



## FICHE TECHNIQUE HACHÉ FRAIS

Ref : BL/FT/VH/002  
Date de création : 11/05/11  
Date de modification : 02/06/17  
Indice de révision : 3

MVPE  
Zone de Laprade  
954, Av Antoine Lavoisier  
43700 ST GERMAIN  
LAPRADE  
Tel : 04.71.03.05.67

### STEAK HACHÉ 15% 125G X8 LONGUE CONSERVATION FAÇON BOUCHÈRE

FR  
43.190.003  
CE

#### DESCRIPTION ARTICLE

Caractéristiques :	Code article :	300064
	Présentation :	Barquette blanche
	Poids moyen UVC (kg) :	1
	Conditionnement :	Sous atmosphère protectrice. Présence d'un absorbeur d'oxygène.
	Présentation :	8 pièces
	DLC :	J + 11
	Conservation :	Entre 0 et 2°C
	Dimension barquette (mm) :	278 x 188 x 60
	Tare barquette (g) :	46
	Tare carton (g) :	253
	Dimension carton (mm) :	385 x 289 x 153
	PCB :	8

Références Ean : Gencod EAN 13 : 3460320022972

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g

Valeurs énergétiques :	821 kJ
	197 kcal
Protéines :	19 g
Glucides :	Traces
Dont sucres :	0 g
Lipides :	14 g
Dont acides gras saturés :	5,9 g
Sel :	0,28 g

#### VALEURS PHYSICOCHIMIQUES

Pourcentage de matières grasses inférieur à 15%

Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15%

#### COMPOSITION - SCHEMA D'ELABORATION

100% pure viande bovine française

Viande bovine désossée, parée, partiellement dénervée et dégraissée. Viande soumise à une opération de hachage en fragments et à un passage dans un hachoir à vis sans fin. Viande successivement hachée, formée et conditionnée sous atmosphère protectrice.

#### PRESENTATION



#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie 30°C : 500 000 UFC/g

Escherichia coli : 50 UFC/g

Salmonella : Absence dans 25g

Listeria : absence dans 25g



## **CODE ARTICLE : V2.1**

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

## **FICHE TECHNIQUE**

### **VIANDE FRAICHE : BŒUF**

Article : 43030192 : STEAK QUALITATIF 100 g (Code EAN 3273231330926)

Article : 43030194 : STEAK QUALITATIF 120 g (Code EAN 3273231330964)

Article : 43030196 : STEAK QUALITATIF 140 g (Code EAN 3273231326615)

Article : 43030198 : STEAK QUALITATIF 160 g (Code EAN 3273231331077)

Article : 43030199 : STEAK QUALITATIF 180 g (Code EAN 3273231331114)

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

**Définition** : Issu de la tende de tranche (cœur, poire, merlan) sans dessus, rond de tranche grasse, milieu de rumsteck ou dessus de palette. Muscles P.A.D. (élaboration conforme au GPEMDA B1-13-03)

**Maturation minimale** : 10 jours après abattage

**Caractéristiques pondérales** : tranchage manuel. +/- 10 g à 90 %

### **ORIGINE**

**Origine** : pays de naissance, élevage, abattage : France

**Type racial** : VIANDE

### **TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE**

**Traçabilité** : système de traçabilité par lot

**Définition du lot** : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piécé).

**Étiquetage** : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

### **CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION**

**Conditionnement primaire** : poche plastique sous vide par 10 ; **Conditionnement secondaire** : carton

**Poids par poche** : de 1.0 à 1.8 kg selon le grammage

**Température de conservation** : inférieure à 4°C

**DLC** : 15 j

### **PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)**

**Allergènes majeurs** : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

**OGM** : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

#### **Critères microbiologiques :**

Germes	Flore totale	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria
Norme	<50 000 /g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g

#### **Valeurs nutritionnelles indicatives** : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, tende de tranche, crue	488	2.34	0.8	0	0	23.1	77.75

Mise à jour : 05/11/2020

**BIGARD CASTRES**

42 rue Ludovic Julien – CS 30023 – 81115 CASTRES CEDEX

Téléphone : 05 63 51 44 41 • Télécopie : 05 63 51 44 08 • e-mail : rhf.castres@bigard.fr



## **CODE ARTICLE : V2.2**

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

## **FICHE TECHNIQUE**

### **VIANDE FRAICHE : BŒUF**

**Article : 43030230 : ROTI BŒUF QUALITATIF** (Code EAN 3273231326356)

**Article : 43030232 : ROTI BŒUF QUALITATIF A PLAT** (Code EAN 3273231331268)

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

**Définition** : Issu de la tende de tranche (sans dessus, sans poire), du milieu de rumsteck, du rond de tranche grasse. Muscles élaborés P.A.D. (élaboration conforme au GPEMDA B1-13-03).

