Cooking advised

Packaging method: Tubular mesh

Marketing offices: Wholesale

Preservation method: 4-6°C

Transportation: Refrigerated vehicles

Microbiological characteristics: Esch. Coli:

< 230/100g, Salmonella spp.: absent/25g

Chemical characteristics: Heavy metals and algal biotoxines: legal limits

Ingredients and/or additives: None

Label information: Packager ID, commercial name, scientific name, weight and lot number, production method, country of origin packaging date.

Spanish Mussel

Scientific name: Mytilus Galloprovincialis

Place of origin: Atlantic Ocean

Production method: Farmed

Treatment: Selected and packaged

Quantity: Over 20 pieces/Kg

State of the product: Live and healthy

Consumption advice: Cooking advised

Packaging method: Tubular mesh

Marketing offices: Wholesale

Preservation method: 4-6°C

Transportation: Refrigerated vehicles

Microbiological characteristics: Esch. Coli:

< 230/100g, Salmonella spp.: absent/25g

Chemical characteristics: Heavy metals and algal biotoxines: legal limits

Ingredients and/or additives: None

Label information: Packager ID, commercial name, scientific name, weight and lot number, production method, country of origin, packaging date.