Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE E DI VENDITA DEL PRODOTTO:

MOSCARDINO

Denominazioni (ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 25 Luglio 2005 – G.U. n. 181 del 5 Agosto 2005 e successive modifiche del 31 Gennaio 2008 – G.U. 45 del 22 Febbraio 2008 e DM del 5 Marzo 2010 – G.U. 124 del 29 Maggio 2010):

Codice FAO Alpha 3	***Ordine***	***Famiglia***	***Genere e specie***	***Denominazione in lingua italiana***
EDT	*Octopoda*	*Octopodidae*	*Eldone moschata*	*Moscardino*

Denominazioni dialettali: *mughetto, muschiarolo, folpo muschiarolo, purpu muscatu, purpu jancu, purpu de siccu, polpo asinisco, purpo-siccia, mouscarin rous, muscariello, folpo, moscardin moscarino, polpo di paranza, purpumuscu, purpo muscareddu, mùstio.*

Caratteristiche di specie: Il moscardino è un mollusco cefalopode con un corpo di forma ovale (di sacco), con testa è ben distinta dal corpo ed occhi laterali. La forma del cefalopode è quella tipica del polpo, caratterizzato da 8 braccia che si dipartono dalla bocca, che sono unite tra di loro da una membrana. A differenza del polpo però, il moscardino presenta sulle braccia una sola fila di ventose. La colorazione dell'animale è bruna, con riflessi grigio azzurri. Il moscardino si riproduce tra Gennaio e Maggio, raggiunge una lunghezza massima di 35 cm e un peso massimo di 700g. Più comunemente si ritrovano in commercio esemplari di 15 – 20 cm e 100-300 g.

Metodo di produzione:
Il metodo di produzione del mollusco è **PESCATO**
Zona di cattura ed altri adempimenti fini alla rintracciabilità di prodotto, così come previsto nel regolamento CE n. 1224/2009, sono ricavati dall'etichettatura apposta direttamente sul prodotto.

Specie presente nei fondali fangosi e sabbiosi del Mare Mediterraneo e nell'Alto Adriatico. La pesca del mollusco avviene con reti a strascico.

Descrizione del prodotto:
Il mollusco è approvvigionato da fornitori qualificati. Subito dopo il ricevimento il prodotto viene sottoposto ad un controllo di accettazione, quindi viene eventualmente smistato in cassettame di polistirolo bianco "dichiarato idoneo all'uso alimentare", ghiacciato con aspersione di ghiaccio in scaglie, opportunamente etichettato e destinato alla vendita. Durante lo stoccaggio e la distribuzione, i prodotto è mantenuto ad una temperatura prossima a quella di fusione del ghiaccio (≈ 0°C).

CARATTERISTICHE:
Organolettiche e di freschezza:
Il mollusco alla vendita presenta un colore vivo, nitido anche nelle sfumature, la carne deve essere bianca, umida, i tentacoli devono essere integri e sodi. Quando molto fresco il moscardino può emanare anche un tipico odore di muschio.
Specie apprezzata e di buon valore commerciale.

Approval number: CE IT M9R6J
Isola dei saloni, n. 59
Cap. 30015 – Chioggia (VE)
Tel. 041-5507568
Fax. 041-5503021

Caratteristiche nutrizionali:

I molluschi cefalopodi presentano un apporto calorico limitato (≈75 Kcal su 100g), forniscono in maggioranza proteine mentre i grassi presenti sono in prevalenza acidi grassi polinsaturi (a catena lunga). Prodotti virtuosi, si prestano come possibile alimento per il trattamento dietetico di individui a rischio di malattia cardiovascolare. Sono prodotti con apporto alimentare di Sodio che li rende indicati per la cura dell'ipertensione.

Valore nutritivo su 100g di parte edibile

Valore energetico: 75 Kcal
Proteine: 11/14 g
Grassi: 1/2 g
Colesterolo: 65/70 mg
Glicogeno: n.d.