**Selon demande** : sous filet ou à plat (non ficelé).

**Maturation minimale** : 10 jours après abattage

**Caractéristiques pondérales** : piéçage manuel. 2 kg +/- 200 g

### **ORIGINE**

**Origine** : pays de naissance, élevage, abattage : France

**Type racial** : VIANDE

### **TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE**

**Traçabilité** : système de traçabilité par lot

**Définition du lot** : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piécé).

**Étiquetage** : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

### **CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION**

**Conditionnement primaire** : poche plastique sous vide ; **Conditionnement secondaire** : carton

**Poids par poche** : 2 kg

**Température de conservation** : inférieure à 4°C

**DLC** : 20 j

### **PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)**

**Allergènes majeurs** : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

**OGM** : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

#### **Critères microbiologiques :**

Germes	Flore totale	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria
Norme	<50 000 /g	<100 /g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 /g

#### **Valeurs nutritionnelles indicatives** : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, tende de tranche, crue	488	2.34	0.8	0	0	23.1	77.75

Mise à jour : 05/11/2020

**BIGARD CASTRES**

42 rue Ludovic Julien – CS 30023 – 81115 CASTRES CEDEX

Téléphone : 05 63 51 44 41 • Télécopie : 05 63 51 44 08 • e-mail : rhf.castres@bigard.fr



## **CODE ARTICLE : V2.3**

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

## **FICHE TECHNIQUE**

### **VIANDE FRAICHE : BŒUF**

**Article : 43030501 : SAUTE BŒUF MAIGRE 40 g** (Code EAN 3273231333538)

**Article : 43030503 : SAUTE BŒUF MAIGRE 60 g** (Code EAN 3273231326363)

**Article : 43030505 : SAUTE BŒUF MAIGRE 80 g** (Code EAN 3273231333682)

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

**Définition :** Issu de collier, basse côte, boîte à moelle, complément éventuel en muscles à potentiel de cuisson équivalent (élaboration conforme au GPEMDA B1-13-03).

**Maturation minimale :** non concerné

**Caractéristiques pondérales :** Cubage mécanique. +/- 10 g à 85%

### **ORIGINE**

**Origine :** Pays naissance, élevage, abattage : France

**Type racial :** VIANDE

### **TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE**

**Traçabilité :** système de traçabilité par lot

**Définition du lot :** caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piécé).

**Étiquetage :** étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

### **CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION**

**Conditionnement primaire :** poche plastique sous vide ; **Conditionnement secondaire :** carton

**Poids par poche :** 2.5 kg environ

**Température de conservation :** inférieure à 4°C

**DLC :** 20j

### **PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)**

**Allergènes majeurs :** Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

**OGM :** absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

#### **Critères microbiologiques :**

Germes	Flore totale	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria
Norme	<50 000 /g	<100 /g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 /g

#### **Valeurs nutritionnelles indicatives :** source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, à bourguignon ou pot-au-feu, cru	686	7.50	2.7	0	0	24	104.5

Mise à jour : 05/11/2020

**BIGARD CASTRES**

42 rue Ludovic Julien – CS 30023 – 81115 CASTRES CEDEX

Téléphone : 05 63 51 44 41 • Télécopie : 05 63 51 44 08 • e-mail : rhf.castres@bigard.fr



## **CODE ARTICLE : V2.4**

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

## **FICHE TECHNIQUE**

### **VIANDE FRAICHE : VEAU**

**Article : 02032181 : SAUTE VEAU 40 g** (Code EAN 3273231325434)

**Article : 02032183 : SAUTE VEAU 60 g** (Code EAN 3273231325441)

**Article : 02032185 : SAUTE VEAU 80 g** (Code EAN 3273231327759)

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

**Définition** : Issu de l'épaule et du collier/bas carré, muscles désossés semi parés.

**Caractéristiques pondérales** : cubage mécanique. +/- 10 g à 85 %

### **ORIGINE**

**Origine** : pays naissance, élevage, abattage : U.E. (essentiellement France, Allemagne, Hollande)

**Catégorie** : Veau dont IGP veau d'Aveyron et du Ségala (règlement CE 1234/2007 – version en vigueur)

### **TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE**

**Traçabilité** : système de traçabilité par lot

**Définition du lot** : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piécé).

**Étiquetage** : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agrément sanitaires d'abattage et de découpe...

### **CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION**

**Conditionnement primaire** : poche plastique sous vide

**Conditionnement secondaire** : carton

**Poids par poche** : 2.5 kg

**Température de conservation** : inférieure à 4°C

**DLC** : 15 j

### **PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)**

**Allergènes majeurs** : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination.

**OGM** : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

#### **Critères microbiologiques :**

Germes	Flore totale	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria
Norme	<50 000 /g	<100 /g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 /g

#### **Valeurs nutritionnelles indicatives** : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Veau, épaule, crue	523	4.63	1.55	0	0	20.7	152.75

