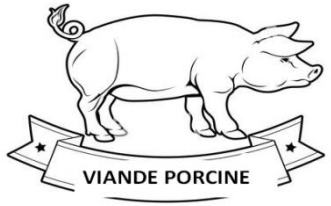
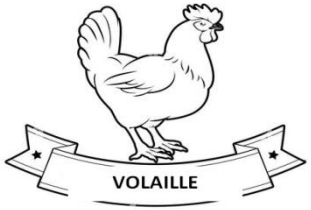
CUISINE CENTRALE	S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE Traçabilité des viandes – information aux consommateurs	Référence	E -026 bis/ 0.0 version 1
		N° de version	1
		Ancienne(s) réf.	aucune
		Diffusion	Mars 2022
		N° page	Page 1 sur 1

Rédacteur	**Nouzha CHERIF** – Qualiticienne 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**

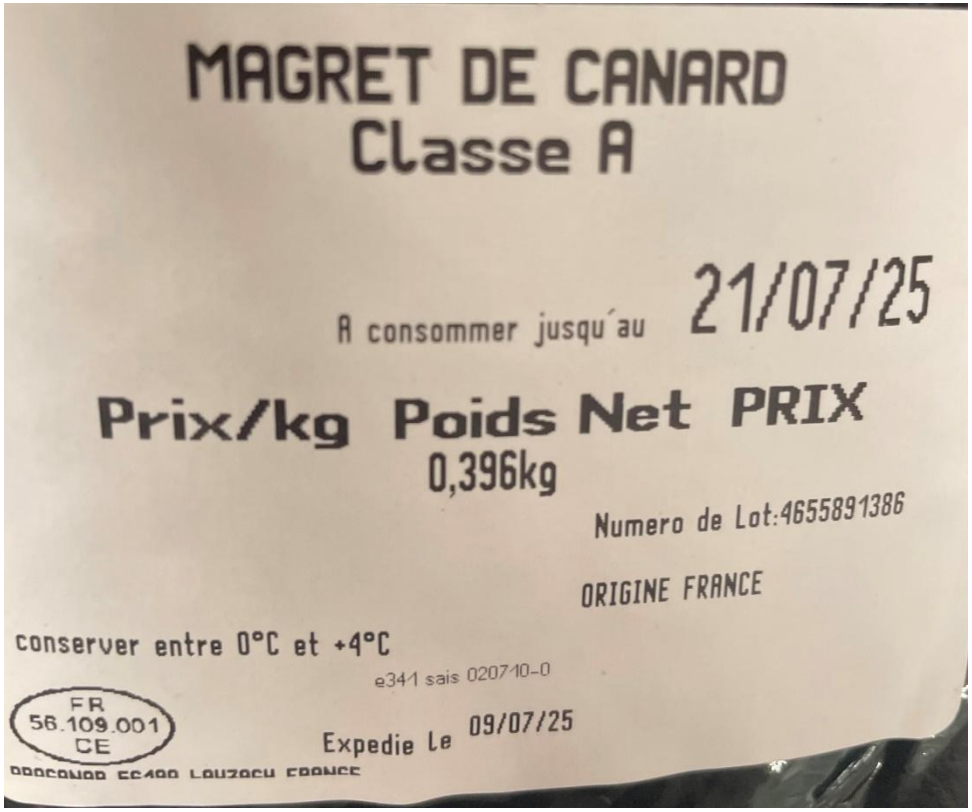
FICHE D'INFORMATION DES VIANDES

A AFFICHER À LA VUE DU CONSOMMATEUR

CATEGORIE DE VIANDE				
PLATS	Sauté de bœuf			Magret de canard
DATE DE CONSOMATION	15/07/2025			14/07/2025
ORIGINE				
Pays de naissance	FRANCE			FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE			FRANCE
Pays de d'abatage	FRANCE			FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir	FR 27.428.001 CE			FR 56.109.001 CE
DLC / DDM	15/07/2025			21/07/2025
Numéro de lot(s)	35013815			4655891386

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.***


MAGRET DE CANARD
Classe A
A consommer jusqu'au 21/07/25
Prix/kg Poids Net PRIX
0,396kg
Numero de Lot:4655891386
ORIGINE FRANCE
conserver entre 0°C et +4°C
e341 sais 020710-0
FR
56.109.001
CE
Expedie Le 09/07/25

SAUTE BOEUF MAIGRE 110G X5KG
BOVIN RACE A VIANDE
Lieu naissance : FRANCE
Lieu d'elevage : FRANCE
Lieu abattage : FRANCE FR 27.428.001 CE
Lieu de decoupe: FRANCE FR 27.428.001 CE
A consommer jusqu'au:15/07/25
Lot: 35013815
VIANDE
FR
27.428.001
CE
VIANDE
BOVINE
FRANÇAISE

DOMAINE DE LANVAUX
50 ANS
MAGRET
DE CANARD
ELEMENTS D'EMBALLAGE
FR
Consignes de cuisson :
Peau incisée, 18 minutes à la poêle
ou 18 minutes au four à 180°C.
Produit frais. Classe A.
À conserver entre 0°C et +4°C.
À consommer rapidement après ouverture.
Procanar - ZI La Haie - 56190 Lauzach - France
www.domainedelanvaux.fr
MAGRET DE FRANCE
FR
56.109.001
CE