Ostriche

Descrizione generale del prodotto

Mollusco bivalve appartenente alla famiglia Ostreidae caratterizzato da una conchiglia con superficie sfogliata di forma variabile.
I molluschi devono essere vivi al momento della consegna.

Metodo di produzione: allevato.
Zona di produzione: Francia, Oceano Atlantico nord orientale.

Ingedienti

Ostrica conava (*Crassostrea gigas*)

Confezionamento ed imballaggio

I molluschi bivalvi sono confezionati in cassette di legno del peso di 1-3 Kg cadauna, chiuse da legacci plastici ed etichettate.

Modalità di consegna e di conservazione

La temperatura di trasporto e di conservazione non deve pregiudicare la qualità e vitalità del prodotto.
Temperatura di consegna: +3/+6°C
Temperatura di conservazione: +3/+6°C

Caratteristiche chimiche

Metalli pesanti:

Pb	mg/kg	max. 1.5
Cd	mg/kg	max. 1.0
Hg	mg/kg	max. 0.5

Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli	MPN/100 g	max. 230
Salmonella	ufc/25 g	assente

Valori nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

Proteine	g 10.2
Grassi	g 0.9
Carboidrati	g 5.4
Valore energetico	Kcal 69 - Kj 289

Caratteristiche organolettiche e fisiche

Colore proprio non opacato.
Liquido intervalvare trasparente.
Odore di mare.
Assenza di processi ossidativi.