






	<b>S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE</b>						Référence	E -026
	<b>Traçabilité des viandes – information aux consommateurs</b>						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
 VIANDE BOVINE	Steak haché de bœuf VBF cuit	Mardi 3 mai	France	France	France	FR 03.094.007 CE	70957	06/09/2023
	Steak haché bio cuit						61368	24/08/2022
	Boulette mouton	Samedi 7 mai	Union européenne	Union européenne	Union européenne	FR 03.315.001 CE	32686841	06/04/2024
 VIANDE OVINE								
 VIANDE PROCINE								
 VOLAILLE	Paupiette de volaille	Lundi 2 mai	Union européenne	Union européenne	Union européenne	FR 14.301.021 CE	030623	03/06/2023
	Emincée de dinde	Mercredi 4 mai	France	France	France	FR 72.264.002 CE	2112167107	08/05/2022
	Escalope viennoise	Vendredi 6 mai	France	France	France	FR 85.233.001 CE	061355507807	19/06/2023
	Coq au vin	Dimanche 8 mai	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FR 53.127.001.CE	5422055588	14/05/2022
 LAPIN								

**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.*

 	<b>S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE</b>						Référence	E -026
	<b>Traçabilité des viandes – information aux consommateurs</b>						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							

**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.*

# BOUL.MT CUITE A CŒUR 5KG SURGELE

Boulettes au mouton 20g avec protéines de soja, assaisonnées, cuites à cœur, surgelées.  
Ing: viande de mouton (70%), protéines de soja rehydratées (28,5%) (soja), sel, arômes, plante aromatique (oignon).

Traces éventuelles de gluten

NE JAMAIS RECONGELER  
UN PRODUIT DECONGELE



A Conserver à -18°C

POIDS NET: **5 KG**

**078322**

Numéro lot:

**32686841**



Carton N°

**096173529**

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

SOCOPA VIANDES

03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER

Viande ovine: Origine UE ou HORS UE  
Elaboré en France

Produit surgelé le :

**06/04/22**

A consommer de préférence avant le:

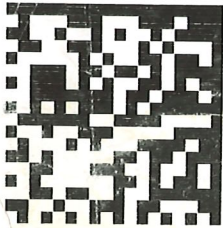
**06/04/23**



**335H**

15H  
V152

**--150**



**SOCOPRA FRAIS  
VITRY SUR SEINE / G055 SIVOM**

**50 x MORCEAUX COQ CL.A 140/160 S/AT.**

ORIGINE FRANCE

(00127041.050)

A conserver entre 0°C et +4°C

DLC : 14/05/22

Lot : 5422055588

Expédie le: 04/05/22 (00624241-0)

Ref : - RTC : 335752242410000001

SSCC: 233980419038911346 R: 00

1 / 3 / 3 **11,510 KG**



Ramon Lass v53b 12:18  
Ramon Lassay

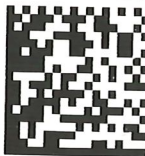
## ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE M.COQ 125G IQF

**00058538**



**PRO**

Fabriqué par :  
ARRIVE SAS  
1 RUE DU STADE  
85250 SAINT FULGENT  
FRANCE



Escalope de dinde reconstituée traitée en salaison, panée, cuite et surgelée.

**INGRÉDIENTS :**

Escalopes de dinde reconstituées traitées en salaison 73% (escalopes de dinde 52% (origine : France), eau, protéines de SOJA, sirop de glucose, sel, arômes naturels), panure (farine de BLE, sel, levure épices). Frit à l'huile de tournesol.

**MODES DE PRÉPARATION :**

Directement dans un four mixte poly-cuiseur préchauffer 150°/170° chaleur et vapeur, dans un bac perfo, ou plaque chaude quelques minutes.

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :	
Énergie :	941 kJ / 225 kcal
Matières grasses :	11 g
dont acides gras saturés :	3.5 g
Glucides :	18 g
dont sucres :	1.4 g
Fibres alimentaires :	3.0 g
Protéines :	14 g
Sel :	1.1 g

Poids net :

**5,000 kg**

GTIN : 13230890012942

LOT : 061355507807

Produit surgelé le :

21/12/2021; Q:21 355

Date de production :

21/12/2021

A consommer de préférence avant le :

**19/06/2023**

A conserver à : -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PREP\_COLIS / PSECHA1 / G027 / 23/12/21 13:14

Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, céleri, moutarde, oeuf.



(01)13230890012942(03)005000(15)230619(10)061355507807







4VL010

5 Kg net

38 pièces mini

Produit surgelé cru sans ficelle

# Paupiette de dinde 125g

Ingrédients : Préparation de viande de dinde origine UE 34% (dont 23 % d'enveloppe reconstituée), protéines végétales réhydratées de SOJA 22%, viande de poulet origine UE 21%, 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	214 Kcal / 891 Kj
Matière grasse	< 16 g
dont acides gras saturés	6 g
Glucides	2 g
dont sucres	0,9 g
Protéines	18 g
Sel	1,64 g

