

| | |
|------------------|---------------------------|
| 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 | Paleron sp | | | Coq au vin Brochette de dinde |
| DATE DE CONSOMATION | 16/08/2025 | | | 17/08/2025 18/08/2025 |
| 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 53.084.006 CE FR 22.147.001 CE |
| DLC / DDM | 18/09/2025 | | | 22/08/2025 18/08/2025 |
| Numéro de lot(s) | 35019813 | | | 7156 25E2012 |

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.

Découpe de Coq

Poids net **2,058 kg**

ORIGINE FRANCE lot 7156

Emballé le : 11/08/2025
Produit frais CLASSE A
A consommer jusqu'au : 22/08/2025
A conserver entre 0 et +4 C
Conditionné sous atmosphère protectrice
A consommer cuit à cœur
SARA ZI de la Pépinière 53400 Craon France

FR 53.084.006 CE



TRACES POSSIBLES D'OEUFs

Tournée
DELANCHY - FT56 15H00

BROCHETTE DINDE NATURE 140G VRAC
6013 SIVOM

Origine : FRANCE
N° Lot : 25E2012
A consommer jusqu'au 18/08/2025
Poids net : **4.140 kg**

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

Fabriqué le : 12/08/2025
Livré le : 13/08/2025

FR 22.147.001 CE

Valores nutritivas referidas por 100g. Energía 54 KJ / 130 kcal. Máximo graso 5.4g. Máximo azúcar natural 1.7g. Glucidos <0.1g. Densidad <0.1g. Proteínas 20.4g. Sal 0.21g

- frais à conserver entre 0°C et +4°C
- obligatoirement cuit à cœur

01193039059001546(3103)002720(10)35019813

01193039059001546(3103)002720(10)35019813

Bac:

No Interbcv: 7782

SOCO PALENEUBOURG 2710 LENEUBOURG

Lot/Lote/ref: 35019813 26 1 LAITIER

FR 27.428.001 CE

BOVIN
PALERON SP S/V X1
SCHAUFELSTUCK 32083-8
COPERTINA DI SPALLA
ILATA
COBERTA DA PA

JUNGBULLE
VITELLONE
ANOJO
NOVILHO

Poids net/peso neto/netto
Netto gewicht/peso líquido **2.720 kg**

| | |
|--|--------|
| Nei geburt/nascido em: | FRANCE |
| nato/nacido: | FRANCE |
| Beve/mast cria/L. produção allevato/criado em: | FRANCE |
| Abattu/schlachtung/ abatido em/macellato/matado: | FRANCE |
| Desosse/zeringung/sezionato despeizado en/desmancha em: | FRANCE |

FR 27.428.001 CE

FR 27.428.001 CE

| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Date de conditionnement: Verpackungsdatum Fecha de producción Data di produzione Data de embalagem | 07/08/25 | A consommer jusqu'au: Mindestens haltbar bis Consumir até Data di scadenza Fecha de caducidad | 18/09/25 |
|--|----------|---|----------|

D'abattage/data de abate
Geschlacht/zwischen dem
Data di abbattimento
Fecha de matado

Date de maturation/Optimal gereift ab
Data di maturazione
Fecha recomendada
Data de maturação

Pes: 13568818
440905
Bal: 1H: 11:03
Article :
852210 00 00

04/08/25 au 05/08/25

Conservar a / Conservare a / Lagerung zwischen / Aconservar entre 0 et 4 C

001533071835135688189

2 967536 027209

Mo: 2020 FR

USAGE POUR PRODUITS SENSIBLES SELON REGLES APPLICABLES