

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 SPECIALES DES 4 SAISONS

Nom commercial : Huître spéciale des 4 saisons
Nom scientifique : Crassostrea Gigas
Numéro Sanitaire : FR 17 351 017 CE
Description : Huîtres creuses de qualité élevées sur nos parcs
Origine : Elevées et conditionnées en France
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 3447080081517	54 Pièces 3447080080817		7 Kg 3447080084815	5 Kg 3447080083610	3,5 Kg 3447080082415		1,7 Kg 3447080081210	0,85 Kg 3447080080619
N°2	128 Pièces 3447080081524	70 Pièces 3447080080824	11 Kg 3447080089629	5 Kg 3447080084822	4 Kg 3447080083627	2,5Kg 3447080082422	2 Kg 3447080020226	1,25 Kg 3447080081227	0,65 Kg 3447080080626
N°3	180 Pièces 3447080081531	96 Pièces 3447080089636	8 Kg 3447080089363	4 Kg 3447080084839	3 Kg 3447080083634	2 Kg 3447080082439		1 Kg 3447080081234	0,50 Kg 3447080080633
N°4	240 Pièces 3447080081548	128 Pièces 3447080080848	6 Kg 3447080089643	3 Kg 3447080084846	2 Kg 3447080083641	1,50 Kg 3447080082446		0,75 Kg 3447080081241	0,35 Kg 3447080080640

Caractéristiques organoleptiques :

- Aspect : Charnue
- Goût : Sucré/Salé
- Odeur : Marine
- Texture : Bonne longueur en bouche
- Couleur : Blanche ou verte

Type de conditionnement :

- Bourriche bois

Taux de chair :

Supérieur ou égal à 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
- Vitames A :	14,20 µg	- Vitames E :	1,21 mg

Caractéristiques microbiologiques :

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