

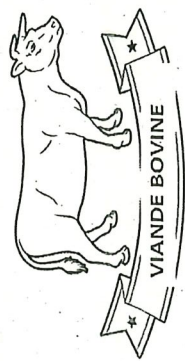
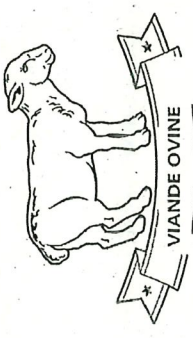
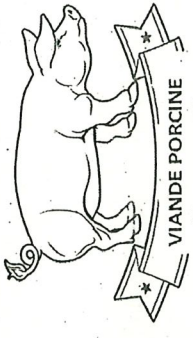
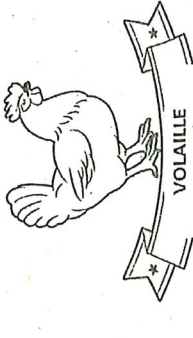
Traçabilité des viandes – information aux consommateurs

.N° de version	1
Ancienne(s) réf.	aucune
Diffusion	Mars 2022
N° page	Page 1 sur 1

Rédacteur : Nouzha CHERIF – Qualificatrice 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				
PLATS	Côte de veau à la crème Faux filet sce au bleu			Lapin sce moutarde
DATE DE CONSOMMATION	27/02/2023 02/03/2023			25/02/2023
ORIGINE				
Pays de naissance	FRANCE	Choisissez un élément.		FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE	Choisissez un élément.		FRANCE
Pays de d'abatage	FRANCE	Choisissez un élément.		FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir	FR 27.428.001 CE			FR 56.010.002 CE
DLC / DDM	06/03/2023 14/03/2023	Cliquez ici pour entrer une date.		27/02/2023
Numéro de lot(s)	35782411 35782135			230513104

SOCOPA VIANDES

27110 LE NEUBOURG

Cond: 4536469

31327368

Qte: 1

Art: 032157 03

VEAU
VEAU ORIGINE FRANCE

COTE VEAU 170G

Lot: 35782411

VEAU Categorie V

FR
27.428.001
CE

Pds net: 2.619 Kg

Pds brut: 2.905 kg

Tare: 0.230 kg

Produit fabrique le :22/02/2023

A consommer jusqu'au/Use by: 06/03/2023

Jeu d'abattage : FRANCE

FR 50.147.002 CE

Jeu de decoupe: FRANCE

FR 27.428.001 CE

Ve: FRANCE

Eleve: FRANCE

Abattu: FRANCE

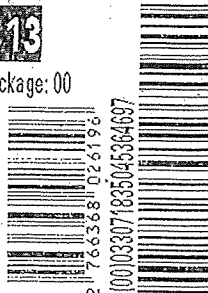
A conserver entre 0 et 4C

CT 230g

Abt: 13

Zone stockage: 00

001033071835045364697



Mg: 2183 FR

SOCOPA VIANDES
Condi: 4525818

32.

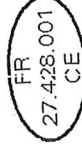
Art: 030035.03 **BOVIN** ORIGINE FRANCE

FAUX FILET 130G

Lot: 35782135

27110 LE NEUBOURG

Ote: 3



Pds net: 3.352 Kg

Pds brut: 3.618 kg

Tare: 0.230 kg

Abt: 17

Zone stockage: 00

Produit fabriqué le: 20/02/2023

A consommer jusqu'au/Use by: 14/03/2023

Lieu d'abattage: FRANCE

Lieu de découpe: FRANCE

Ne: FRANCE

Eleve: FRANCE

Abattu: FRANCE

A conserver entre 0 et 4°C

CT 230g

