

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-marennes.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.

Origine : Elevées et conditionnées en France à Marennes Oléron

Etiquetage : Conforme à la réglementation



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
N°1	102 Pièces 3447080011514	54 Pièces 3447080010814		7 Kg 3447080014812	5 Kg 3447080013617	3,5 Kg 3447080012412		1,7 Kg 3447080011217	0,85 Kg 3447080010616
N°2	128 Pièces 3447080011521	70 Pièces 3447080010821	11 Kg 3447080019626	5 Kg 3447080014829	4 Kg 3447080013624	2,5Kg 3447080012429	2 Kg 3447080010210	1,25 Kg 3447080011224	0,65 Kg 3447080010623
N°3	180 Pièces 3447080011538	96 Pièces 3447080019633	8 Kg 3447080019633	4 Kg 3447080014836	3 Kg 3447080013631	2 Kg 3447080012436		1 Kg 3447080011231	0,50 Kg 3447080010630
N°4	240 Pièces 3447080011545	128 Pièces 3447080010845	6 Kg 3447080019640	3 Kg 3447080014843	2 Kg 3447080013648	1,50 Kg 3447080012443		0,75 Kg 3447080011248	0,35 Kg 3447080010647

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