



L'Atelier ADP

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

CUISSES DE PIGEONNEAU

Date de création :
17/01/2017

Dernière mise à jour :
18/10/2023

Présentation :

Définition : Cuisses de pigeonneaux
Pigeonneaux plumés 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 :

15 g – 20 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 x10, x20 pièces ou à la demande.
0 à +4°C

Palettisation :

Dimensions cartons : 395x285x90 – tare 320g
Palette Europe 1200x800 : 8 cartons/couche, 20 couches/palette soit 160 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