Mise à jour : 05/11/2020

**BIGARD CASTRES**

42 rue Ludovic Julien – CS 30023 – 81115 CASTRES CEDEX

Téléphone : 05 63 51 44 41 • Télécopie : 05 63 51 44 08 • e-mail : rhf.castres@bigard.fr



## **CODE ARTICLE : V2.5**

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

## **FICHE TECHNIQUE**

### **VIANDE FRAICHE : MOUTON**

**Article : 02034391 : SAUTE MOUTON 40 g** (Code EAN 3273231344411)

**Article : 02034393 : SAUTE MOUTON 60 g** (Code EAN 3273231344428)

**Article : 02034395 : SAUTE MOUTON 80 g** (Code EAN 3273231344435)

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

**Définition** : Issu d'épaules, de gigots, de carrés et de colliers désossés, dégraissés.

**Caractéristiques pondérales** : cubage mécanique +/- 10 g à 85 %

### **ORIGINE**

**Origine** : pays naissance, élevage, abattage : U.E. (essentiellement France, Irlande, Espagne) **dont 50 % minimum Origine France.**

### **TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE**

**Traçabilité** : système de traçabilité par lot

**Définition du lot** : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piécé).

**Étiquetage** : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

### **CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION**

**Conditionnement primaire** : poche plastique sous vide

**Conditionnement secondaire** : carton

**Poids par poche** : 2.5 kg

**Température de conservation** : inférieure à 4°C

**DLC** : 15 j

### **PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)**

**Allergènes majeurs** : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination.

**OGM** : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

#### **Critères microbiologiques :**

Germes	Flore totale	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria
Norme	<50 000 /g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g

#### **Valeurs nutritionnelles indicatives** : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Mouton, épaule, crue	848	14.5	7.71	0	0	18.3	226.25

Mise à jour : 05/11/2020

**BIGARD CASTRES**

42 rue Ludovic Julien – CS 30023 – 81115 CASTRES CEDEX

Téléphone : 05 63 51 44 41 • Télécopie : 05 63 51 44 08 • e-mail : rhf.castres@bigard.fr



# TENDRON DE VEAU

## HVE



**VIANDES OCCITANES**  
*L'artisan de la Viande*

**V3.1**

### COMPOSITION

Poitrine de veau  
Tranché à la demande 100 à 200g

### ORIGINE

Origine France, région Midi-Pyrénées

### TYPLOGIE DU PRODUIT

Race à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine et race croisée  
Veau fermier  
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale HVE2  
Frais sous vide



**CODE PRODUIT : 24607**

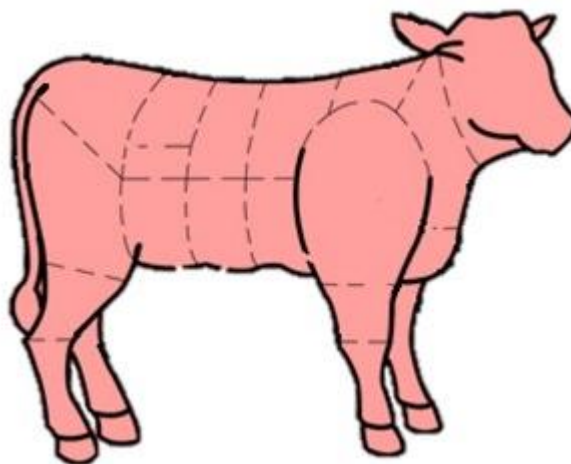
### DUREE DE VIE - CONSERVATION

DLC 15 jours – conservation entre 0 à 4°C

### ETIQUETAGE

Etiquetage individuel adhésif permanent renforcé :

VIANDES OCCITANES 82000 MONTAUBAN		
Lieu de naissance	Catégorie	Type
France	VEAU	Viande
Pays d'élevage	Lieu d'abattage	Lieu de découpe
France	France FR82-121-006CE	France FR82-121-384CE
<b>Tendron de veau</b>		
<b>Veau</b>		
A CONSERVER ENTRE 0° ET 4°		
N° de lot :	<b>8905515</b>	
Emballé le :	jj / mm / 20AA A consommer jusqu'au:	jj / mm / 20AA
FR 82.121.384 CE		Poids NET <b>0,625 Kg</b>



1. Lieu de naissance
2. Catégorie
3. Type
4. Pays d'élevage
5. N° d'agrément Abattoir :  
FR 82-121-006 CE : Abattoir Montauban  
FR 12-300-010 CE : Abattoir Villefranche de Rouergue
6. N° d'agrément de découpe :  
FR 82-121-384 CE : Atelier de découpe Montauban
7. Dénomination produit
8. Température de conservation
9. Numéro de lot
10. Date d'emballage
11. Date limite de consommation
12. Poids net

### CONDITIONNEMENT

Poche sous vide de 2 à 10Kg conditionnée en carton de 20 Kg  
Possibilité en roll ou palette



