

## **Fiche technique Pigeonneaux et Pigeons de réforme.**

### **Les produits commercialisés :**

Pigeonneaux et Pigeons de réforme pleins, effilés ou éviscérés, étouffés, saignés ou halals.  
Découpe de pigeonneaux et Pigeon de réforme: crapaudines, cuisses, suprêmes, filets.

**Ingrédients :** Pigeonneaux/pigeons

**Allergènes :** aucun

### **Elevage :**

Les pigeonneaux et Pigeons de réforme commercialisés sont issus d'élevages du département des Deux-Sèvres FRANCE

Alimentation 100% végétale : 80% maïs, 20% complément blé et soja.

Age à l'abattage : 28 jours environ pour les pigeonneaux , 4 ans pour les pigeons de réforme

Races hubbel et europigeon pie

### **Abattage :**

Abattus dans notre abattoir « Sarl L'abattoir du Renard Rouge », agrément CEE N°79135001  
Electronarcose, Saignage et déjotage (ou étouffement et déjotage pour les pigeonneaux étouffés)

Les Pigeons/pigeonneaux halal sont sacrifiées par un sacrificateur agréé par la grande mosquée d'Evry.

Plumaison à sec, à la cire

Eviscération, effilage mécanique

Refroidissement par ressuage statique

Calibrage des produits entiers par tranche de 30 grammes : de 400 grammes à +550 grammes

### **Conditionnement :**

- Pigeonneaux ou pigeon de réforme pleins, effilés ou éviscérés :

En frais( DLC de 15 jours) ou congelés (DLUO 18 mois)

par 4, 6, 8 ou 10. en vrac (carton et papier ingraissable contact alimentaire)

en barquette sous film à l'unité.

- Découpe de pigeonneaux :

En frais (DLC 18 jours sous vide) ou congelés (DLUO 18 mois)

par 5 ou 10 ou par poches de 1 kg.

Sous-vides ou barquette sous-film.

### **Acheminement des produits :**

Par société de transport spécialisé dans le transport frigorifique ou enlèvement sur place.

Produit congelé : enlèvement sur place ou livraison par transporteur en froid négatif.

### **Tracabilité :**

N° de lot sur chaque pigeonneau ou pigeon de réforme entier ou unité de conditionnement pour la découpe.

Nom du client, date d'emballage, DLC, condition de stockage, coordonnées de l'abattoir, estampille avec n°d'agrément indiqués sur chaque emballage.

### **Facturation :**

Par notre société de commercialisation « Sarl Les Volailles du Renard Rouge »

Unités de facturation : au kg ou à l'unité.