

FICHE TECHNIQUE :

Huître Mareïa Super Spéciale

Spécifications produit

Dénomination commerciale : Huître Mareïa Super Spéciale

Nom Latin : MAGALLANA (ex CRASSOSTREA) GIGAS

Mode / Zone de pêche / Élevage : Élevées en Europe

Taux de chair : entre 15 et 16%

Durée de vie : Les huîtres doivent être vivantes au moment de l'achat ; elles peuvent être dégustées 12 jours après leur conditionnement, si elles sont conservées en bourriche à une température entre 5°C et 15°C.

Caractéristiques Organoleptiques : goût = huîtres sucrées et salées, notes de noisettes, coquilles fermées, pas de coquilles ébréchées.



Caractéristiques

Poids (kg)		Pièces				
		96	48	24	12	150
Calibre	00	24	12	6	3	
	0	20	10	5	2.5	
	1+	17	8.5	4.25	2.12	
	1	14	7	3.5	1.75	
	2	11.6	5.8	2.9	1.45	17
	3+	10.08	5.04	2.52	1.26	15.75
	3	8.61	4.31	2.15	1.08	13.46
	4	6.98	3.49	1.75	0.87	
	5	5.54	2.77	1.39	0.69	

Conditionnement

Emballage primaire :

- Bourriche en bois & couvercle
- Papier emballage

Photos produit

Conditions de conservation : à conserver entre 5°C et 15°C.

Utilisation : à consommer en l'état ou à cuire avant consommation.

Critères microbiologiques :

- E.coli < 230/100g de chair
- Salmonelles : absence dans 25 g de chair

Allergènes : présence de mollusques

Organismes Génétiquement Modifiés : aucune présence

ZA Belevant
Batiment les Mousquemers
35350 SAINT COULOMB - FRANCE
Service commercial : +33 2 99 89 48 16

contact@lafamilleboutrais.com

FICHA TÉCNICA :

Ostra Mareïa Súper Especial



Especificaciones del producto

Denominación comercial: Ostra Mareïa Súper Especial

Nombre latino: : MAGALLANA (antes CRASSOSTREA) GIGAS

Método / Zona de pesca / Cría: Criadas en Europa

Índice de carne: entre 15 % y 16%

Vida útil: Las ostras deben estar vivas en el momento de la compra; pueden consumirse hasta 12 días después de su envasado, siempre que se mantengan en cestas de madera a una temperatura entre 5 °C y 15°C.

Características organolépticas: Sabor: ostras dulces y saladas, notas de avellanas, conchas cerradas, sin conchas rotas.

Características

Peso (kg)		Piezas				
		96	48	24	12	150
Calibre	00	24	12	6	3	
	0	20	10	5	2.5	
	1+	17	8.5	4.25	2.12	
	1	14	7	3.5	1.75	
	2	11.6	5.8	2.9	1.45	17
	3+	10.08	5.04	2.52	1.26	15.75
	3	8.61	4.31	2.15	1.08	13.46
	4	6.98	3.49	1.75	0.87	
	5	5.54	2.77	1.39	0.69	

Envasado

Envase primario :

- Caja de madera con tapa
- Papel de embalaje

Fotos del producto

Condiciones de conservación : conservar entre 5 °C y 15°C.

Utilización : consumir crudas o cocinadas antes del consumo.

Criterios microbiológicos :

- E.coli < 230/100g de carne
- Salmonella: ausencia en 25 g de carne

Alergias : presencia de moluscos

Organismos Genéticamente Modificados : ausencia total

ZA Belevant
Batiment les Mousquemers
35350 SAINT COULOMB - FRANCE
Service commercial : +33 2 99 89 48 16

contact@lafamilleboutrais.com

TECHNICAL SHEET :

Mareïa Super Special Oyster

Product specifications

Commercial Name : Mareïa Super Special Oyster

Latin Name : MAGALLANA (ex CRASSOSTREA) GIGAS

Fishing/Farming Method/Area : Farmed in Europe

Meat Content : Between 15% and 16%

Shelf Life : Oysters must be alive at the time of purchase; they can be consumed within 12 days after packaging if stored in a wooden crate at a temperature between 5°C and 15°C.

Organoleptic Characteristics : Taste = sweet and salty oysters, hint of hazelnut, closed shells, no chipped shells.



Specifications

Weight (kg)		Quantity				
		96	48	24	12	150
Size	00	24	12	6	3	
	0	20	10	5	2.5	
	1+	17	8.5	4.25	2.12	
	1	14	7	3.5	1.75	
	2	11.6	5.8	2.9	1.45	17
	3+	10.08	5.04	2.52	1.26	15.75
	3	8.61	4.31	2.15	1.08	13.46
	4	6.98	3.49	1.75	0.87	
	5	5.54	2.77	1.39	0.69	

Packaging

Primary Packaging :

Wooden crate with lid
Wrapping paper

Product photo

Storage Conditions: Keep between 5°C and 15°C.

Usage: To be consumed as is or cooked before consumption.

Microbiological Criteria:

E. coli < 230/100g of meat

Salmonella: absent in 25g of meat

Allergens: Presence of mollusks

Genetically Modified Organisms: No presence

ZA Belevant
Batiment les Mousquemers
35350 SAINT COULOMB - FRANCE
Service commercial : +33 2 99 89 48 16

contact@lafamilleboutrais.com

FICHE TECHNIQUE :

Huître Mareïa Super Spéciale

Code-barres EAN (GENCODE)



	Codes EAN / article						
Nb min huîtres	Calibres						
	0	1	2+	2	3	4	5
12 Code EAN							
24 Code EAN							
48 Code EAN							
96 Code EAN							
150 Code EAN							
15 kg Code EAN							

ZA Belevant
Batiment les Mousquemers
35350 SAINT COULOMB - FRANCE
Service commercial : +33 2 99 89 48 16

contact@lafamilleboutrais.com