



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

FICHE TECHNIQUE

HUITRES CREUSES FINES DE CLAIRES

FT F.MAR EX

maj : 13.11.12

Nom commercial	Huitre creuse fine
Nom scientifique	<i>Crassostrea gigas</i>
Stampille sanitaire	FR 17 155 036 CE
Description	Huîtres creuses commercialisées après passage en bassin de purification
Ingrédients	Huîtres creuses (<i>Crassostrea gigas</i>)
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	FC1EX/12 1,63 kg 3293580004200	FC1EX/24 3,25 kg 3293580017538						FC1EX15 108 pièces 3293580019556
N°2	FC2EX/12 1,215 kg 3293580004231	FC2EX/24 2,43 kg 3293580005016	FC2EX/36 3,65 kg 3293580017835	FC2EX/48 4,87 kg 3661737001998		FC2EX/96 10,00 kg 3293580004217	FC2EX8 77 pièces 3293580005009	FC2EX15 128 pièces 3293580018818
N°3	FC3EX/12 0,93 kg 3293580004279	FC3EX/24 1,87 kg 3293580005061	FC3EX/36 2,80 kg 3293580005764	FC3EX/48 3,74 kg 3293580005054		FC3EX/96 8,00 kg 3293580004248	FC3EX/96 8,00 kg 3293580004248	FC3EX15 180 pièces 3293580018825
N°4	FC4EX/12 0,705 kg 3293580004293		FC4EX/36 2,10 kg 3293580019037			FC4EX/96 5,60 kg 3293580006334		FC4EX15 240 pièces 3293580018832

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