




		S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE					Référence	E -026		
		Traçabilité des viandes – information aux consommateurs					N° de version	Version 2		
							Ancienne(s) réf.	aucune		
							Diffusion	Février 2022		
							N° page	Page 1 sur 1		
Rédacteur		Oumeima FAOU – Alternante Hygiène et Qualité 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 Nouzha CHERIF-Responsable Qualité 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								
CATÉGORIE DE VIANDE	PLAT	Date de consommation	Pays de naissance	Pays d'élevage	Pays d'abattage	Numéro d'agrément de l'abattoir	N° LOT	DLC/DLUO	Observations	
VIANDE BOVINE 	Steak haché VBF	Mardi 26/04/2022	France	France	France	FR 03.315.001 CE	32572617	28/09/2022		
	Roti de veau	Jeudi 28 avril 2022	Union européenne	Union européenne	Union européenne	FR 03.315.001 CE	32689377	20/05/2022		
	Bavette aloyau	Vendredi 29/04/2022	France	France	France	FR 27.428.001 CE	35731135	14/05/2022		
	SAUTE DE BŒUF	Samedi 30/04/2022	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FR 27.428.001 CE	35731011	14/05/2022		
VIANDE OVINE 										
VIANDE PROCINE 	Filet mignon de porc	Lundi 25/04/2022	France	France	France	FR 60.009.001 CE	101297	02/05/2022		
VOLAILLE 	Roti de dinde	Dimanche 01/05/2022	Union européenne	Union européenne	Union européenne	FR 03.315.001 CE	32690158	23/05/2022		
LAPIN 	PAUPIETTE DE LAPIN	MARDI 26/04/2022	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FR 14.301.021 CE	141023	14/10/2023		

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.*

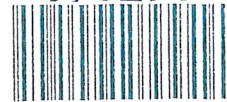


VO ROTI EPAULE NF CUIT

PRODUIT A BASE DE 97% DE VIANDE DE VEAU V, ASSAISONNE, CUIT, NF V46-003, REFRIGERE.
ING: EPAULE DE VEAU (97%), SEL, AROME NATUREL, POIVRE BLANC.
VIANDE DE VEAU : ORIGINE UE.

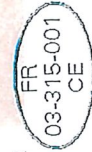
Poids Net:
1.819 kg

078275



532941398262

4 Mettre a temperature au four vapeur ou au bain marie, melanger ensuite dans une sauce.



5 Pour en savoir plus, consultez www.socoparestauration.fr



2 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	622kJ / 149kcal
Matières grasses	6.2 g
dont acides gras saturés	3.1 g
Glucides	1.1 g
dont sucres	traces
Protéines	22 g
Sel	0.79 g

LOT:32689377 N.cuisson:080422061
Date de Cuisson :08/04/2022
A consommer jusqu'au: 20/05/2022
code:078275

LOT:32689377 A consommer jusqu'au: 20/05/2022
N.cuisson:080422061 Date de Cuisson :08/04/2022

3 D'après les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

Grammage prêt à consommer	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, Adultes, Pers. âgées	Pers. âgées en institution (déjeuner)	Pers. âgées en institution (dîner)
Fréquence basé 20 repas	40	60	80 a 100	100	70
	4/20 mini	4/20 mini	4/20 mini	4/20 mini	2/20 maxi

A conserver entre 0+4 C
Socopa Viandes
05130 VILLEFRANCHE D'ALLIER

Ma: 162 FR

BAVETTE ALOYAU 140G

BOVIN RACE A VIANDE
Lieu naissance : FRANCE
Lieu d'élevage : FRANCE
Lieu abattage : FRANCE FR 27.428.001 CE



Lieu de découpe: FRANCE FR 27.428.001 CE
A consommer jusqu'au:14/05/22
Lot: 35731135

VIANDE

SAUTE BOEUF MAIGRE 50G

BOVIN ORIGINE FRANCE
Lieu naissance : FRANCE
Lieu d'élevage : FRANCE
Lieu abattage : FRANCE FR 27.428.001 CE



Lieu de découpe: FRANCE FR 27.428.001 CE
A consommer jusqu'au:14/05/22
Lot: 35731011



4LP010

5 Kg net

38 pièces mini

Produit surgelé cru sans ficelle

Paupiette de lapin 125g

Ingrédients: Viande de lapin origine Chine 30% (dont enveloppe reconstituée), viande de dinde et de poulet origine UE 29%, protéines végétales réhydratées de SOJA, gras de veau origine UE, eau, oignons, sel, dextrose, farines de riz, épices, plantes aromatiques, poireau, arôme naturel de poivre, arôme naturel de muscade, fibre de citron.

