



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Réf : FT.2925C.SIVU
<b>BLANQUETTE DE VEAU CONGEELEE 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 SAUTER, 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 cubes de sauté sont taillés dans l'EPAULE et le BAS CARRE. Les muscles sont dégraissés, désossés et épluchés.
<b>Calibre</b>	Morceaux de forme cubique, coupés de façon régulière, de 70 à 90 g +/-10 g
<b>Conditionnement</b>	Poche contact alimentaire sous vide de <b>2.5 kg.</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>BLANQUETTE DE VEAU BIO C issue de l'épaule et du bas carré 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 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</p> <p style="margin-left: 40px;">n° interne atelier identifiant le client</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Année</div> <div style="text-align: center;"> <p><b>AA V XXXX</b></p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;"> <p><b>Code de la Pièce de viande dans laquelle a été découpé le produit :</b></p> <p>V = veau DV = ½ veau BV = Basse de veau PV = Pan de veau CV = Cuisseau de veau</p> </div> </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 style="font-size: small; margin-top: 5px;">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</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;">97.7 kcal/100 g</td> </tr> <tr> <td>Valeur Energétique (en KJ) :</td> <td style="text-align: right;">414.1 Kj/100 g</td> </tr> <tr> <td>Humidité :</td> <td style="text-align: right;">75.5 %</td> </tr> <tr> <td>Matière grasse libre :</td> <td style="text-align: right;">0.9 %</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;">22.4 %</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;">0.45 g/kg (calcul teneur en sel : 0.11 g/100g)</td> </tr> </table>	Valeur Calorique (en kcal) :	97.7 kcal/100 g	Valeur Energétique (en KJ) :	414.1 Kj/100 g	Humidité :	75.5 %	Matière grasse libre :	0.9 %	Matière minérale (cendres) :	1.2 %	Protéines :	22.4 %	Glucides totaux :	0 g	Sodium :	0.45 g/kg (calcul teneur en sel : 0.11 g/100g)
Valeur Calorique (en kcal) :	97.7 kcal/100 g																
Valeur Energétique (en KJ) :	414.1 Kj/100 g																
Humidité :	75.5 %																
Matière grasse libre :	0.9 %																
Matière minérale (cendres) :	1.2 %																
Protéines :	22.4 %																
Glucides totaux :	0 g																
Sodium :	0.45 g/kg (calcul teneur en sel : 0.11 g/100g)																

## VEAU ROSE BIO

<b>Elevage</b>	<p>Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le même élevage.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Absence d'OGM et dérivés d'OGM</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Collecte assurée par le PRE VERT</p> <p>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>