Date de congélation : **03/06/21**

A consommer de préférence avant le : **03/06/23**

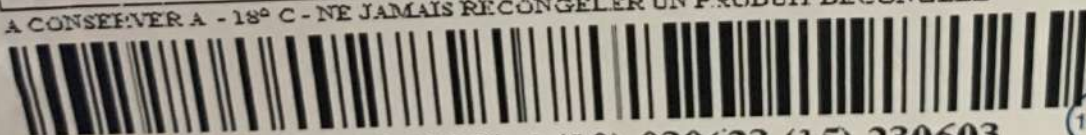
N° de lot : **030623**

Fat. 288 SG

A consommer cuit à coeur

Mis en oeuvre sans décongélation préalable

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



12:01

FR  
14.301.021  
CE

(01) 0 3333326 10350 4 (10) 030623 (15) 230603

Elaboré en France par PETIBOUT - ZI du Marçay - 14730 GIBERVILLE

Tél. : 02 31 71 38 00 - www.petibout.fr



(02)03266980147822(37)0004(17)220508(3103)009498(10)2112167107

335.H

A-43 17H  
V013

14782--150



**SOCOPRA FRAIS**  
**VITRY SUR SEINE / G025-SIVOM**

**4 x EMIN. HT CUIS DDE SV x2,5KG LOUE LR**

Origine France

(00014782)

A conserver entre 0 C et +4 C

DLC : 08/05/22

No Trac. : 2112167107

Produit frais Classe A

Poids Balance: 9,550 kg - Bal: v95 - No Pesee: 16057

En cas de litige, se reporter a l'indication de l'imprimante approuvee

Expedie le: 27/04/22 (482301-0)

Ref : 124948 - RTC : 335713666170000000

SSCC: 232669819033406879 R: 05

16 / 35 / 35 9,498 KG

FR  
72.264.002  
CE

CPE v95 14:31  
LDC 7/2000 5-116 616 616 616

# STEAK HACHE BIO CUIT SURGELE ENVIRON 60 PORTIONS DE 100g

Produit élaboré en: FRANCE

ORIGINE: FRANCE

Produit issu d'animaux nés, élevés et abattus en France.

CODE ARTICLE:  
**CHA05800**

Surgelé le:  
**24/02/2021**

A consommer  
de préférence avant le:  
**24/08/2022**



Poids Net  
**6,0000Kg**

Pourcentage de matières grasses inférieur à 15%.

Conseil de préparation: En liaison froide: Conditionner le produit surgelé en barquette (durée de vie maximum de 3 jours suivant le jour de mise en décongélation entre 0 et +3°C).

Remise en température: placer les Steaks Hachés barquettés en four de remise en température (opercule percé) jusqu'à obtention d'une température à coeur de +63°C en moins d'une heure.

Ingrédients: 100% viande bovine BIO - Certifié par Bureau Veritas Certification France - FR BIO 10

DECLARATION NUTRITIONNELLE - VALEURS MOYENNES pour 100g

Energie 946 kJ, 227 kcal - Matières grasses 15.0g dont acides gras saturés 7.3g -

Glucides 0g dont sucres 0g - Protéines 23.0g - Sel\* 0.20g

\* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement dans la viande

N° LOT: **61368**

OFT: 061370

06:14



(91)6000CHA05800(10)061370(3103)006000

Le contenu de ce carton ne doit pas être détaillé.

A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

**CONVIVAL S.A.**  
03300 CREUZIER LE VIEUX



CERTIFIE PAR FR BIO 10  
AGRICULTURE FRANCE

CUT



# STEAK HACHE DE BOEUF VBF CUIT SURGELE

## DIEPVRIES GEBAKKEN GEHAKTE RUNDERBIEFSTUK VBF-keurmerk

ENVIRON 60 PORTIONS DE 100g

ONGEVEER 60 PORTIES VAN 100G

CODE ARTICLE: **CHA03300** Surgelé le: **09/03/2022** A consommer de préférence avant le: **06/09/2023** Poids Net **6,0000 Kg**  
 Ten minste houdbaar tot:

Pourcentage de matières grasses inférieur à 15%  
 Produit élaboré en: FRANCE - Origine: FRANCE  
 Conseil de préparation: Après décongélation en chambre froide, placer les steaks hachés au four jusqu'à une température à coeur de +65°C.

Vetpercentage minder dan 15%  
 Product vervaardigt in: Frankrijk - Herkomst: Frankrijk  
 Bereidingsadvies: na ontdooiing in een koelkamer de gehakte biefstukken in de oven zetten en in minder dan een uur laten garen tot een kerntemperatuur van 65°C.

Ingrédients: 100% viande bovine

Ingrediënten: 100% rundvlees

DECLARATION NUTRITIONNELLE		VALEURS MOYENNES pour 100g - VOEDINGSWAARDE VERKLARING - WAARDE VOOR 100g					
Energie	946 kJ	Matières grasses Vetten	15.0g	Glucides Koolhydraten *	Fibres alimentaires Voedingsvezels	Protéines Eiwitten	Sel** Zout**
Energie	227 kcal	dont acides gras saturés waarvan verzadigde vetzuren	7.3g	dont sucres waarvan suiker	0g	23.0g	0.20g

N° **LOT: 70957**

Partijnr: **0FT: 070959**

13-00  
 exclusivement due

**CONVIVAL S.A.**  
 03300 CREUZIER LE VIEUX



A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. Bewaren bij -18°C tot aan de datum op de verpakking.  
 Ne jamais recongeler un produit décongelé. Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

(01)03463490001044(15)230906(10)70957

CU1  
 230906