



**L'Atelier ADP**

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

## PIGEONNEAU PAC AVEC ou SANS TÊTE

Date de création :  
08/01/2018

Dernière mise à  
jour : 02/10/2024

### Présentation :

**Définition :** Pigeonneau PAC AVEC ou SANS TÊTE (sans viscères et sans pattes)

Plumaison à sec, finition à la cire

**Origine :** Né, élevé, nourri et abattu en France  
(Pays de la Loire – Poitou-Charentes)

**Souche :** Hubbel et Europigeon

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

**Age d'abattage :** 30 à 35 jours



### Calibrage :

320 g – 520 g

### 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 :** Pas d'allergènes à déclarer ; produit garanti sans OGM

**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.