

Mentions de l'étiquette	Informations
◆ classification du poulet	Classe A
◆ dénomination de vente	Poulet noir fermier de Challans
◆ numéro d'agrément de l'abattoir	59-132-66
◆ date limite de consommation	9 jours après abattage : 01 octobre 2021
◆ durée d'élevage	81 jours minimum
◆ numéro d'identification	589934
◆ mode de conditionnement	PAC [éviscéré sans abat]
◆ origine	Groupement des volailles de Challans
◆ mode d'alimentation	100 % produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales
◆ mode de conservation	de 0°C à + 4°C
◆ signe de qualité	Poulet noir fermier de Challans IGP et Label Rouge
◆ organisme de certification	Produit certifié par ACLAVE

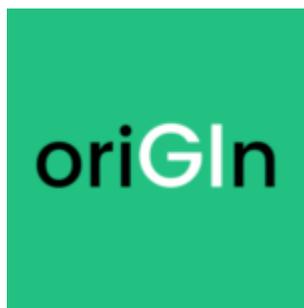
## Tableau récapitulatif des mentions de traçabilité sanitaire des poulets en France

Quelles sont les informations ou mentions obligatoires, présentes sur l'étiquette de traçabilité sanitaire, pour les poulets en France.

Tableau gratuit à télécharger au format PDF sur [oriGIn](http://www.originfood.info) [www.originfood.info]

Retrouvez notre article complet sur la comparaison de la qualité des poulets : [comment choisir des poulets de qualité](https://www.originfood.info/choisir-poulet-qualite/)

[https://www.originfood.info/choisir-poulet-qualite/]



**oriGIn** - Nature's most precious gift

E : [contact@originfood.info](mailto:contact@originfood.info)

W : [www.originfood.info](http://www.originfood.info)