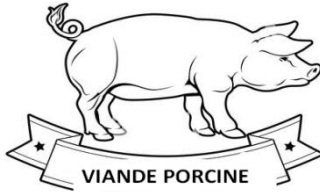


CUISINE CENTRALE  		S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE Traçabilité des viandes – information aux consommateurs		Référence N° de version Ancienne(s) réf. Diffusion N° page	E -026 bis/ 0.0 version 1 1 aucune Mars 2022 Page 1 sur 1
Rédacteur		Nouzha CHERIF – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. 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	Faux filet			Sauté dinde
DATE DE CONSOMATION	14/02/2026			16/02/2026
ORIGINE				
Pays de naissance	FRANCE			FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE			FRANCE
Pays de d'abattage	FRANCE			FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir	FR 27.428.001 CE			FR 22.147.001 CE
DLC / DDM	03/03/2026			20/02/2026
Numéro de lot(s)	35048975			26035112

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.

FAUX FILET 130G
BOVIN ORIGINE FRANCE

Lieu naissance : FRANCE
Lieu d'élevage : FRANCE
Lieu abattage : FRANCE FR 59.225.104 CE

Lieu de découpe : FRANCE FR 27.428.001 CE
A consommer jusqu'au : 03/03/26
Lot : 35048975

FR
27.428.001
CE



Produit par :
Volpin Trinitaise
22230 Merdrignac

Viande Origine
France

FR
22.147.00
CE

SAUTE DINDE S/OS S/P SVX2.5KG

viande rouge de dinde sans peau 100%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: Energie 452kJ / 117kcal; Matières grasses 3.7g; dont acides gras saturés 1.2g; Glucides 0.1g; Dont sucres 0.1g; Protéines 20.9g; Sel 0.22g.

Emballé le : 09/02/2026

A consommer jusqu'au : 20/02/2026

Poids net
2,257kg

Prix :

Lot
26035112
Classe A

Produit frais à conserver entre 0°C et +4 °C
Consommer obligatoirement cuit à coeur

2 949667 022575

