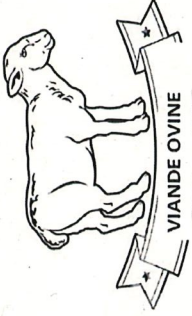
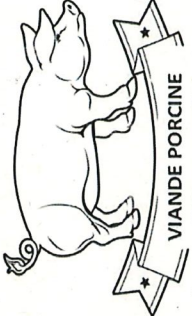


Rédacteur	Nouzha CHERIF – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte
Vérificateur	Stéphanie MATHIEU – Diététicienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte
Approbateur	Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte
Validation instance	Aucune

FICHE D'INFORMATION DES VIANDES

A AFFICHER À LA VUE DU CONSOMMATEUR

CATEGORIE DE VIANDE				
PLATS	Bœuf braisé			
DATE DE CONSOMATION	31/07/2022			
ORIGINE				
Pays de naissance	FRANCE	Choisissez un élément.		
Pays d'élevage	FRANCE	Choisissez un élément.		
Pays de d'abatage	FRANCE	Choisissez un élément.		
Numéro d'agrément de l'abattoir	FR 27 428 001 CE			
DLC / DDM	26/08/2022	Cliquez ici pour entrer une date.		
Numéro de lot(s)	35745137			

Document à afficher le jour de la consommation, pour information aux convives et à archiver dans le P.M.S de l'office, pour traçabilité auprès de la D.D.P.P.

➤ Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Lot/Lote ref: 35745137 25 l

VACHE

VIANDE



FR
27.426.001
CE

BOVIN

PALERON SP S/V X1

SCHAUFLSTUCK 12000-8

COBERTINA DI SPALLA

DATA

COBERTA DA PA

Poids net/peso neto/peso

Netto/gewicht/peso líquido

2.990 kg

KUHE
BOVINO ADULTO
VACA
VACA

Produktionsherkunft
Produktionsherkunft
Produktionsherkunft
Produktionsherkunft
Produktionsherkunft
Produktionsherkunft
Produktionsherkunft
Produktionsherkunft

FRANCE
FRANCE
FRANCE
FRANCE
FRANCE
FRANCE
FRANCE
FRANCE

FR 27.426.001 CE
FR 27.426.001 CE

Date de conditionnement

Verpackungsdatum

Fecha de producción

Data di produzione

Date de conditionnement 15/07/22

A consommer jusqu'à

Mindestens halten bis

Consumir até

Data di scadenza

Fecha de caducidad 26/08/22

Date de conditionnement

Verpackungsdatum

Fecha de producción

Data di produzione

Fecha de matado

11/07/22

Date de maturation/Optimal growth

Date di maturazione

Fecha recomendada

Data de maturação

Pes: 2.990 kg

Net: 2.990 kg

Sal: 11.01

Article

88210 00 00

Conserver à / Conservare a / Lagerung zwischen / A conservar entre 0 et 4°C

1001533 27.426.001 0001



25 l / 2500 ml

USAGE POUR PRODUITS SENSIBLES SELON REGLES APPLICABLES