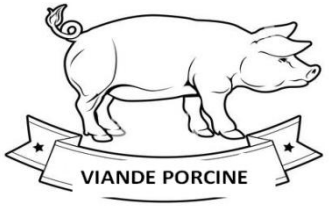
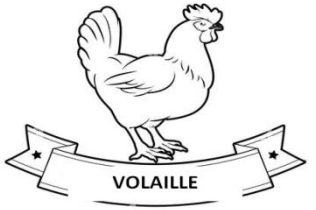
CUISINE CENTRALE	S.I.V.O.M de STAINS-PIERREFITTE Traçabilité des viandes – information aux consommateurs	Référence	E -026 bis/ 0.0 version 1
		N° de version	1
		Ancienne(s) réf.	aucune
		Diffusion	Mars 2022
		N° page	Page 1 sur 1

Rédacteur	**Nouzha CHERIF** – Qualiticienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte
Vérificateur	**Stéphanie MATHIEU** – Diététicienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte
Approbateur	**Didier LAURENT** – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte
Validation instance	**Aucune**

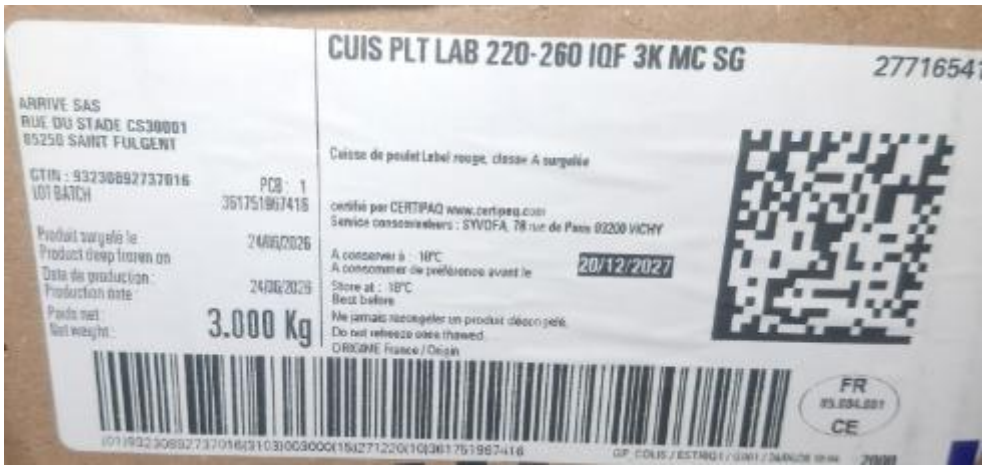
FICHE D'INFORMATION DES VIANDES

A AFFICHER À LA VUE DU CONSOMMATEUR

CATEGORIE DE VIANDE				
PLATS				Cuisse poulet 220-260 IQF
DATE DE CONSOMATION				06/11/2026
ORIGINE				
Pays de naissance				FRANCE
Pays d'élevage				FRANCE
Pays de d'abatage				FRANCE
Numéro d'agrément de l'abattoir				FR 85.094.001 CE
DLC / DDM				20/12/2027
Numéro de lot(s)				361751967416

Document à afficher le jour de la consommation, pour information aux convives et à archiver dans le P.M.S de l'office, pour traçabilité auprès de la D.D.P.P.

- ***Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.***


CUIS PLT LAB 220-260 IQF 3K MC SG
2771654
ARRIVE SAS
RUE DU STADE CS30001
85250 SAINT FULGENT
GTIN : 93230892737016
LOT BATCH
PCB : 1
3617519867416
Produit surgelé le
Product deep frozen on
24/06/2026
Date de production :
Production date
24/06/2026
Poids net
Net weight :
3.000 Kg
Cuisse de poulet Label rouge, classe A surgelée
certifié par CERTIPAQ www.certipaq.com
Service consommateurs : SYVOFA, 78 rue de Paris 03200 VICHY
A conserver à : -18°C
A consommer de préférence avant le
20/12/2027
Store at : -18°C
Best before
Ne jamais recongeler un produit décongelé.
Do not refreeze once thawed.
ORIGINE France / Origin
FR
05.034.001
CE