

Rédacteur

Vérificateur

Approbateur

Validation instance

Nouzha CHERIF – Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte

Stéphanie MATHIEU – Diététicienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte

Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte

Aucune

N° de version

Ancienne(s)/réf.

Diffusion

N° page

1


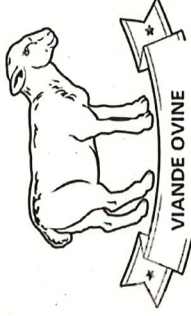
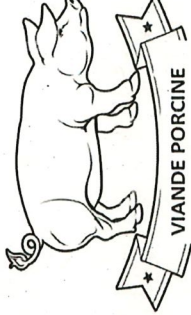
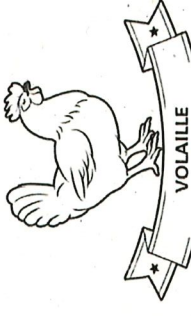
aucune

Mars 2022

Page 1 sur 1

FICHE D'INFORMATION DES VIANDES

A AFFICHER À LA VUE DU CONSOMMATEUR

<p>CATEGORIE DE VIANDE</p>	 <p>VIANDE BOVINE</p>	 <p>VIANDE OVINE</p>	 <p>VIANDE PORCINE</p>	 <p>VOLAILLE</p>
<p>PLATS</p>	<p>Steaks hachés</p>			
<p>DATE DE CONSOMMATION</p>	<p>04/10/2022</p>			
<p>ORIGINE</p>				
<p>Pays de naissance</p>	<p>FRANCE</p>			
<p>Pays d'élevage</p>	<p>FRANCE</p>			
<p>Pays de d'abatage</p>	<p>FRANCE</p>			
<p>Numéro d'agrément de l'abattoir</p>	<p>FR 03.315.001 CE</p>			
<p>DLC / DDM</p>	<p>12/09/2023</p>			
<p>Numéro de lot(s)</p>	<p>32775763</p>			

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.

**SH.BF VBF CUIT A CŒUR 90G
SURGELE**



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

078522

Numéro lot:

32775763



Carton N°

255120916

NE JAMAIS RECONGELER

A Conserver à -18°C

UN PRODUIT DECONGELE

POIDS NET:

5,5 kg

58 portions (minimum) de 90g

SOCOPA VIANDES

03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER

Viande bovine: Origine France
Elaboré en France

Produit surgelé le :

12/09/22

A consommer de
préférence avant le:

12/09/23