



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

FICHE TECHNIQUE
**HUITRE CREUSE SPECIALE
 DE CLAIRE**

FT S.MAR EX

maj : 10.12.12

Nom commercial | Huitre spéciale de claire

Nom scientifique | *Crassostrea gigas*

Stampille sanitaire | FR 17 155 036 CE

Description | Huîtres creuses commercialisées après passage en bassin de purification
 Taux de chair supérieur à 10,5 %

Ingrédients | Huîtres creuses (*Crassostrea gigas*)

Origine | Elevées en France | Conditionnées en France

Etiquetage | Conforme à la réglementation



Gencod et conditionnements proposés			
Calibre	25 pièces	50 pièces	100 pièces
N°1		SC1EX/50 6,5 kg 3661737002612	
N°2	SC2EX/25 2,53 kg 3293580004569	SC2EX/50 5,00 kg 3293580004576	SC2EX/100 11,00 kg 3661737002889
N°3		SC3EX/50 3,75 kg 3293580004613	SC3EX/100 8,00 kg 3661737002971

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	