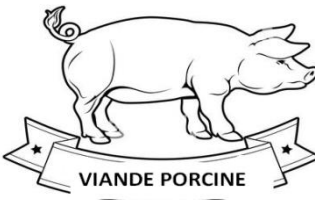
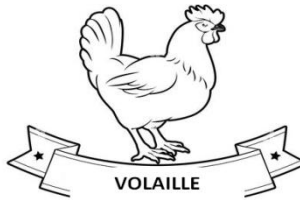


CUISINE CENTRALE  		S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE Traçabilité des viandes – information aux consommateurs		Référence N° de version Ancienne(s) réf. Diffusion N° page	E -026 bis/ 0.0 version 1 1 aucune Mars 2022 Page 1 sur 1
Rédacteur		Nouzha CHERIF – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. 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				Brochette de dinde
DATE DE CONSOMATION				20/11/2025
ORIGINE				
Pays de naissance				FRANCE
Pays d'élevage				FRANCE
Pays de d'abatage				FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir				FR 22.147.001 CE
DLC / DDM				23/11/2025
Numéro de lot(s)				25E2311

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.

DELANCHY - FT56 15H00

BROCHETTE DINDE NATURE 140G VRAC
0012 SIVOM



8291121105468479

Origine : FRANCE
N° Lot : 25E2311

A consommer jusqu'au 23/11/2025

Poids net : **4.480 kg**

Livré

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

Fabriqué le

17/11/2025

Livré le

18/11/2025



0011032291151160013(3102)004480(17)251123(10)25E2311

FR
22.147.001
CE

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

A consommer obligatoirement cuit à cœur

La Racine - 22230 MERDRIGNAC

Ingrédients : Mante rouge de dinde (100%)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: Energie
547kJ / 130kcal, Matières grasses 5.4g dont acides
gras saturés 1.2g, Glucides <0.1g Dont sucres
<0.1g, Protéines 20.4g, Sel 0.21g