

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT		REF : FT-23007C
	ESCALOPE DE VEAU BIO CRUE - CONGEELEE		DATE DE CREATION : 20/08/2015
	CODE ARTICLE	CODE BARRES	Version : 2
	23007C	<i>création en cours</i>	DATE DE REVISION : 02/09/2019

LIBELLE PRODUIT	ETAT	CALIBRE	UVC	T° CONSERVATION	DUREE DE VIE
ESCALOPE 150GR VEAU PAC BIO CONG.	SOUS VIDE CONGELE	150 g (+/-10g)	Poche s/vide de 10 pièces - 1.5 kg poids variable	-18 °C	DDM : 18 mois DDM résiduelle client : 10 mois

ORIGINE			
Origine des Elevages	Lieux d'abattage	Lieu de découpe	Nombre d'intermédiaires
Fermes 100% bio Départements : 16-19-23-24-33-46-47-87	Ribérac : FR 24-352-007 CE Brive : FR 19-246-001 CE	Atelier Pré Vert-Brive : FR 19-031-001 CE	0 (Coopérative d'éleveurs)

PRESENTATION	COMPOSITION
	<p>Escalope de veau, crue, congelée Issue de l'Agriculture Biologique</p> <p>Race à viande ou croisée</p> <p>Composition : Noix, noix pâtissière, sous noix, épaule</p> <p>Descriptif : Issue de muscles entiers désossés, dégraissés, parés et épluchés</p> <p>Calibre : escalopes coupées de façon régulière d'épaisseur de 1 à 1.5 cm, pièce de 150 g (+/-10g)</p> <p>Conditionnement : poche contact alimentaire sous vide de 10 pièces</p> <div style="text-align: right;">  Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 </div>

ETIQUETAGE DES PRODUITS	
<p>SCA LE PRE VERT Créa Vallée Nord - BD des Saveurs 24660 COULOUNIEUX-CHAMIERIS</p> <p>ESCALOPE 150 GR VEAU PAC BIO CONG noix, noix pâtissière, sous noix, épaule</p> <hr/> <p>Conditionné le : 05/09/19 - A consommé jus au : 06/03/21</p> <p>N° de Lot : 19V75723 - FR 240577 - 0145</p> <p>Abattu en : FR 24.352.007 CE Découpé en : FR 19.031.001 CE Né en : FRANCE Élevé en : FRANCE Race : LIMOUSIN Catégorie : VEAU ROS</p> <p>L'ATELIER Atelier de découpe 19100 BRIVE</p> <p>A conserver à -18°C</p> <p>viande issue de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01</p>	<p>Adresse : SCA LE PRE VERT Logo : BIO - Certifié par FR-BIO-01 Dénomination : ESCALOPE 150GR VEAU PAC BIO CONG. Composition : Noix, noix pâtissière, sous noix, épaule Conditionné/congelé le : JJ/MM/AA DDM : A consommer jusqu'au JJ/MM/AA N° de lot : AA V XXXXX (cf § qualité traçabilité) 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 : VEAU Adresse : ATELIER PRE VERT Estampille sanitaire : FR 19.031.001 CE A conserver à : -18°C Poids net / n° de pesée / CODE-BARRES</p>

COLISAGE
Livré en PALOX plastique empilable avec couvercle, identifié SCA LE PRE VERT, avec une housse intérieure Norme Europe L1200 x I800 x H860 : poids de chargement 430 kg ou H750 : poids de chargement 300 kg

QUALITE															
Allergènes	Absence														
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="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Année</div> <div style="font-size: 2em;">←</div> <div style="font-size: 2em;">AA V XXXXX</div> <div style="font-size: 2em;">→</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">5 derniers chiffres du n° IPG de l'animal</div> </div> <div style="margin-top: 10px; border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <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>														
Critères microbiologiques <small>Suivant CC client</small>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Fllore aérobie mésophile</td> <td style="text-align: right;">< 100 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Ratio Flore lactique/FAM</td> <td style="text-align: right;">< 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Entérobactéries à 37°C</td> <td style="text-align: right;">< 1 000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonas spp. présomptifs</td> <td style="text-align: right;">< 100 000 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>	Fllore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	Ratio Flore lactique/FAM	< 100 ufc/g	Entérobactéries à 37°C	< 1 000 ufc/g	Pseudomonas spp. présomptifs	< 100 000 ufc/g	Salmonella	absence dans 10 g	Listeria monocytogenes	absence dans 25 g		
Fllore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g														
Ratio Flore lactique/FAM	< 100 ufc/g														
Entérobactéries à 37°C	< 1 000 ufc/g														
Pseudomonas spp. présomptifs	< 100 000 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;">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>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 %	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 %														
Protéines :	23 %														
Glucides totaux :	0 g														
Sodium :	0.80 g/kg (calcul teneur en sel : 0.20 g/100g)														

GENERALITES SUR L'ELEVAGE DU VEAU ROSE BIOLOGIQUE PRE VERT	
Elevage	<p>Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le même élevage dans des fermes 100%bio 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>
Alimentation	<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) Absence d'OGM et dérivés d'OGM Absence de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse</p>
Soins vétérinaires	<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>
Collecte	<p>Zone de collecte de la coopérative : Dordogne, Corrèze, Gironde, Haute Vienne, Lot, Lot et Garonne, Creuse et Charente Collecte assurée par la SCA LE PRE VERT Durées de transport réduites au minimum : abattage sur 2 sites aux plus proches des bassins d'élevage</p>
Abattage	<p>Date d'abattage : 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 Abattoirs classés en catégorie A ou B. Abattage rituel proscrit pour tous nos animaux.</p>