

Spécification : Coques



Référence document : COQ-S-002

Version 1 du 19/11/2012

Page : 1/1

Dénomination : Coques/Cockle Clams

Description : Mollusque bivalve vivant

Définition	
Famille	Cardiidés
Nom scientifique	<i>Cerastoderma edule</i>
Groupe	2 - Bivalve fouisseur



Taille minimale des coquillages issus de la pêche : **27 mm**
 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 : pêche en Atlantique Nord Est ou élevage
 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 : **Coques moyennes : > 60 pièces/kg** **coques grosses : < 60 pièces /kg**

Bon de transport numéroté mentionnant obligatoirement toutes les mentions suivantes :

- 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
	Parasite	absence de particule solide entre les valves

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

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