



L'Atelier ADP

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

CAILLE TRADITIONNELLE

Date de création :
25/04/2017

Dernière mise à jour :
19/02/2024

Présentation :

- Définition :** Caille traditionnelle (non vidée, avec tête)
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 :

210 g – 260 g

Étiquetage :

- Produit :** Étiquette Impérial
- 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, x10 pièces /colis
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 :** 12 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