



Thaëron Fils
 BP26 - L'Isle
 29340 Riec sur Belon
 tel : 0298069114
 thaeron@thaeron.com

FICHE TECHNIQUE
**HUITRES CREUSES FINES
 DE BRETAGNE**

FT F.BZH EX

maj : 13.06.12

Nom commercial | Huitre fine de Belon

Nom scientifique | *Crassostrea gigas*

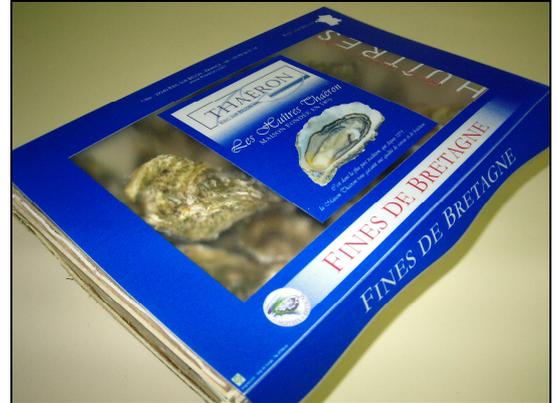
Estampille sanitaire | FR 29 236 500 CE

Description | Huîtres creuses commercialisées après passage en bassin de purification

Ingrédients | Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*)

Origine | Elevées en France | Conditionnées en France

Etiquetage | Conforme à la réglementation



Gencod et conditionnements proposés								
Calibre	12 pièces 1 douzaine	24 pièces 2 douzaines	36 pièces 3 douzaines	48 pièces 4 douzaines	72 pièces 6 douzaines	96 pièces 8 douzaines	par 8,00 kg	par 15,00 kg
N°1	F1EX/12 1,63 kg 3293580021122			F1EX/48 6,50 kg 3293580018399				
N°2	F2EX/12 1,22 kg 3293582700124	F2EX/24 2,43 kg 3293582700247	F2EX/36 3,65 kg 3293582700360	F2EX/48 4,87 kg 3293582700483			F2EX8 77 pièces 3293580019112	F2EX15 144 pièces 3293580022150
N°3	F3EX/12 0,93 kg 3293582800121	F3EX/24 1,87 kg 3293582800244	F3EX/36 2,80 kg 3293582800367	F3EX/48 3,74 kg 3293580004996	F3EX/72 5,60 kg 3293580018405	F3EX8 8,00 kg 3293582800961	F3EX8 96 pièces 3293582800961	F3EX15 180 pièces 3293580023157
N°4	F4EX/12 0,70 kg 3293582900128	F4EX/24 1,41 kg 3293582900241				F4EX/96 5,60 kg 3293582900968		F4EX15 240 pièces 3293580024154

Caractéristiques organoleptiques	couleur	nacre
	odeur et goût	goût iodé, saveur légèrement saline, odeur marine
	texture	chair ferme et croquante

Caractéristiques de conservation	Méthode de conservation	-
	Température	entre 5 et 15°C
	DLC	« Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat »
	Durée de conservation estimée	environ 10 jours

Type de conditionnement | Bourriche bois (cf. verso)

Caractéristiques microbiologiques	
E. coli ufc / 100 g	< 230
Salmonelle ufc / 25 g	Absence

Valeurs nutritionnelles pour 100 g		Glucides	4,0 g
Energie	66 kcal	Eau	83,3 g
Protides	8,6 g	Sodium	0,470 g
Lipides	1,7 g	Potassium	0,215 g

Sécurité alimentaire	OGM
	Produit ne contenant pas d'organisme génétiquement modifié
	Ionisation
	Produit non ionisé
	Allergènes
	Présence de mollusque