



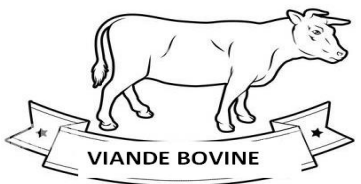

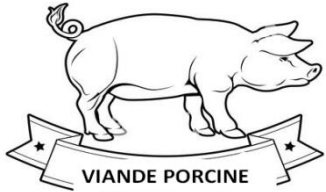
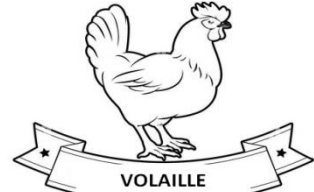
Traçabilité des viandes – information aux consommateurs

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	Nouzha 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				Haut de cuisse déjointes de poulet
DATE DE CONSOMATION				18/12/2024
ORIGINE				
Pays de naissance				FRANCE
Pays d'élevage				FRANCE
Pays de d'abatage				FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir				FR 56.101.004 CE
DLC / DDM				25/12/2024
Numéro de lot(s)				34545013

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.



GASTRONOME
Professionnels
L'ENGAGEMENT COOPÉRATIF

VOLAILLE FRANÇAISE



POULET

NOTRE SÉLECTION *Les Classiques*

**10 HAUTS DE CUISSE 130G/160G
DEJOINTES DE POULET**

FR
56.101.004
CE

Origine France

N° Lot : 34545013

A consommer rapidement après ouverture
A conserver entre 0°C et +4°C

A consommer jusqu'au :
25/12/2024

A consommer cuit à cœur

Poids Net : **1,576kg**



GALLIANCE DISTRIBUTION BP 60123 44154 ANCENIS CEDEX