# TENDRON DE VEAU

## HVE



**VIANDES OCCITANES**  
*L'artisan de la Viande*

### LIVRAISON

Véhicule frigorifique

Distribution sur site client par notre équipe de livreurs

### VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

(Source : Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017)

Teneurs pour 100g						
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ)	Protéines brutes (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Sucres (g)	AG saturés (g)	Sel chlorure de sodium(g)
733	18.7	0	11.2	0	3.1	0.22

### PARAMETRES BIOLOGIQUES

- ★ **OGM** : Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
- ★ **IONISATION** : Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
- ★ **ALLERGENES** : Selon la directive 2006/142/CE, aucun allergène à déclarer.
- ★ **CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLIQUES** : Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par le Laboratoire Vétérinaire Départemental (LVD 82) de Montauban.



# ESCALOPE DE VEAU

## HVE



**VIANDES OCCITANES**  
*L'artisan de la Viande*

**V3.2**

### COMPOSITION

Quasi, noix, noix pâtissière, tranche grasse de veau  
Calibré à la demande 80 à 250g

### ORIGINE

Origine France, région Midi-Pyrénées

### TYPOLOGIE DU PRODUIT

Race à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine et race croisée  
Veau fermier  
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale HVE2  
Frais sous vide

### DUREE DE VIE - CONSERVATION

DLC 15 jours – conservation entre 0 à 4°C

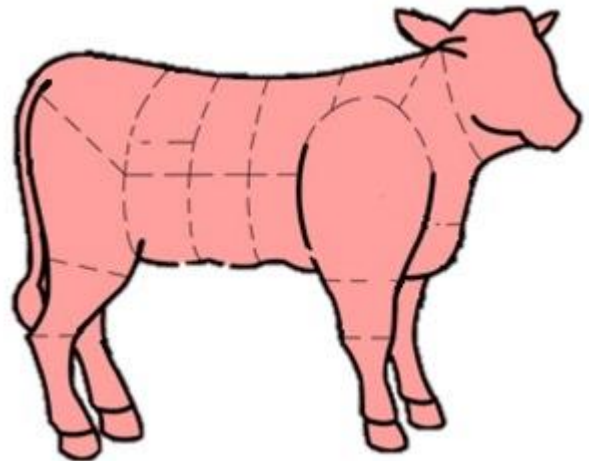
### ETIQUETAGE

Étiquetage individuel adhésif permanent renforcé :

VIANDES OCCITANES 82000 MONTAUBAN			
Lieu de naissance	Catégorie	Type	
France	VEAU	Viande	
Pays d'élevage	Lieu d'abattage	Lieu de découpe	
France	France FR82-121-006CE	France FR82-121-384CE	
Escalope de veau			
Veau			
A CONSERVER ENTRE 0° ET 4°			
N° de lot :		8905515	
Emballé le :	jj / mm / 20AA	A consommer jusqu'à :	jj / mm / 20AA
FR 82.121.384 CE		Poids NET	0,625 Kg

1. Lieu de naissance
2. Catégorie
3. Type
4. Pays d'élevage
5. N° d'agrément Abattoir :  
FR 82-121-006 CE : Abattoir  
Montauban  
FR 12-300-010 CE : Abattoir  
Villefranche de Rouergue

6. N° d'agrément de découpe :  
FR 82-121-384 CE : Atelier de  
découpe Montauban
7. Dénomination produit
8. Température de conservation
9. Numéro de lot
10. Date d'emballage
11. Date limite de consommation
12. Poids net



### CONDITIONNEMENT

Poche sous vide de 2 à 10Kg conditionnée en carton de 20 Kg  
Possibilité en roll ou palette



# ESCALOPE DE VEAU

## HVE

**VIANDES OCCITANES**  
*L'artisan de la Viande*

### LIVRAISON

Véhicule frigorifique  
Distribution sur site client par notre équipe de livreurs

### VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

(Source : Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017)

Teneurs pour 100g						
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ)	Protéines brutes (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Sucres (g)	AG saturés (g)	Sel chlorure de sodium(g)
467	21.8	0	2.58	0	0.79	0.19

### PARAMETRES BIOLOGIQUES

- ★ **OGM** : Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
- ★ **IONISATION** : Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
- ★ **ALLERGENES** : Selon la directive 2006/142/CE, aucun allergène à déclarer.
- ★ **CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLIQUES** : Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par le Laboratoire Vétérinaire Départemental (LVD 82) de Montauban.

