



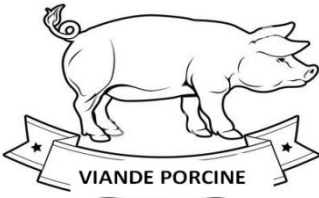
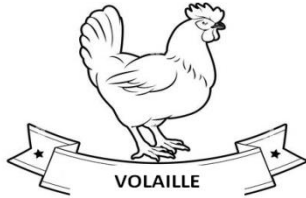


<b>CUISINE CENTRALE</b>  		<b>S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE</b>  <b>Traçabilité des viandes – information aux consommateurs</b>		Référence N° de version Ancienne(s) réf. Diffusion N° page	<b>E -026 bis/ 0.0 version 1</b> <b>1</b> <b>aucune</b> <b>Mars 2022</b> <b>Page 1 sur 1</b>
<b>Rédacteur</b>		<b>Nouzha CHERIF</b> – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte			
<b>Vérificateur</b>		<b>Stéphanie MATHIEU</b> – Diététicienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte			
<b>Approbateur</b>		<b>Didier LAURENT</b> – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte			
<b>Validation instance</b>		<b>Aucune</b>			

## 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>	Faux filet Sauté Paleron jumeau	Sauté d'agneau		Brochette de dinde
<b>DATE DE CONSOMATION</b>	31/07/2025 04/08/2025	03/08/2025		01/08/2025
<b>ORIGINE</b>				
<b>Pays de naissance</b>	FRANCE	IRLANDE		FRANCE
<b>Pays d'élevage</b>	FRANCE	IRLANDE		FRANCE
<b>Pays de d'abatage</b>	FRANCE	IRLANDE		FRANCE
<b>Numéro d'agrément de l'abattoir</b>	FR 27.428.001 CE	IE 313 EC		FR 22.147.001 CE
<b>DLC / DDM</b>	09/08/2025 19/08/2025	11/08/2025		03/08/2025
<b>Numéro de lot(s)</b>	35017071 35018248	35017908		25E1917

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.

SAUTE AGNEAU 80G  
AGNEAU

Lieu naissance : IRLANDE  
Lieu d'élevage : IRLANDE  
Lieu abattage : IRLANDE IE 313 EC

Lieu de découpe: FRANCE FR 27.428.001 CE  
A consommer jusqu'au: 11/08/25  
Lot: 35017908  
AGNEAU

FR  
27.428.001  
CE



FAUX FILET 130G  
BOVIN ORIGINE FRANCE

Lieu naissance : FRANCE  
Lieu d'élevage : FRANCE  
Lieu abattage : FRANCE FR 27.428.001 CE

Lieu de découpe: FRANCE FR 27.428.001 CE  
A consommer jusqu'au: 09/08/25  
Lot: 35017071

FR  
27.428.001  
CE



SAUTE PALERON JUMEAU 50GX5K8  
BOVIN ORIGINE FRANCE

Lieu naissance : FRANCE  
Lieu d'élevage : FRANCE  
Lieu abattage : FRANCE FR 27.428.001 CE

Lieu de découpe: FRANCE FR 27.428.001 CE  
A consommer jusqu'au: 19/08/25  
Lot: 35018248

FR  
27.428.001  
CE



Tournée

DELANCHY - ET56 15H00

BROCHETTE DINDE NATURE 140G VRAC  
C022 SIVOM



05999300014099736

Origine : FRANCE  
N° Lot : 25E1917

A consommer jusqu'au 03/08/2025

Poids net : **4.250 kg**

Livré

LELIEVRE / BACK EUROPE  
ZAE DE L'AMIRAUT  
8 RUE HENRI DELBAST  
77183 CROISSY-BEAUBOURG

Fabriqué le

28/07/2025

Livré le

29/07/2025



(01)93291151160013(3103)004250(17)250803(10)25E1917

FR  
22.147.001  
CE

Produit frais à conserver entre 0°C et +4 °C  
A consommer obligatoirement cuit à cœur

VOLPIN MERDRIGNAC  
La Racine - 22230 MERDRIGNAC

Ingrédients : Viande rouge de dinde (100%)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: Énergie  
547kJ / 130kcal; Matières grasses 5.4g dont acides  
gras saturés 1.7g; Glucides <0.1g Dont sucres  
<0.1g; Protéines 20.4g; Sel 0.21g