



L'Atelier ADP

Av. de la Promenade
ZA la Gourre d'Or
79140 CERIZAY

PIGEONNEAU TRADITIONNEL SAIGNÉ EFFILÉ

Date de création :
08/01/2018

Dernière mise à jour :
05/09/2022

Présentation :

Définition : Pigeonneau traditionnel saigné effilé (sans tripes)
Plumaison à sec, finition à la cire

Origine : Française (Pays de la Loire – Poitou-Charentes)

Souche : Hubbel et Europigeon

Alimentation : 100 % végétaux (maïs, blé), vitamines et minéraux

Date d'abattage : 30-35 jours



Calibrage :

400 g – 540 g

EAN 13 :

x10 : 3700746000209 - x8 : 3700746000216 - x4 : 3700746000223

Étiquetage :

Produit : Étiquette Impérial, estampille sanitaire FR 79.062.001.CE (DLC, n° lot)

Colis : Étiquette (Nom client, dénomination produit, n° lot, date d'emballage, DLC, poids net, nom et adresse fournisseur, origine France, température de conservation, estampille sanitaire FR 79.062.001.CE)

Conditionnement :

Frais : nu dans papier ingraissable - 4, 8 ou 10 pièces /colis
0 à +4°C

Palettisation :

Dimensions cartons : x4 : 263x209x87 mm - tare 220g ; x8 et x10 : 395x285x90 mm - tare 320g
Palette Europe 1200x800 : 8 ou 13 cartons/couche, 20 couches/palette soit 160 ou 260 colis maximum, palette filmée.

Qualité :

DLC : 15 jours

Mentions complémentaires : Produit non transformé, pas d'allergènes à déclarer

Critères microbiologiques : Absence de salmonelle dans 25g
Escherichia coli < 10 000
Staphylococcus à coagulase positive à 37°C < 1 000
Pseudomonas < 50 000 000

Valeurs nutritionnelles : Protéines : 18,9 % Lipides : 16 % Glucides : 0,7 % Fer : 4,5 mg/100g

Apports énergétiques : 220 kcal pour 100 g

Produit conforme à la réglementation.