# BLANQUETTE DE VEAU S/OS

## HVE



**VIANDES OCCITANES**

*L'artisan de la Viande*

V3.3

### COMPOSITION

Basse de veau

Cubé et calibré à la demande 30 à 80g

### ORIGINE

Origine France, région Midi-Pyrénées

### TYPLOGIE DU PRODUIT

Race à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine et race croisée

Veau fermier

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale HVE2

Frais sous vide

### DUREE DE VIE - CONSERVATION

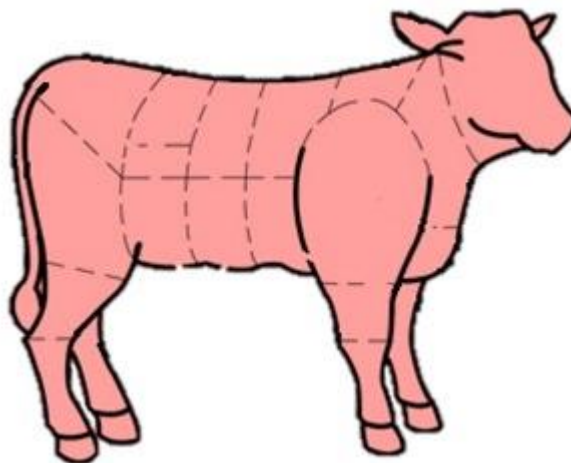
DLC 15 jours – conservation entre 0 à 4°C

### ETIQUETAGE

Étiquetage individuel adhésif permanent renforcé :

VIANDES OCCITANES 82000 MONTAUBAN		
Lieu de naissance	Catégorie	Type
France	VEAU	Viande
Pays d'élevage	Lieu d'abattage	Lieu de découpe
France	France FR82-121-006CE	France FR82-121-384CE
Blanquette de veau s/os		
Veau		
A CONSERVER ENTRE 0° ET 4°		
N° de lot :	8905515	
Emballé le :	jj / mm / 20AA A consommer jusqu'au:	jj / mm / 20AA
FR 82.121.384 CE		Poids NET 0,625 Kg

**CODE PRODUIT : 29257**



1. Lieu de naissance
2. Catégorie
3. Type
4. Pays d'élevage
5. N° d'agrément Abattoir :  
FR 82-121-006 CE : Abattoir Montauban  
FR 12-300-010 CE : Abattoir Villefranche de Rouergue
6. N° d'agrément de découpe :  
FR 82-121-384 CE : Atelier de découpe Montauban
7. Dénomination produit
8. Température de conservation
9. Numéro de lot
10. Date d'emballage
11. Date limite de consommation
12. Poids net

### CONDITIONNEMENT

Poche sous vide de 2 à 10Kg conditionnée en carton de 20 Kg

Possibilité en roll ou palette



# BLANQUETTE DE VEAU S/OS

## HVE

**VIANDES OCCITANES**  
*L'artisan de la Viande*

### LIVRAISON

Véhicule frigorifique  
Distribution sur site client par notre équipe de livreurs

### VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

(Source : Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017)

Teneurs pour 100g						
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ)	Protéines brutes (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Sucres (g)	AG saturés (g)	Sel chlorure de sodium(g)
474	15.4	3.1	4	0.3	2.03	0.74

### PARAMETRES BIOLOGIQUES

- ★ **OGM** : Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
- ★ **IONISATION** : Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
- ★ **ALLERGENES** : Selon la directive 2006/142/CE, aucun allergène à déclarer.
- ★ **CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLIQUES** : Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par le Laboratoire Vétérinaire Départemental (LVD 82) de Montauban.



# ROTI DE VEAU HVE



**VIANDES OCCITANES**  
*L'artisan de la Viande*

**V3.4**

## COMPOSITION

Noix, noix pâtissière, quasi  
Calibré et ficelé à la demande

## ORIGINE

Origine France, région Midi-Pyrénées

## TYPLOGIE DU PRODUIT

Race à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine et race croisée  
Veau fermier  
Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale HVE2  
Frais sous vide

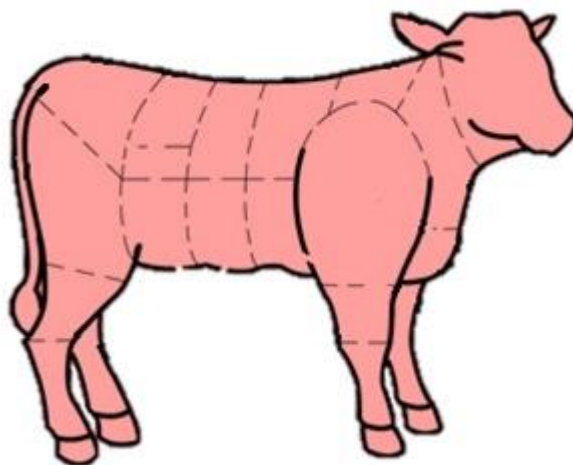
## DUREE DE VIE - CONSERVATION

DLC 15 jours – conservation entre 0 à 4°C

## ETIQUETAGE

Étiquetage individuel adhésif permanent renforcé :

