



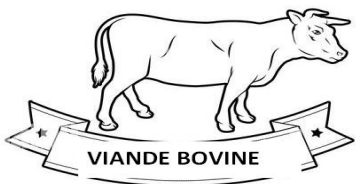

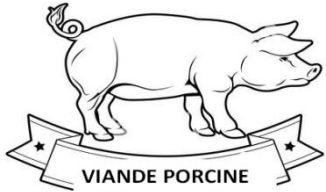
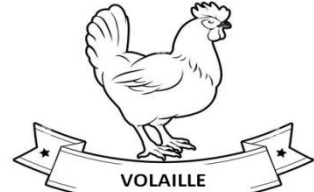
Traçabilité des viandes – information aux consommateurs

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
<b>PLATS</b>	Sauté bœuf joue Emince de bœuf			Sauté de dinde
DATE DE CONSOMATION	11/06/2026 14/06/2026			13/06/2026
<b>ORIGINE</b>				
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 41.238.001 CE
DLC / DDM	16/06/2026			17/06/26
Numéro de lot(s)	35066646, 35066420			0346248370

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 BOEUF JOUE 60G  
 BOVIN ORIGINE FRANCE  
 Lieu naissance : FRANCE  
 Lieu d'eleavage : FRANCE  
 Lieu abattage : FRANCE FR 27.428.001 CE

Lieu de decoupe: FRANCE FR 27.428.001 CE  
 A consommer jusqu'au:16/06/26  
 Lot: 3506646


FR  
 27.428.001  
 CE



EMINCE DE BOEUF  
 BOVIN ORIGINE FRANCE  
 Lieu naissance : FRANCE  
 Lieu d'eleavage : FRANCE  
 Lieu abattage : FRANCE FR 27.428.001 CE

Lieu de decoupe: FRANCE FR 27.428.001 CE  
 A consommer jusqu'au:16/06/26  
 Lot: 35066420

FR  
 27.428.001  
 CE




PROFESSIONNEL

Nos découpes de volaille crues

2.5KG SAUTE DE DINDE  
 SANS OS SANS PEAU 30-50G  
 A CONSOMMER CUIT A COEUR

Poids net  
 2.200kg

ORIGINE FRANCE  
 Produit frais Classe A  
 conserver entre 0°C et +4°C

A consommer jusqu'au 17/06/26  
 Elevé par DEVILDER Loic

A consommer jusqu'au 17/06/26  
 Lot 0346248370

FR  
 41238.001  
 CE

2.5KG SAUTE DE DINDE  
 SANS OS SANS PEAU 30-50G

Emballé le 08/06/26  
 Lot 0346248370

FR  
 41238.001  
 CE



2 1978049102200 1  
 SNV - Volabrave 41360 Savigny s/B 859642/335H

