



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

FICHE TECHNIQUE

HUITRES PLATES DE BRETAGNE

FT B

maj : 10.12.12

Nom commercial | Huitre plate de Belon

Nom scientifique | *Ostrea edulis*

Stampille sanitaire | FR 29 236 500 CE

Description | Huîtres plates commercialisées après passage en bassin de purification

Ingrédients | Huîtres plates (*Ostrea edulis*)

Origine | Elevées en France | Conditionnées en France

Etiquetage | Conforme à la réglementation



Calibre	12 pièces	50 pièces	100 pièces	Calibre	12 pièces	50 pièces	100 pièces
N°000	B000/12 1.8 kg 3661737001523	B000/50 7.5 kg 3661737002377	B000/100 15 kg 3661737002155	N°2	B2/12 0.72 kg 3293580012120	B2/50 3.25 kg 3293580001223	B2/100 6.50 kg 3293580001216
N°00	B00/12 1.3 kg 3293580100124	B00/50 5.5 kg 3293580010027	B00/100 11 kg 3293580010010	N°3	B3/12 0.6 kg 3293580013127	B3/50 2.75 kg 3293580001322	B3/100 5.5 kg 3293580001315
N°0	B0/12 1 kg 3293580010126	B0/50 4.5 kg 3293580001025	B0/100 9 kg 3293580001018	N°4	B4/12 0.48 kg 3293580014124	B4/50 2.25 kg 3293580001421	B4/100 4.5 kg 3293580001414
N°1	B1/12 0.9 kg 3293580011123	B1/50 3.75 kg 3293580001124	B1/100 7.5 kg 3293580001117	N°5		B5/50 1.75 kg 3293580001520	B5/100 3.5 kg 3293580001513

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

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	