VIANDES OCCITANES 82000 MONTAUBAN		
Lieu de naissance	Catégorie	Type
France	VEAU	Viande
Pays d'élevage	Lieu d'abattage	Lieu de découpe
France	France FR82-121-006CE	France FR82-121-384CE
<b>Rôti de veau</b>		
<b>Veau</b>		
A CONSERVER ENTRE 0° ET 4°		
N° de lot :	<b>8905515</b>	
Emballé le :	jj / mm / 20AA	A consommer jusqu'au: jj / mm / 20AA
FR 82.121.384 CE		Poids NET <b>0,625 Kg</b>



1. Lieu de naissance
2. Catégorie
3. Type
4. Pays d'élevage
5. N° d'agrément Abattoir :  
FR 82-121-006 CE : Abattoir  
Montauban  
FR 12-300-010 CE : Abattoir  
Villefranche de Rouergue
6. N° d'agrément de découpe :  
FR 82-121-384 CE : Atelier de  
découpe Montauban
7. Dénomination produit
8. Température de conservation
9. Numéro de lot
10. Date d'emballage
11. Date limite de consommation
12. Poids net

## CONDITIONNEMENT

Poche sous vide de 2 à 10Kg conditionnée en carton de 20 Kg  
Possibilité en roll ou palette

**CODE PRODUIT : 29147**





# ROTI DE VEAU HVE



**VIANDES OCCITANES**  
*L'artisan de la Viande*

## LIVRAISON

Véhicule frigorifique

Distribution sur site client par notre équipe de livreurs

## VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES

(Source : Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017)

Teneurs pour 100g						
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ)	Protéines brutes (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	Sucres (g)	AG saturés (g)	Sel chlorure de sodium(g)
606	19.5	0.4	7.25	0	3.18	0.22

## PARAMETRES BIOLOGIQUES

- ★ **OGM** : Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
- ★ **IONISATION** : Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
- ★ **ALLERGENES** : Selon la directive 2006/142/CE, aucun allergène à déclarer.
- ★ **CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLIQUES** : Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par le Laboratoire Vétérinaire Départemental (LVD 82) de Montauban.

## FICHE TECHNIQUE ARTICLE / FRAIS PERIGORD

Type de produit : -  
 Code de présentation : -  
 D.L.C. : 15  
 D.L.U.O : 0  
 Unité de mesure : Kg - KILOGRAMME  
 Période de vente du 10/07/2014 AU 31/12/2999

ESPINET  
 48 AVENUE FIRMIN BOUVIER  
 ZI DE BOULAZAC  
 24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE  
 Code E.A.N. : 3014163600103  
 C.N.U.F. : 1416

**UNITES - CONSOMMATEUR**

Code E.A.N.	V.A.	Libellé caisse	DESIGNATION	Poids (g)	Long. (cm)	Prof. (cm)	Haut. (cm)
13416360005298	00	AIG P SV C12	AIG IGPPG SV/500G C12	0,0	0,0	0,0	0,0

Code	DESIGNATION	P.C.B	Nb UC	couches	Poids (g)	Long.	Prof.	Haut.	Commandable	Unité rang inférieur	Nb
13416360005298	AIG IGPPG SV/500G C12	12	12	0	0,0	0,0	0,0	0,0	Oui	3416360005291	12

CODE ARTICLE INTERNE :11020012

DESIGNATION COMMERCIALE : AIGUILLETTE DE CANARD GRAS IGPERIGORD - SV/500G - COLIS DE 12 UVC

ORIGINE : Canard à foie gras du Sud-Ouest Périgord

EAN 8 POIDS :21

EAN 8 PRIX :02

DLC GARANTIE A L'EXPEDITION EN JOURS :15

DECLARATION ALLERGENES : Ne contient pas d'allergènes.

DECLARATION OGM : Le produit et les ingrédients utilisés ne contiennent pas d'OGM à déclarer, tels que définis par les règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003 du 22 septembre 2003.

DECLARATION IONISATION : Le produit et les ingrédients utilisés n'ont pas subi de traitement ionisant.


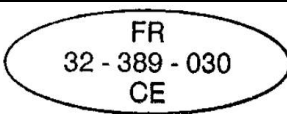
CONDITIONS DE CONSERVATION : A conserver entre 0°C et +4°C

ESTAMPILLE SANITAIRE :FR 24.053.007 CE

VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G Non applicable

CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

Salmonella	Absence dans 25g
Flore aérobie mésophile :	<10000 ufc / g
Anaérobie sulfite-réducteur à 46°C	<1 ufc / g
Staphylocoques à coagulase positive	<1 ufc / g
Coliformes totaux 30°C	Absence

