



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

REF : 18-003



SAUTE DE BOEUF BIO CRU

DATE DE CREATION :
05/09/2018

FRAIS OU CONGELE

DATE DE REVISION :

CODE ARTICLE	LIBELLE DU PRODUIT	ETAT	PIECAGE	POIDS POCHE	T° DE CONSERVATION	DUREE DE VIE	DUREE DE VIE RESIDUELLE CLIENT
13001	SAUTE BF PAC BIO	FRAIS S/VIDE	60 g (±6 g)	5 kg	ENTRE 0 ET 4°C	15 JOURS	10 JOURS
13001C	SAUTE BF PAC BIO CONG	CONGELE S/VIDE	60 g (±6 g)	5 kg	-18°C	18 MOIS	6 MOIS

PRESENTATION	COMPOSITION
	<p>Sauté de bœuf Prêt à Cuire Issu de L'Agriculture Biologique</p>  <p>Certifié par ECOCERT FR-BIO-01</p> <p>Race à viande ou croisée Née, élevée et abattue en FRANCE Viande maturée 10 jours minimum après abattage.</p> <p><u>Composition :</u> Collier, basse côte, macreuse à braiser</p> <p>Issu de muscles désossés, dégraissés et parés.</p> <p>Produits à consommer cuit.</p>

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	
<p>SCA LE PRE VERT BD DES SAVEURS 24660 COULOUNIEUX CHAMIERES</p> <p>SAUTE BF PAC BIO collier, basse côte, macreuse à braiser</p> <p>Conditionné le : 10/09/18 - A consommer jusqu'au : 30/09/18</p> <p>N° de Lot : 18-78738 - FR 19031001 - 5092 Abattu en : FRANCE FR 19-031-001 CE Découpé en : FRANCE FR 19-031-001 CE Né en : FRANCE Élevé en : FRANCE Race : NIMOUSINE Catégorie : VACHE</p> <p>L'ATELIER Atelier de découpe 19100 BRIVIS</p> <p>A conserver entre 0° et +4°C.</p> <p>Viande issue de l'Agriculture Biologique PP49267</p>	<p>Adresse : SCA LE PRE VERT Logo : BIO - Certifié par FR-BIO-01 Dénomination légale : SAUTE BF PAC BIO Conditionné le : JJ/MM/AA DLC ou DLUO : A consommer jusqu'au JJ/MM/AA N° de lot : AA - XXXXX (A= année ; X= 5 derniers chiffres de IPG de l'animal)</p> <p>Abattu en : FRANCE – N° agrément de l'abattoir Découpé en : FRANCE - FR 19-031-001 CE Né en : FRANCE Elevé en : FRANCE Race : indication de la race Catégorie : VACHE Adresse : ATELIER PRE VERT Estampille sanitaire : FR 19.031.001 CE A conserver : FRAIS : ENTRE 0 ET 4°C OU CONGELE : -18°C</p> <p>Viande issue de l'Agriculture Biologique</p>

DONNEES LOGISTIQUES

Colisage	Produits frais : livrés en ROLLS identifiés SCA LE PRE VERT Produits congelés : livrés en PALOX plastiques empilables avec couvercles, identifiés SCA LE PRE VERT, avec une housse intérieure 2 dimensions : norme Europe L1200 x 1800 x H860 : poids de chargement 430 kg maxi L1200 x 1800 x H750 : poids de chargement 300 kg maxi
-----------------	--

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	Flore aérobie mésophile Entérobactéries Salmonella Listeria monocytogenes	< 100 000 ufc/g < 1 000 ufc/g absence dans 10 g absence dans 25 g
	<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>	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Valeur Calorique (en kcal) : Valeur Energétique (en KJ) : Glucides : Lipides : Protéines : Sodium :	147 kcal / 100 g 618 KJ / 100 g 0 g 7.28 g 20.5 g 48.3 mg

GENERALITE SUR L'ELEVAGE DES BOVINS BIOLOGIQUE

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.