



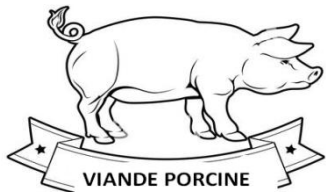
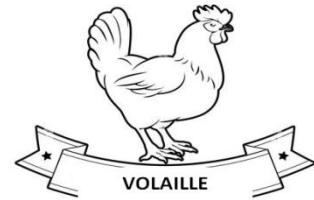
Traçabilité des viandes – information aux consommateurs

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	Nouza 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

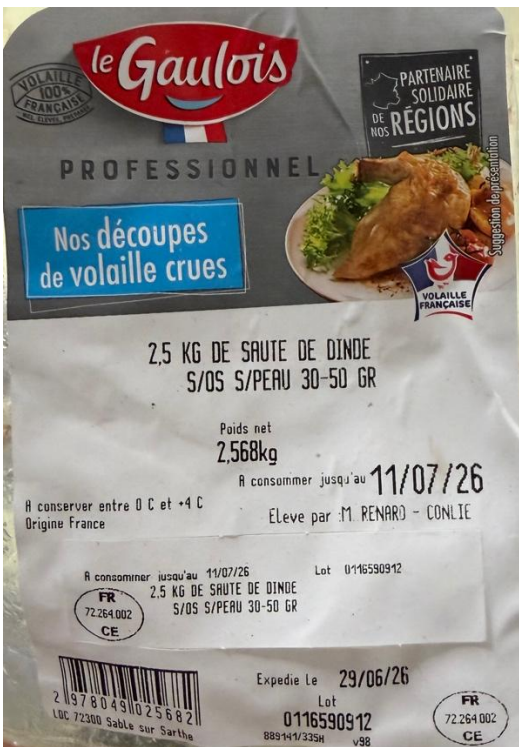
FICHE D'INFORMATION DES VIANDES

A AFFICHER À LA VUE DU CONSOMMATEUR

CATEGORIE DE VIANDE	 VIANDE BOVINE	 VIANDE OVINE	 VIANDE PORCINE	 VOLAILLE
PLATS				SAUTÉ DE DINDE
DATE DE CONSOMATION				05/07/2026
ORIGINE				
Pays de naissance				FRANCE
Pays d'élevage				FRANCE
Pays de d'abatage				FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir				FR 72.264.002 CE
DLC / DDM				11/07/2026
Numéro de lot(s)				0116590912

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.



le Gaulois

VOLAILLE
100%
FRANÇAISE

PARTENAIRE
SOLIDAIRE
DE NOS
RÉGIONS

PROFESSIONNEL

Nos découpes
de volaille crues



VOLAILLE
FRANÇAISE

2,5 KG DE SAUTE DE DINDE
S/OS S/PEAU 30-50 GR

Poids net
2,568kg

A consommer jusqu'au 11/07/26

A conserver entre 0 C et +4 C
Origine France

Elevé par M. RENARD - CONLIE

A consommer jusqu'au 11/07/26 Lot 0116590912

FR 2,5 KG DE SAUTE DE DINDE
72.264.002 S/OS S/PEAU 30-50 GR

CE



Expédie le 29/06/26

Lot
0116590912

FR 72.264.002
CE

LDC 72300 Sablé sur Sarthe

88944/335H v98