le Puntoun		FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Doc: Fiches techniques Mise à jour le 12/12/2017		
			<b>MAGRET DE CANARD</b>			
			<b>DU SUD OUEST 350G/450G</b>			
			ORIGINE:	<b>SUD OUEST</b>		
			PRODUCTEUR:	LE PUNTOUN		
			ABATTOIR:	LE PUNTOUN		
			TRANSFORMATEUR:	LE PUNTOUN		
			N° D'AGREMENT:	FR.32.389.030.CE		
DESCRIPTIF DU PRODUIT						
POIDS VARIABLE	Poche sous vide par 1	DIMENSION PRODUIT				
CONDITIONNEMENT	Carton de 12 pièces	<b>SANS OBJET</b>				
DLC/DLUO	Totale					Garantie
	21 jours					14 jours
CODE PRODUIT	1611					
GENCOD (GTIN14)	35177900016113					
POIDS BRUT PRODUIT	± 400g					
CRITERES MICROBIOLOGIQUES						
Germes recherchés			critères (m)			
Escherichia coli b glucuronidase positive /g (NF ISO 16649-2)			10			
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g (NF ISO 6888-2)			100			
Clostridium perfringens /g (NF ISO 7937)			30			
Salmonelles mobiles / 25g (AES 10/04-05/04)			absence			
Listeria monocytogènes / 25g			absence			
AUTRES CARACTERISTIQUES						
Ingrédients: Magret de canard du Sud Ouest.						
Température de conservation: 0°C < t°C < 4°C						
Nomenclature douanière: 0207445100						
Allergènes: NEANT selon directives 1999/2/CE et 1999/3/CE						
Ionisation : NEANT						
O.G.M. : Ce produit ne contient pas d'ingrédients, additifs ou d'arôme issus d'organismes génétiquement modifiés, ni issu d'OGM, et n'est donc pas soumis conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.						
GRAVAGE			ETIQUETTE COLIS			
		SANS OBJET				
PALETTISATION						
Type de palette	Europe 80 cm/120 cm	Hauteur palette	14.5 cm			
Nombre de colis à la couche	8 colis	Dimension du colis	39.5cmx29.3cmx9cm			
Nombre de couche par palette	10 couches	Poids du colis avec produit	±5.310 KG			
Hauteur totale palette	104.5 cm	Poids du colis seul	0.4 kg			



Article	<b>ROTI DE PORC CUIT LOU TEYCHOU</b>
Code article	62052
Origine	Viande de porc "Lou Teychou, le cochon du rouergue" Produit "Fabriqué en Aveyron"  
Agrément sanitaire de l'atelier de production	FR 12.133.001 CE
Composition	Cœur de longe de porc, bouillon (eau, sel, épice et plante aromatique)
Poids des pièces	2 kg environ
DLC	45 jours
OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
Allergènes	Selon la directive 2006/142/CE, ce produit ne contient pas d'allergènes.
Critères microbiologiques appliqués	Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par un laboratoire externe. Analyse libératoire réalisée pour Salmonelle et Listéria sur chaque lot de fabrication.
Valeurs nutritionnelles (valeurs moyennes/100 g)	Valeur énergétique: 148 kcal / 621 kJ - Matières grasses: 5,3 g dont acides gras saturés: 2 g - Glucides: < 0,5 g dont sucres: < 0,5 g - Protéines: 25 g - Sel: 1,7 g
Conditionnement	Poche sous-vide de 1 pièce.
Emballage	Carton ou bac plastique
Etiquetage	La poche sous-vide est identifiée par une étiquette qui porte les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>- nom et adresse de l'atelier de production</li><li>- nom du produit</li><li>- liste d'ingrédients</li><li>- le poids en kg</li><li>- les modalités de conservation</li><li>- la date d'emballage</li><li>- la D.L.C.</li><li>- le numéro d'agrément CE de l'usine</li><li>- le numéro de lot</li></ul>
Conservation	Produit à conserver entre 0 et 3°C. La DLC est valable jusqu'à ouverture du produit. Consommer rapidement après ouverture.



## Rôti de dinde cuit (issu de viande de dinde labellisée)

Code article 41752

Création le 29/08/2007  
Mise à jour le 16/09/2014

Poids net (kg) 2,500 environ

### CARACTERISTIQUES GENERALES

#### Description

Viande de dinde de Loué Label Rouge légèrement assaisonnée, mise sous forme de rôti non ficelé cuit sous vide.

Absence de graisse ou huile hydrogénée.

Absence d'huile de palme.

#### Mode de conservation

A conserver entre 0 et 4°C

#### Conseil de préparation

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid.

Couper de fines tranches (de 50g par exemple)

Réchauffer les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

#### Liste des ingrédients : (Rôti de dinde assaisonné, cuit, réfrigéré)

Viande de dinde Label Rouge 97%, eau, 1,5%, sel 0,8%, arômes naturels 0,7% (arôme poulet et arôme bouillon de boeuf).

#### Allergènes

Absence

Taux de jus moyen à froid 10%

Agrément communautaire FR 72.253.002 CE

Conformément à notre Charte Qualité Achats, ce produit est formulé sans ingrédient ni dérivé modifié génétiquement et sans ingrédient ionisé.

