



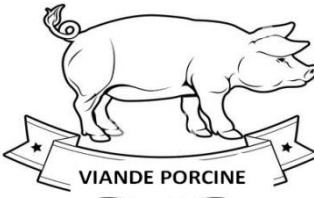
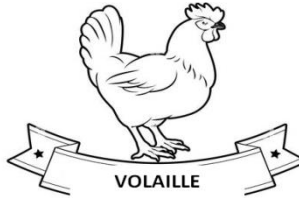


<b>CUISINE CENTRALE</b>  		<b>S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE</b>  <b>Traçabilité des viandes – information aux consommateurs</b>		Référence N° de version Ancienne(s) réf. Diffusion N° page	<b>E -026 bis/ 0.0 version 1</b> <b>1</b> <b>aucune</b> <b>Mars 2022</b> <b>Page 1 sur 1</b>
<b>Rédacteur</b>		<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>				Dinde fermier Roti filet de dinde
DATE DE CONSOMATION				04/09/2025 07/09/2025
<b>ORIGINE</b>				
Pays de naissance				FRANCE
Pays d'élevage				FRANCE
Pays de d'abatage				FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir				FR 72.264.002 CE FR 22.147.001 CE
DLC / DDM				08/09/2025 12/09/2025
Numéro de lot(s)				0115475123 25240112

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.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: Energie  
 469kJ / 111kcal; Matières grasses 12g dont acides  
 gras saturés 0.4g; Glucides <0.1g Dont sucres  
 <0.1g; ; Protéines 25g; Sel 0.12g

Caractéristiques certifiées: