



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Réf : FT.2910C.SIVU
<b>ROTI CUISSEAU DE VEAU CONGELE BIO</b>	Date de création : 20/08/2015
	Date de révision : 20/08/2015

Présentation :



Certifié par ECOCERT  
FR-BIO-01

### INFORMATIONS PRODUIT

<b>Article</b>	<b>VIANDE DE VEAU A ROTIR, CRUE, CONGEELEE ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>
<b>Origine</b>	France - veaux nés et élevés dans les départements collectés par la coopérative (24, 33, 16, 19, 87, 47, 46). Veaux abattus dans les départements 19 et 24.
<b>Race</b>	Race à viande : Limousine ou Blonde d'Aquitaine Race croisée viande ou mixte
<b>Descriptif Produit</b>	Les rôtis sont des muscles entiers, désossés, épluchés, affranchis, dégraissés, non ficelés et non bardés Issus de la noix, la sous noix et la noix pâtissière.
<b>Calibre</b>	Muscle entier de 1.5 kg à 3.5 kg de longueur maximale: 60 cm
<b>Conditionnement</b>	Poche contact alimentaire sous vide <b>par 1 pièce</b>
<b>DLUO</b>	DLUO TOTALE : 18 mois à compter de la date d'emballage DLUO RESIDUELLE CLIENT : 10 mois à la date de réception chez le client
<b>T° Conservation</b>	-18°C

### ETIQUETAGE DU PRODUIT

<b>Produit</b>	<p>ROTI CUISSEAU DE VEAU BIO C issue de la noix, sous noix, noix pâtissière Catégorie : Veau - Type racial : Viande/Croisée/Mixte Origine : né, élevé, abattu sur les départements collectés par la coopérative (24, 33, 16, 19, 87, 47, 46). N° d'agrément sanitaire de l'abattoir : FR 19.246.001 CE pour l'abattoir de Brive FR 24.352.007 CE pour l'abattoir de Ribérac N° d'agrément sanitaire de l'atelier de découpe : FR 19.031.009 CE Numéro de Lot Date d'emballage et congélation : JJ/MM/AA Date Limite d'Utilisation Optimale : à consommer jusqu'au JJ/MM/AA Poids net N° de pesée Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 A conserver à -18°C</p>
----------------	---

### DONNEES LOGISTIQUES

<b>Colisage</b>	<p>Livré en PALOX plastique empilable avec couvercle, identifié SCA LE PRE VERT, avec une housse intérieure Tri des rôtis en 2 calibres : de 1.5 à 2.5 kg et de 2.5 à 3.5 kg 2 dimensions : norme Europe L1200 x I800 x H860 : poids de chargement 430 kg maxi L1200 x I800 x H750 : poids de chargement 300 kg maxi</p>
-----------------	--

## QUALITE

<b>Traçabilité</b>	<p><b>Attribution d'un N° de lot reprenant les 4 derniers chiffres du N° d'identification bovin de l'animal</b> (10 chiffres attribués par l'IPG au moment de la déclaration de l'animal et indiqués sur les boucles d'oreilles)</p> <p>00000012999996  <small>n° interne atelier  identifiant le client</small></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Année</div> <div style="text-align: center;"> <p><b>AA V XXXX</b></p> <p>Code de la Pièce de viande dans laquelle a été découpé le produit :</p> <p>V = veau  DV = ½ veau  BV = Basse de veau  PV = Pan de veau  CV = Cuisseau de veau</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">4 derniers chiffres du n° IPG de l'animal</div> </div>																
<b>Critères microbiologiques</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Flore aérobie mésophile</td> <td style="text-align: right;">&lt;10 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Entérobactéries</td> <td style="text-align: right;">&lt;1 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Anaérobie sulfite réducteur 46°C</td> <td style="text-align: right;">&lt;10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</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 et de la Saisine AFSSA n°2007-SA-0174</small></p>	Flore aérobie mésophile	<10 000 ufc/g	Entérobactéries	<1 000 ufc/g	Anaérobie sulfite réducteur 46°C	<10 ufc/g	Salmonella	absence dans 25 g								
Flore aérobie mésophile	<10 000 ufc/g																
Entérobactéries	<1 000 ufc/g																
Anaérobie sulfite réducteur 46°C	<10 ufc/g																
Salmonella	absence dans 25 g																
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Valeur Calorique (en kcal) :</td> <td style="text-align: right;">97.4 kcal/100 g</td> </tr> <tr> <td>Valeur Energétique (en KJ) :</td> <td style="text-align: right;">413.2 Kj/100 g</td> </tr> <tr> <td>Humidité :</td> <td style="text-align: right;">75.2 %</td> </tr> <tr> <td>Matière grasse libre :</td> <td style="text-align: right;">0.6 %</td> </tr> <tr> <td>Matière minérale (cendres) :</td> <td style="text-align: right;">1.2 %</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td style="text-align: right;">23 %</td> </tr> <tr> <td>Glucides totaux :</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Sodium :</td> <td style="text-align: right;">0.80 g/kg (calcul teneur en sel : 0.20 g/100g)</td> </tr> </table>	Valeur Calorique (en kcal) :	97.4 kcal/100 g	Valeur Energétique (en KJ) :	413.2 Kj/100 g	Humidité :	75.2 %	Matière grasse libre :	0.6 %	Matière minérale (cendres) :	1.2 %	Protéines :	23 %	Glucides totaux :	0 g	Sodium :	0.80 g/kg (calcul teneur en sel : 0.20 g/100g)
Valeur Calorique (en kcal) :	97.4 kcal/100 g																
Valeur Energétique (en KJ) :	413.2 Kj/100 g																
Humidité :	75.2 %																
Matière grasse libre :	0.6 %																
Matière minérale (cendres) :	1.2 %																
Protéines :	23 %																
Glucides totaux :	0 g																
Sodium :	0.80 g/kg (calcul teneur en sel : 0.20 g/100g)																

## VEAU ROSE BIO

<b>Elevage</b>	<p>Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le même élevage.  Les veaux restent avec leur mère jusqu'à la date d'abattage qui a lieu vers 7 mois (respect des rythmes biologiques) avec un accès aux pâturages quand les conditions météorologiques le permettent.  Mode d'élevage extensif garantissant le confort et le bien-être des animaux, la prévention des risques de maladie limitant ainsi les traitements.</p>
<b>Alimentation</b>	<p>Les veaux sont nourris au lait maternel pendant toute la durée de l'élevage (poudre de lait interdite) - complémentation en foin, céréales et protéines (provenant de l'exploitation) un peu avant 3 mois  Absence d'OGM et dérivés d'OGM  Absence de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse</p>
<b>Soins vétérinaires</b>	<p>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.</p>
<b>Collecte</b>	<p>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 le PRE VERT  La durée du transport des animaux est réduite au minimum : abattage sur 2 sites au plus proches des bassins d'élevage</p>
<b>Date d'abattage</b>	<p>Vers 7 mois, âge qui correspond au sevrage naturel (la vache devant se préparer au vêlage suivant)- Date limite pour l'appellation Veau : 8 mois</p>