



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

# ESCALOPE VEAU À ÉMINCÉ BIO

## CONG SIVU

CONGELÉ

FT - 23009C

Date de création :  
25 oct. 2023

Date de révision :

16 nov. 2023

p:1/3

Code article	Libellé du produit	Etat	PIÉÇAGE	Conditionnement	T° de conservation	Durée de vie	Durée de vie résiduelle pour le client
23009C	ESCALOPE VEAU À ÉMINCÉ BIO CONG SIVU	Sous vide CONGELÉ	130 g à 200 g	par 20 pièces	-18 °C	548 JOURS	10 mois

### ORIGINE

Origine des Élevages	Lieu d'abattage	Lieu de transformation	Nombre d'intermédiaires
FRANCE NOUVELLE AQUITAINE OCCITANIE	Brive : FR 19-246-001 CE Thiviers : FR 24-551-002 CE <i>Autre lieu de dépannage possible (exceptionnel)</i>	Atelier Pré Vert à Brive : FR 19-031-001 CE	Entre producteur et consommateur : 0 Coopérative d'éleveurs

### PRÉSENTATION

### COMPOSITION

**Escalope de veau**  
**Issue de L'Agriculture Biologique**



Certifié par ECOCERT  
FR-BIO-01

**Composition :**

Noix, noix pâtissière, sous noix, quasi, carré

**Descriptif :**

Issue de muscles entiers désossés, dégraissés, parés et épluchés  
Calibre : escalopes coupées de façon régulière d'épaisseur de 1 à 1.5 cm,

Produits à consommer cuits. Ne pas recongeler après décongélation, à consommer rapidement après décongélation

Photo non contractuelle

### ETIQUETAGE DU PRODUIT

 Créa Vallée Nord - Bd des Saveurs 24660 COULOUNIEUX-CHAMIERs  <b>ESCALOPE VEAU À ÉMINCÉ BIO CONG SIVU</b> noix, noix pâtissière, sous noix, quasi carré Produit congelé le: 16/11/23- Ne pas recongeler un produit décongelé <b>A consommer de préférence avant le 07/05/25</b> Lot : 23V76894 - FR 1945776894 - 1277 Abattu en : FRANCE FR 19-031-001 CE Découpé en : FRANCE FR 19-031-001 CE Né en : FRANCE Élevé en : FRANCE Label : BIO VVF/ Race : LIMOUSIN Catégorie : VEAU ROUGE / 25% L'ABATTAGE MOINS DE 8 MOIS BIO découpé par : <b>POIDS NET</b> <b>3,390</b> Kg L'Atelier Pré Vert 19100 Brive-la-Vieille <b>A CONSERVER A -18°C</b>  viande issue de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01 PP60130224031	<p><b>Adresse :</b> SCA LE PRÉ VERT <b>Logo :</b> Certifié par FR-BIO-01 <b>Dénomination légale :</b> ESCALOPE VEAU À ÉMINCÉ BIO CONG SIVU <b>Congelé le :</b> JJ/MM/AA - ne pas recongeler un produit congelé <b>DDM :</b> JJ/MM/AA <b>N° de lot :</b> AA - XXXXX / n° IPG de l'animal / n° de tuerie (A= année ; X= 5 derniers chiffres de IPG de l'animal) <b>Abattu en :</b> FRANCE – n° agrément de l'abattoir <b>Découpé en :</b> FRANCE - FR 19-031-001 CE <b>Né en :</b> FRANCE <b>Élevé en :</b> FRANCE <b>Race :</b> VIANDE / MIXTE <b>Catégorie :</b> VEAU AGE À L'ABATTAGE MOINS DE 8 MOIS <b>Adresse :</b> ATELIER DE DÉCOUPE Quantité nette, numéro de pesée <b>Estampille sanitaire :</b> FR 19.031.001 CE <b>A conserver :</b> A conserver à -18°C <b>Viande issue de l'Agriculture Biologique</b></p>
---	--



FICHE TECHNIQUE PRODUIT  
**ESCALOPE VEAU À ÉMINCÉ BIO**  
**CONG SIVU**  
CONGELÉ

FT - 23009C

Date de création :  
25 oct. 2023

Date de révision :  
16 nov. 2023 p:2/3

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect	Couleur	Odeur	Texture/Saveur	Mise en œuvre
Viande de veau	Rose	Viande crue fraîche	Caractéristique de la viande de veau	Prêt à découper

