

# EARL SUIRE P. ET FILS

21 RUE DE VERDUN  
17320 MARENNES  
Tél. 05 46 85 13 45  
Fax. 05 46 85 49 69  
Mail : suire@huitres-marenes.com



## FICHE TECHNIQUE HUITRES FINES DE CLAIRE MARENNES OLÉRON



**Nom commercial :** Huître fine de claire Marennes Oléron

**Nom scientifique :** Crassostrea Gigas

**Numéro Sanitaire :** FR 17 351 017 CE

**Description :** Huîtres creuses commercialisées après affinage en claires selon les normes en vigueur. Huîtres issues de l'agriculture biologique

**Origine :** Elevées et conditionnées en France à Marennes Oléron

**Etiquetage :** Conforme à la réglementation



**HUITRES  
BIO**



CERTIFIÉ PAR BUREAU VERITAS  
CERTIFICATION  
FR.BIO.10  
AGRICULTURE FRANCE

### Conditionnements proposés (avec gencod)

Calibre	15 Kg	8 Kg	8 Dz 96 pièces	4 Dz 48 pièces	3 Dz 36 pièces	2 Dz 24 pièces	1/2 Dz 18 pièces	1 Dz 12 pièces	6 pièces
<b>N°2</b>	128 Pièces 3447080111528	70 Pièces 3447080110828	11 Kg 3447080119623	5 Kg 3447080114826	4 Kg 3447080113621	2,5Kg 3447080112426	2 Kg 3447080110224	1,25 Kg 3447080111221	0,65 Kg 3447080110620
<b>N°3</b>	180 Pièces 3447080111535		8 Kg 3447080119630	4 Kg 3447080114833	3 Kg 3447080113638	2 Kg 3447080112433		1 Kg 3447080111238	0,50 Kg 3447080110637

### Caractéristiques organoleptiques :

- Aspect : Peu charnue
- Goût : Saveur équilibrée en sel
- Odeur : Marine
- Texture : Longueur en bouche courte
- Couleur : Blanche ou verte

### Type de conditionnement :

- Bourriche bois

### Taux de chair :

Entre 7 et 10,5 exclu

### Sécurité alimentaire :

- Ces produits ne contiennent pas d'OGM
- Ces produits ne sont pas ionisés

### Allergène :

- Mollusque

### Caractéristiques de conservation :

- Température : Entre 5 et 15 °C
- DLC : Les coquillages doivent être vivants au moment de l'achat
- Durée de conservation : Environ 8 jours

### Valeurs nutritionnelles pour 100 gr :

- Valeur calorique : 66 Kcal
- Eau : 83,3 gr
- Protides : 8,6 gr
- Glucides : 4,0 gr
- Vitames A : 14,20 µg
- Lipides : 1,7 gr
- Sodium : 470 mg
- Potassium : 215 mg
- Calcium : 77,9 mg
- Vitames E : 1,21 mg

### Caractéristiques microbiologiques :

- E. Coli Impédancemétrie / 100g : <230
- E. Coli 0157 H:7 : Absence
- Salmonelles / 25g : Absence