





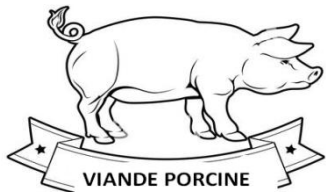
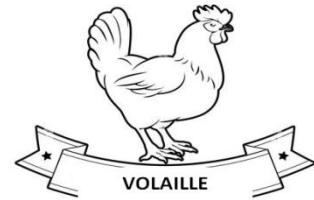
Traçabilité des viandes – information aux consommateurs

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
PLATS	Bio sauté bœuf			
DATE DE CONSOMATION	01/07/2026			
ORIGINE				
Pays de naissance	FRANCE			
Pays d'élevage	FRANCE			
Pays de d'abatage	FRANCE			
Numéro d'agrément de l'abattoir	FR 03.185.002 CE			
DLC / DDM	05/07/2026			
Numéro de lot(s)	174383			

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.



Ets Lucien
RESTAURATION



60000 ALLONNE

BIO SAUTE BOEUF 40G

Né: FRANCE

Elevé: FRANCE

Lieu d'abattage: FRANCE FR 03 185 002 CE

Lieu de découpe: FRANCE FR 03 185 038 CE

FR
60.009.001
CE

BIO SAUTE BOEUF 40G

N° LOT: 174383 DLC: : 05.07.26

Né: FRANCE
Elevé: FRANCE
Lieu d'abattage: FRANCE

FR
60.009.001
CE

N° LOT: 174383



A consommer rapidement après ouverture



031660174383000000025660

Poids Net: **2.566kg**

Emballé le: 23/06/26

A consommer jusqu'au: 05.07.26

A conserver à: 0, +4°C

Code opérateur: CV5