



**L'Atelier ADP**

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

## CRAPAUDINE DE CAILLE

**Date de création :**  
25/04/2017

**Dernière mise à jour :**  
11/01/2021

### Présentation :

- Définition :** Crapaudine de caille (semi désossée)  
Plumaison à sec, finition à la cire
- Origine :** France – Vendée « Couvoir et élevage exclusif ADP »
- Souche :** Souche à croissance lente propre à notre couvoir
- Alimentation :** 100 % végétaux, vitamines et minéraux.
- Élevage :** Élevée au sol durant 45/50 jours – faible densité



### Calibrage :

100 g – 140 g

### Étiquetage :

**Produit :** 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 :** Sous vide x2 ou x5 ou x10 pièces ou à la demande  
0 à +4°C

### Palettisation :

Dimensions cartons : 263x209x87 – tare 230 g  
Palette Europe 1200x800 : 13 cartons/couche, 20 couches/palette soit 260 colis maximum, palette filmée.

### Qualité :

- DLC :** 14 jours
- Mentions complémentaires :** 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 : 22 % Lipides : 3,8 % Glucides : 0,5 % Fer : 4,5 mg/100g
- Apports énergétiques :** 130 kcal pour 100 g

Produit conforme à la réglementation.