**DONNÉES LOGISTIQUES**

Emballage primaire	Poche sous vide autorisée au contact alimentaire.
Colisage	Livré en PALOX plastique empilable avec couvercle, identifié SCA LE PRÉ VERT, avec une housse intérieure - palox consigné 2 dimensions : norme Europe L1200 x l800 x H860 : poids de chargement 430 kg maxi L1200 x l800 x H750 : poids de chargement 300 kg maxi

**QUALITÉ**

Allergènes	Absence - 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 1169/2011/CE
MG hydrogénée	Aucun traitement d'hydrogénation dans nos process
Traçabilité	<b>Attribution d'un N° de lot reprenant les 5 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) 

**Critères microbiologiques**

Flore aérobie mésophile.....	<100 000 (ufc/g)
Ratio flore lactique/FAM.....	<100
Entérobactérie présumées à 37°C.....	<1 000 (ufc/g)
Pseudomonas spp. Présomptifs.....	<100 000 (ufc/g)
Recherche Salmonelles.....	Absence /10g
Escherichia coli.....	<500 (ufc/g)

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

(Données Ciqual)

Énergétique.....	467 KJ / 111 kcal
Protéines.....	21,8 g
Glucides.....	0 g dont sucre.....0 g
Lipides.....	2,58 g dont a.g.saturés.....0,79 g
Sodium.....	0,19 g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

# ESCALOPE VEAU À ÉMINCÉ BIO

## CONG SIVU

CONGELÉ

FT - 23009C

Date de création :  
25 oct. 2023

Date de révision :  
16 nov. 2023 p:3/3

### ÉLEVAGES PRE VERT ET BIEN ÊTRE ANIMAL

<b>Fermes 100% bio autonomes en polycultures Élevage extensif</b>	L'intégralité des activités des fermes adhérentes sont certifiées en Agriculture Biologique. Les élevages ont une faible densité par hectare d'animaux (taille limitée). Autonomie alimentaire à 80% minimum pour les élevages bovins avec production de céréales pour les besoins des animaux.
<b>Alimentation</b>	Absence d'OGM et dérivés d'OGM. Absence de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse, absence de produits phytosanitaires et d'engrais chimiques sur les cultures.
<b>Soins vétérinaires</b>	Priorité 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.
<b>Collecte</b>	Collecte assurée par la SCA LE PRÉ VERT, flotte interne et chauffeurs salariés formés La durée du transport des animaux est réduite au minimum.
<b>Abattage</b>	Étourdissement préalable avant l'abattage, abattage rituel proscrit 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

### DÉMARCHE BIO ÉQUITABLE EN FRANCE

<i>La SCA Le Pré Vert est labellisé <b>Bio équitable en France</b> depuis le 29 novembre 2022</i>	
<b>100% bio</b>	La coopérative Le Pré Vert est 100% bio depuis sa création en 1996. Toutes les activités des fermes adhérentes sont en mode de production biologique.
<b>Groupement démocratique piloté par les éleveurs</b>	Groupement de producteurs organisé démocratiquement = statut coopératif avec 1 éleveur = 1 voix quel que soit son niveau d'apport. Un conseil d'administration composé uniquement d'éleveurs.
<b>Engagements réciproques durables</b>	Engagement durable par adhésion pour 5 ans minimum. Système d'intégration interdit. Au niveau commercial : encouragement à la contractualisation.
<b>Juste prix</b>	Prix d'achats aux éleveurs équitables et rémunérateurs : - fixés et validés par le conseil d'administration - présentés à l'assemblée générale annuelle (règlement intérieur de la coopérative définissant les modalités de détermination de la rémunération des apports). Les prix de vente sont établis sur la base d'indicateurs.
<b>Démarche RSE</b>	Démarche engagée depuis 2019 avec un organisme extérieur : diagnostic, formation, plan de progrès et suivi. Politique sociale avec mise en place de facteurs de progrès social : Interdiction de recours à des travailleurs détachés aussi bien à la coopérative que chez les producteurs. Échelle de salaires et SMIC +10% pour les salaires les plus bas.
<b>Pratiques agroécologiques</b>	- Des fermes aux activités 100% bio - Limitation de la taille des fermes pour une agriculture paysanne et familiale et plafond de surface par chef d'exploitation. - Autonomie alimentaire du troupeau à 80% minimum pour les polygastriques. - Alimentation 100% origine France. - Surface enherbée : au moins 70% de la SAU dédié à l'élevage des ruminants doit être enherbée toute l'année (prairies temporaires, jachères). - Encouragement à la diversification des activités (2 activités minimum sur la ferme) et notamment la vente directe aux consommateurs.