



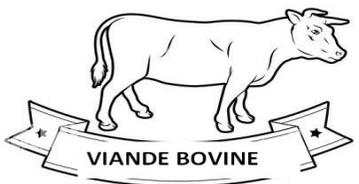
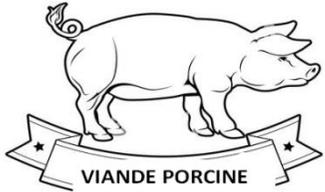
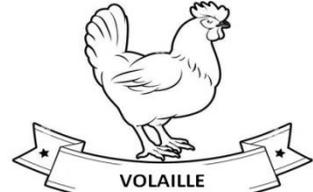
Traçabilité des viandes – information aux consommateurs

Référence	E -026 bis/ 0.0 version 1
N° de version	1
Ancienne(s) réf.	aucune
Diffusion	Mars 2022
N° page	Page 1 sur 1

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	 VIANDE BOVINE	 VIANDE OVINE	 VIANDE PORCINE	 VOLAILLE
<b>PLATS</b>				Demi-coquelet
<b>DATE DE CONSOMATION</b>				25/06/2023
<b>ORIGINE</b>				
Pays de naissance		Choisissez un élément.		FRANCE
Pays d'élevage		Choisissez un élément.		FRANCE
Pays de d'abatage		Choisissez un élément.		FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir				FR 29 024 011 CE
DLC / DDM		Cliquez ici pour entrer une date.		28/06/2023
Numéro de lot(s)				275322

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.

08/21

EXP Robin - SAVEL SAS  
29270 CARHAIX PLOUGUER

CDE / ORDER NO.  
1463823-0/0-0

COLIS 3/16

FR  
29 024 011  
CE

DEST **SOCOPRA - LIVRAISON SOMAVOG**  
**94150 RUNGIS**

1



71184

Lot No :  
275322

PAR/BY **DELANCHY 56 16H CARHAIX**

Depart Le 20/06/23

DEPOT : **SOMAVOG**

A : **16:00**

**00006777.010**

A LIVRER LE / TO DELIVER ON : **21/06/23**

**COQUELET BLANC CERT PAC CL.A 500/550G NU P'TIT DUC**  
**COQUELET BLANC CERT PAC CL.A 500/550G NU P'TIT DUC**

**5.665 Kg**

A consommer jusqu'au / use by **28/06/23**

PIECES : **10**



0 000000 056656

CDE  
PALETTE EUROPE  
80X120- BOIS

A conserver entre 0 et +4°C/Keep refrigerated at 0 +4°C

A consommer cuit à cœur / Cuisse FRANCE  
Must be thoroughly cooked before consumption  
Nur im durchgegartem Zustand verzehren / Herkunft Frankreich