

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 VERTE LABEL ROUGE MARENNES OLERON

Nom commercial : Huître fine de claire verte Label Rouge Marennes Oléron

Nom scientifique : Crassostrea Gigas

Numéro Sanitaire : FR 17 351 017 CE

Description : Huîtres creuses commercialisées après affinage selon les normes en vigueur, dans des claires où elles ont acquis leur teinte verte.

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°2	128 Pièces 3447080051527	70 Pièces 3447080050827	11 Kg 3447080059622	5 Kg 3447080054825	4 Kg 3447080053620	2,5Kg 3447080052425	2 Kg 3447080050223	1,25 Kg 3447080051220	0,65 Kg 3447080050629
N°3	180 Pièces 3447080051534	96 Pièces 3447080059639	8 Kg 3447080059639	4 Kg 3447080054832	3 Kg 3447080053637	2 Kg 3447080052432		1 Kg 3447080051237	0,50 Kg 3447080050636
N°4		128 Pièces 3447080050841	6 Kg 3447080059646	3 Kg 3447080054849	2 Kg 3447080053644	1,50 Kg 3447080052449		0,75 Kg 3447080051244	0,35 Kg 3447080050643

Caractéristiques organoleptiques :

- Aspect : Moyennement charnue
- Goût : Salé puis sucré
- Odeur : Marine
- Texture : Longueur en bouche moyenne
- Couleur : Verte

Type de conditionnement :

- Bourriche bois

Taux de chair :

Entre 9 et 10,5

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

Caractéristiques microbiologiques :

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