Traces éventuelles de : gluten, lait

Valeurs moyennes pour 100 g	
Energie	145 Kcal / 605 KJ
Matière grasse	< 14 g
dont acides gras saturés	6,3 g
Glucides	11 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	14 g
Sel	1,64 g

Date de congélation : 14/10/21

A consommer de préférence avant le : 14/10/23

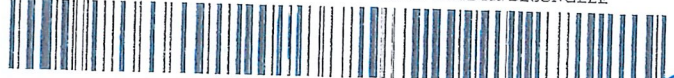
N° de lot : 141023

Fab 288 SC

A consommer cuit à cœur

Mise en œuvre sans décongélation préalable

A CONSERVER A -18° C - NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ



(01) 0 3333324 13250 6 (10) 141023 (15) 231014
Elaboré en France par PETIBOUT - ZI du Marney - 14730 GIBERVILLE
Tél. : 02 31 72 38 00 - www.petibout.fr

9:4C



ROTI DE FILET DE DINDE CUIT

PRODUIT A BASE DE 90% DE VIANDE DE DINDE, ASSAISONNE, CUIT, REFRIGERE.
ING: VIANDE DE DINDE (90%), EAU, AROMES, SEL, DEXTROSE, PLANTE AROMATIQUE.
VIANDE DE DINDE : ORIGINE UE ou HORS UE.

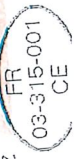
Poids Net:
2.199 kg

078308



532941509811

4 trancher et ranger en escaliers en bac gastronomique non couvert avant réchauffage, consommer au choix froid ou disposer sur assiette chaude avec jus ou sauce chaude.



5 Pour en savoir plus, consultez www.socoparestauration.fr



2 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	502
Matières grasses	
dont acides gras saturés	1.1 g
Glucides	traces
dont sucres	traces
Protéines	23 g
Sel	1.1 g

LOT:32690158 N.cuisson:110422041
Date de Cuisson :11/04/2022
A consommer jusqu'au: 23/05/2022
code:078308


LOT:32690158 A consommer jusqu'au: 23/05/2022
N.cuisson:110422041 Date de Cuisson :11/04/2022

Grammage prêt à consommer	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, Adultes, Pers. âgées	Pers. âgées en institution (déjeuner)	Pers. âgées en institution (dîner)
Fréquence basé 20 repas	40	60	80 a 100	100	60
	4/20 mini	4/20 mini	4/20 mini	4/20 mini	2/20 maxi

A conserver entre 0+4 C

Ma: 162 FR

 <h2 style="text-align: center;">SH.BF VBF CUIT A CŒUR 90G SURGELE</h2> <p>Ing: viande bovine (100%) Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100gr : 939kJ / 225 kcal Matières grasses 15g dont acides gras saturés 6,5 g- Glucides 0g - dont sucres 0g - Protéines 22,5g - Sel <0,3g. Ce produit a été cuit à cœur à 65°C lors de sa fabrication. Attention: Le contenu de ce carton ne doit pas être détaillé</p>		<h1 style="font-size: 2em;">078522</h1>
<p>NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE</p>		<p>FR 03.315.001 CE</p> <p>A Conserver à -18°C</p>
<p>POIDS NET: 5,5 kg</p>		<p>Numéro lot: 32572617</p>  <p>Carton N° 271210050</p>
<h3>58 portions (minimum) de 90g</h3>		
<p>SOCOPA VIANDES 03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER</p>	<p>Viande bovine: Origine France Elaboré en France</p>	<p>Produit surgelé le : 28/09/21</p> <p>A consommer de préférence avant le: 28/09/22</p>

 <h2 style="text-align: center;">SH.BF VBF CUIT A CŒUR 70G SURGELE</h2> <p>Ing: viande bovine (100%) Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100gr : 929kJ / 223 kcal Matières grasses 15g dont acides gras saturés 6,5 g- Glucides 0g - dont sucres 0g - Protéines 22g - Sel <0,15g. Ce produit a été cuit à cœur à 65°C lors de sa fabrication. Attention: Le contenu de ce carton ne doit pas être détaillé</p>		<h1 style="font-size: 2em;">078519</h1>
<p>NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE</p>		<p>FR 03.315.001 CE</p> <p>A Conserver à -18°C</p>
<p>POIDS NET: 5,5 KG</p>		<p>Numéro lot: 32686974</p>  <p>Carton N° 096040305</p>
<h3>75 portions (minimum) de 70 g</h3>		
<p>SOCOPA VIANDES 03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER</p>	<p>Viande bovine: Origine France Elaboré en France</p>	<p>Produit surgelé le : 05/04/22</p> <p>A consommer de préférence avant le: 05/04/23</p>