



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

REF : 18-002

ROTI BOEUF BIO CRU

NON BARDE NON FICELE

FRAIS OU CONGELE

DATE DE CREATION : 05/09/2018

DATE DE REVISION :

CODE ARTICLE	LIBELLE DU PRODUIT	ETAT	POIDS POCHE	T° DE CONSERVATION	DUREE DE VIE	DUREE DE VIE RESIDUELLE CLIENT
13000	ROTI BF PAC BIO NON BARDE NON FICELE	FRAIS S/VIDE	2 kg (±0.3)	ENTRE 0 ET 4°C	21 JOURS	15 JOURS

PRESENTATION



COMPOSITION

Rôti Bœuf Prêt A Cuire
issu de l'Agriculture Biologique



Certifié par ECOCERT
FR-BIO-01

Race à viande ou croisée
Née, élevée et abattue en France
Viande maturée 10 jours minimum après abattage

Composition :

Tende de tranche, rond de tranche grasse, cœur de rumsteck

Issu de muscles désossés, dégraissés et épluchés

Tende de tranche : issu de tendre de tranche PAD sans dessus, sans poire, affranchi du talon.

Rond de tranche grasse : issu d'une tranche éclaté PAD rond non ouvert, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm.

Cœur de rumsteck : issu du rumsteck, sans chaînette sans langue de chat affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur.

Produits à consommer cuit.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Couleur	Odeur	Texture	Saveur
Viande de bœuf	Rouge de la viande	Viande crue fraîche	Tendre	Caractéristique de la viande

ETIQUETAGE DU PRODUIT

SCA LE PRE VERT

BD DES SAVEURS
24660 COULOUNIEUX CHAMIERIS



ROTI BF PAC BIO NON BARDE NON FICELE

Tende de tranche, rond de tranche grasse, cœur de rumsteck

Conditionné le : 10/09/18 - A consommer jusqu'au : 30/09/18

N° de Lot : 18-78738 - FR 19.031.001 CE 5092

Abattu en : FRANCE FR 19-031-001 CE

Découpé en : FRANCE FR 19-031-001 CE

Né en : FRANCE

Élevé en : FRANCE

Race : LIMOUSINE

Catégorie : VACHE

L'ATELIER

Atelier de découpe

19/030 BRIVE



2,100 Kg

A conserver entre 0° et +4°C.



Viande issue de l'Agriculture Biologique
PP49268

Adresse :

SCA LE PRE VERT

Logo :

BIO - Certifié par FR-BIO-01

Dénomination :

ROTI BF PAC BIO NON BARDE NON FICELE

Conditionné le :

JJ/MM/AA

DLC :

A consommer jusqu'au JJ/MM/AA

N° de lot :

AA - XXXXX

(A= année ; X= 5 derniers chiffres de IPG de l'animal)

Abattu en :

FRANCE - N° agrément de l'abattoir

Découpé en :

FRANCE - FR 19-031-001 CE

Né en :

FRANCE

Élevé en :

FRANCE

Race :

indication de la race

Catégorie :

VACHE

Adresse :

ATELIER PRE VERT

Estampille sanitaire :

FR 19.031.001 CE

A conserver :

ENTRE 0 ET 4°C

Viande issue de l'Agriculture Biologique

DONNEES LOGISTIQUES

Colisage	Produits frais : livrés en ROLLS identifiés SCA LE PRE VERT
-----------------	---

QUALITE

Allergènes	Aucun allergène n'est présent dans l'atelier												
OGM	Ne contient pas de dérivés d'OGM faisant l'objet d'un étiquetage conformément à la réglementation en vigueur (règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)												
Ionisation	Produit non ionisé et non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 2000/13/CE												
Traçabilité	<p>Attribution d'un N° de lot reprenant les 5 derniers chiffres du N° d'identification bovin de l'animal (10 chiffres attribués par l'IPG au moment de la déclaration de l'animal et indiqués sur les boucles d'oreilles)</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">Année</div> ← AA - XXXXX → <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 10px; text-align: center;"> 5 derniers chiffres du n° IPG de l'animal </div> </div>												
Critères microbiologiques	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Flore aérobie mésophile</td> <td style="text-align: right;">< 100 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Entérobactéries</td> <td style="text-align: right;">< 1 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td style="text-align: right;">absence dans 10 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td style="text-align: right;">absence dans 25 g</td> </tr> </table> <p><small>Critères du PMS interne tenant compte du règlement CE n°2073/2005 du 15/11/2005, des critères FCD à réception (R) et de la Saisine AFSSA n°2007-SA-0174</small></p>	Flore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	Entérobactéries	< 1 000 ufc/g	Salmonella	absence dans 10 g	Listeria monocytogenes	absence dans 25 g				
Flore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g												
Entérobactéries	< 1 000 ufc/g												
Salmonella	absence dans 10 g												
Listeria monocytogenes	absence dans 25 g												
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Valeur Calorique (en kcal) :</td> <td style="text-align: right;">116 kcal / 100 g</td> </tr> <tr> <td>Valeur Energétique (en KJ) :</td> <td style="text-align: right;">488 KJ / 100 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides :</td> <td style="text-align: right;">0.57 g</td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td style="text-align: right;">2.34 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td style="text-align: right;">23.1 g</td> </tr> <tr> <td>Sodium :</td> <td style="text-align: right;">31.1 mg</td> </tr> </table>	Valeur Calorique (en kcal) :	116 kcal / 100 g	Valeur Energétique (en KJ) :	488 KJ / 100 g	Glucides :	0.57 g	Lipides :	2.34 g	Protéines :	23.1 g	Sodium :	31.1 mg
Valeur Calorique (en kcal) :	116 kcal / 100 g												
Valeur Energétique (en KJ) :	488 KJ / 100 g												
Glucides :	0.57 g												
Lipides :	2.34 g												
Protéines :	23.1 g												
Sodium :	31.1 mg												

GENERALITE SUR L'ELEVAGE DES BOVINS BIOLOGIQUES

Alimentation	Alimentation conforme aux critères d'élevage définis dans le cahier des charges du Bœuf Biologique Absence d'OGM et dérivés d'OGM Absence de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse
Soins vétérinaires	La lutte contre les maladies en agriculture biologique passe d'abord par la mise en place de mesures de prévention. En cas de besoin, la priorité est donnée aux médecines douces. L'utilisation de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse (hors vaccins) ou d'antibiotiques à des fins de traitement préventif est interdite.
Collecte	Zone de collecte de la coopérative : Dordogne, Corrèze, Gironde, Haute Vienne, Lot, Lot et Garonne et certains cantons de Charente et Charente-Maritime. Collecte assurée par la SCA LE PRE VERT La durée du transport des animaux est réduite au minimum : abattage sur 2 sites au plus proches des bassins d'élevage
Abattage	Abattoirs classés en catégorie A ou B. Abattage rituel proscrit pour tous nos animaux.