



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
PLATS			Sauté de porc	Poule Sauté de dinde
DATE DE CONSOMATION			11/08/2024	10/08/2024 11/08/2024
ORIGINE				
Pays de naissance			FRANCE	FRANCE
Pays d'élevage			FRANCE	FRANCE
Pays de d'abatage			FRANCE	FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir			FR 60.009.001 CE	FR 53.084.006 CE, FR 22.147.001 CE
DLC / DDM			18/08/2024	12/08/2024, 13/08/2024
Numéro de lot(s)			144950	00006264, 24211100

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.





Ets Lucien
RESTAURATION



60000 ALLONNE

SAUTE PORC EPAULE 60G

Né: FRANCE

Elevé: FRANCE

Lieu d'abattage: FRANCE

FR
60.009.001
CE

SAUTE PORC EPAULE 60G
N° LOT: 144950 DLC: 18.08.24

Né: FRANCE
Elevé: FRANCE
Lieu d'abattage: FRANCE

FR
60.009.001
CE

N° LOT: 144950

A consommer rapidement après ouverture



087030144950008560026380

Poids Net: **2.638kg**

Emballé le: 06/08/24

A consommer
jusqu'à: 18.08.24

A conserver à: 0, +4°C

Code opérateur: CV5

Produit par :
Volpin Trinitaise
32230 Merdrignac

V viande Origine
France

FR
22.147.001
UE

SAUTE DINDE S/O3 S/P SVX2.5KG

Contenance: dinde sans peau 100%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: Energie 492kJ / 117kcal; Matières grasses 3,7g dont acides gras saturés 1,3g; Glucides 0,1g; Protéines 20,9g; Sel 0,22g

Emballé le : 02/09/2024

A consommer jusqu'au

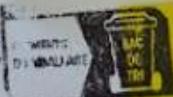
13/08/2024

Poids net

2,233kg



2 949667 022339



Prix :

Prix/kg

Produit frais à conserver entre 0°C et +4 °C

Lot
24211100
Classe A

A consommer obligatoirement cuit à coeur