



Huître plate, Belon

Ostrea edulis

Nom, Name Huître plate, Belon, *native oysters, Flache Austern*

Origine, Origin, Origen Elevées en France (Cancale, Baie du Mont-St-Michel), *farmed in France, Gezüchtet in Frankreich*

Calibre, Size, Grösse

00000	0000	000	00	0	1	2	3	4
141-180g	121-140g	101-120g	91-100g	81-90g	71-80g	61-70g	51-60g	41-50g

Conditionnement, Packing, Verpackung 12 pièces / 25 pièces / 50 pièces
Bourriches en bois, wooden box, korb

DLC, Best Before, Mindestens haltbar bis "Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat"
"These shellfish must be alive at the purchasing moment"
Sur demande : ajout possible d'une DLC (8 à 11 jours après date de conditionnement)
On demand : possible addition of an "Use by date" (8 to 11 days after packaging date)

Conservation, storage, Haltbarmachung Température conseillée : entre +5°C et +10°C
Recommended temperature between +5°C and +10°C

Saisonnalité, Season, Saisonabhängigkeit Toute l'année, *all year long, jahrlang*

Composition (/100g), Zutaten Energie 226kJ/53.5kcal, protéines 10.2g, glucides 1.16g, lipides 0.9g, sucres 0, fibres 0 (données Anses)

Allergènes, Allergens Contient des mollusques, *contains molluscs, Enthält Weichtiere*

Caractéristiques microbiologiques *E.coli* :
Microbiological criteria, mikrobiologie m = 230 NPP/100g de chair et liquide intervalvaire
(Rèlements Regulation CE 2073/2005 ; M = 700 NPP/100g de chair et liquide intervalvaire; c=1 ; n=5
UE 2015/2285) *Salmonella spp.* Absence/25g

