L'Atelier ADP Av. de la Promenade ZA la Gourre d'Or 79140 CERIZAY	CUISSES DE CAILLE	**Date de création : 25/04/2017** **Dernière mise à jour : 11/04/2023**

Présentation :

Définition : Cuisses de caille
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 :

15 g – 25 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 x20 pièces
0 à +4°C

Palettisation :

Dimensions cartons : 263x209x87 – tare 230g.
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 kcals pour 100 g

Produit conforme à la réglementation.

- *DOCUMENT CONFIDENTIEL ET A SEUL USAGE DU CLIENT – REPRODUCTION OU MODIFICATION INTERDITE* -