



MYTILEA SARL

Le Port Est – Bâtiments 18 & 14
BP 11
35960 LE VIVIER SUR MER

tel : 02.99.80.83.66
fax : 02.99.80.83.65
e-mail : contact@mytilea.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT SAINT- MICHEL AOP FRAICHES, SOUS VIDE, PRETES A CUIRE.

Origine du produit

Les moules de bouchots de la Baie du Mont Saint-Michel AOP sont **la référence en qualité** sur le marché du frais. Elles font l'objet d'une **A.O.P.** (Appellation d'Origine Protégée) .

Disponibilité

La moule de bouchot est commercialisable de **juin/Juillet à janvier/février** période durant laquelle sa qualité et son taux de remplissage sont conformes aux exigences de l'AOP.
(En dehors de la période AOP, la dénomination du produit devient : Moules de bouchots du Vivier/mer – Baie de Cancale).

Process

Les moules sont nettoyées, calibrées, débarrassées (arrachage du byssus) en eau de mer réfrigérée. Nous les contrôlons et trions à trois reprises durant le process avant de les conditionner sous vide **sans additif ni gaz conservateur**. Le produit ainsi traité conserve ses qualités de fraîcheur pendant les **8 jours de DLC** à une température de 0/+6°C. (Pour l'export lointain la DLC est de **10 jours**)

Conditionnements (1.4 kg et 0.7 kg)

Sachet sous vide de **1,4 Kg** - code barre : **3760048511407** - Caisse carton de 11,2 Kg (8 sachets de 1,4 Kg)
Ou en caisse carton de 5.6 Kg (4 sachets de 1,4 Kg)

Sachet sous vide de **0,7 Kg** - code barre : **3760048517003** - Caisse carton de 5,6 Kg (8 sachets de 0.7 Kg)
Ou en caisse carton de 2.8 Kg (4 sachets de 0.7 Kg)

Notre emballage est strictement transparent, vous pouvez contrôler la qualité de son contenu.
Etiquette de présentation + recettes et préparation sur chaque sac.

POINTS CLES

- **LES MOULES SONT PRÊTES A CUIRE**
- **LA MOULE RESTE VIVANTE - CONSERVATION 8 JOURS AU REFRIGERATEUR**
- **SECURITE ALIMENTAIRE PARFAITEMENT MAITRISEE**
- **ORIGINE DU PRODUIT RECONNUE (AOP) – REFERENCE EN QUALITE**
- **TRACABILITE TOTALE NOUS MAITRISONS TOUTE LA FILIERE**
- **PAS D'ADDITIF, PAS DE GAZ CONSERVATEUR**
- **FACILITE ET RAPIDITE DE MISE EN ŒUVRE**
- **RESTITUTION PARFAITE DE LA SAVEUR**
- **PAS DE PERTE DE POIDS**



MYTILEA SARL

Le Port Est – Bâtiments 18 & 14
BP 11
35960 LE VIVIER SUR MER

tel : 02.99.80.83.66
fax : 02.99.80.83.65
e-mail : contact@mytilea.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Conditions logistique

Prise de commande

Tel : 0299808366
Fax : 0299808365
e-mail : contact@mytilea.com

Les départs ont lieu du lundi au vendredi à 10h00 (région SE), à 11h00 (région SO), et 12H00 (autres régions). Ces horaires peuvent varier selon le transporteur, l'heure limite de prise de commande restera à définir en fonction de ces paramètres.

Conditions d'expédition

Unités d'expédition : carton de **11.2 Kg** (8 X 1,4 Kg) et de **5,6 kg** (8 X 0,7 kg) **ou (4 x 1,4 kg)**

Transport/stockage à une température de **0/+6°C**

Le produit ne coule pas, il n'y a pas d'obligation de transport dans un camion exclusivement dédié à la marée.

Encombrement et disposition des caisses sur une palette 80x120

	Sachet 1,4 kg	Sachet 700 g ou (1,4kg par 4)	Sachet 700 g par 4
Dimension sachet (à plat)	34 cm x 23 cm x 4,5 cm	26 cm x 18 cm x 4 cm	26 cm x 18 cm x 4 cm
Dimension ext carton	41 cm x 24 cm x 33,5 cm	32 cm x 21 cm x 23,5 cm	21,5 cm x 18 cm x 27 cm
Contenance carton net	8 sachets soit 11,2 kg	8 sachets soit 5,6 kg	4 sachets soit 2,8 kg
Pds brut carton / volume	12 kg / 34 dm ³	6 kg / 15.8 dm ³	3 kg / 10.4 dm ³
Palettisation	9 cartons/niveau – 5 niveaux	10 cartons/niveau – 6 niveaux	20 cartons/niveau – 6 niveaux
Poids palette complète	45 x 11,2 = 504 kg	60 x 5,6 = 336 kg	120 x 2,8 = 336 kg

Plan de palettisation

