

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-mareennes.com



FICHE TECHNIQUE

HUITRES FINES

BIO



Nom commercial : Huître fine

Nom scientifique : Crassostrea Gigas

Numéro Sanitaire : FR 17 351 017 CE

Description : Huîtres creuses élevées sur nos parcs.
Huîtres issues de l'agriculture biologique

Origine : Elevées et conditionnées en France

Etiquetage : Conforme à la réglementation



Conditionnements proposés (avec gencod)

Calibre		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			4 Kg 3447080133629	2,5Kg 3447080132424	2 Kg 3447080130222	1,25 Kg 3447080131229	0,65 Kg 3447080130625
N°3		4 Kg 3447080134831	3 Kg 3447080133636	2 Kg 3447080132431		1 Kg 3447080131236	0,50 Kg 3447080130632

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
- Vitamines A : 14,20 µg
- Lipides : 1,7 gr
- Sodium : 470 mg
- Potassium : 215 mg
- Calcium : 77,9 mg
- Vitamines E : 1,21 mg

Caractéristiques microbiologiques :

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