

Spécification : Amandes de mer



Référence document : COQ-S-001

Version 1 du 19/11/2012

Page : 1/2

Dénomination	Amandes de mer/Sea Almond Clams
--------------	---------------------------------

Description	Mollusque bivalve vivant
-------------	--------------------------

Définition	
Famille	Glycyméridés
Nom scientifique	<i>Glycymeris glycymeris</i>
Groupe	2 - Bivalve fousseur



Taille minimale des coquillages issus de la pêche	-
Le fournisseur s'engage à ce que le mollusque bivalve livré réponde en tous points à la réglementation en vigueur en France et dans l'Union Européenne, dans le strict respect des tailles minimales de capture.	

Origine	pêchées en Atlantique Nord Est
En cas de pollution et/ou de fermeture de zone de production, le fournisseur s'engage à prévenir les Etablissements Thaëron dans les plus brefs délais et à leur indiquer les lots qui devront éventuellement être retirés de la vente.	

Classement de salubrité de la zone de production	Uniquement A ou B
--	-------------------

Calibre	Medium
---------	--------

Bon de transport numéroté mentionnant obligatoirement toutes les mentions suivantes :	
<ul style="list-style-type: none"> - le nom et l'adresse du fournisseur - le type du fournisseur : purificateur, éleveur, pêcheur, réparateur, etc. - la dénomination commune du coquillage, - le nom scientifique du coquillage, - la quantité récoltée, - la date de récolte, - l'origine précise du lot (nom de la zone de pêche et code d'identification de cette zone), - la classement de salubrité de cette zone, - et dans le cas d'un centre de purification, le numéro d'agrément du centre, la date d'entrée en purification et la date de sortie de purification, 	
NB : Ce document doit être daté et signé.	

Critères qualitatifs d'acceptation du coquillage	Odeur	absence d'odeur anormalement prononcée
	Vitalité	valves fermées ou baillant légèrement mais qui réagit en restant fermées lors d'action sur la coquille
	Propreté	Coquille propre Absence de particule solide entre les valves
	Parasite	Absence de parasite

Caractéristiques emballages et palettisation	
Type de conditionnement	Manne, bac, filet ou sac propres ne dépassant pas le poids de 20 kg par unité

Caractéristiques microbiologiques	Coquillages venant de zone A	Coquillages venant de zone B
E. coli (ufc / 100 g)	< 230	< 4600
Salmonelle (ufc / 25 g)	Absence	Absence

Signature Fournisseur *	Signature Production Thaëron	Signature Achat Thaëron	Signature Qualité Thaëron

Spécification : Amandes de mer



Référence document : COQ-S-001

Version 1 du 19/11/2012

Page : 2/2

*Date, cachet de l'entreprise et signature précédée de la mention « lu et approuvé, bon pour accord sans réserve »

COPIE CONFORME