### ORIGINES GEOGRAPHIQUES

Dinde : origine France

# Rôti de dinde cuit (issu de viande de dinde labellisée)

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conforme au Règlement 2073/2005/CE  
 ASR à 37°C : < 30  
 Microorganisme à 30°C : < 300 000  
 Staphylocoques coag + : < 100  
 Listéria monocytogènes : Absence dans 25g  
 Salmonella spp : Absence dans 25g

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

		pour 100g		
Energie	447	<b>kJ</b>	*	* Valeurs obtenues par le calcul
	106	<b>kcal</b>	*	
Matières grasses	1,5	<b>g</b>	*	
dont acides gras saturés	0,4	<b>g</b>	*	
Glucides	0	<b>g</b>	*	
dont sucres	0	<b>g</b>	*	
Fibres alimentaires	0	<b>g</b>	*	
Protéines	23	<b>g</b>	*	
Sel	0,94	<b>g</b>	*	
P/L	15,3		*	
Indice glycémique	Non concerné			
Calcium	Non concerné			

GEMRCN	Grammages de plats prêts à consommer +/- 10%			Fréquence d'utilisation	
		Maternelles	Elémentaires	Fréquence libre	
	Entrée	-	-		
	Plat	40 g	60 g	80 - 100 g	

GEMRCN - Recommandation à la nutrition - 10 octobre 2011

## CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Description de l'Unité de Vente : Sachet thermoformé de 2,500 kg environ avec exsudat

DLC résiduelle minimum client (en jours) : 14


Gencod EAN 13 : 3368270417520

Conditionnement Pièce			
Poids fixe	-	Poids variable	X
Sous vide	X	Sous at. Modifiée	-
Autre		-	
Longueur (cm)	31,5	Largeur (cm)	20
Hauteur (cm)		Diamètre (cm)	-
Poids net (kg)	2,500	Tare (kg)	0,019

Colis			
Poids fixe	-	Poids variable	X
Longueur (cm)			40
Largeur (cm)			29
Hauteur (cm)			12,1
Tare (kg)			0,396
Conditionnement par colis			3
Poids net colis (kg)			7,500
Poids brut colis (kg)			7,953

Unité Logistique palette	
Dimension palette (cm)	80 x 120
Poids palette vide (kg)	25
Nombre colis par couche	8
Nombre couche par palette	6
Nombre colis par palette	48
Poids net palette (kg)	360
Poids brut palette (kg)	407
Hauteur de palette (cm)	92,6

Fiche de Spécification Produit Fini

Article	<b>POITRINE DE PORC FARCIE CUIE S/VIDE</b>
Code article	62146
Origine	Viande de porc et de bœuf/veau Origine FRANCE Produit "Fabriqué en Aveyron" 
Agrément sanitaire de l'atelier de production	FR 12.133.001 CE
Composition	Poitrine de porc, viande de veau et de boeuf, viande de porc, pain (levain, eau, sel, farine de BLE), blettes, LAIT, OEUFS, sel, ail, persil, poivre
Poids des pièces	3 kg environ
DLC	45 jours
OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'OGM et n'est donc pas soumis à l'étiquetage conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé, ni ne contient d'ingrédients ionisés.
Allergènes	Selon la directive 2006/142/CE, ce produit contient: œufs, lait, gluten de blé.
Critères microbiologiques appliqués	Conformes à la réglementation en vigueur. Des contrôles bactériologiques sont réalisés par un laboratoire externe.
Valeurs nutritionnelles (valeurs moyennes/100 g)	Valeur énergétique: 252 kcal / 1049 kJ - Matières grasses: 17 g dont acides gras saturés: 6,4 g - Glucides: 1,7 g dont sucres: < 0,5 g - Protéines: 23 g - Sel: 1,4 g
Conditionnement	1 pièce en 2 poches sous-vide (2x1,5kg environ)
Emballage	Carton ou bac plastique
Etiquetage	La poche sous-vide est identifiée par une étiquette qui porte les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>- nom et adresse de l'atelier de production</li><li>- nom du produit</li><li>- liste d'ingrédients</li><li>- le poids en kg</li><li>- les modalités de conservation</li><li>- la date d'emballage</li><li>- la D.L.C.</li><li>- le numéro d'agrément CE de l'usine</li><li>- le numéro de lot</li></ul>
Conservation	Produit à conserver entre 0 et 3°C. La DLC est valable jusqu'à ouverture du produit. Consommer rapidement après ouverture.

**N° LOT : V8****Code article : V8.1****Code produit : 20212**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac

N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :  
Côte de porc IGP du Sud-Ouest****FTEC PF 204**

Page 1 sur 2

**I. DESCRIPTION DU PRODUIT**

<b>Classification GEMRCN</b>	Plats protidique
<b>Dénomination de vente</b>	Côte de porc IGP du Sud-Ouest
<b>Famille / Technologie de vente</b>	Viande fraîche
<b>Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)</b>	Origine du porc : Français
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0°C et +4°C
<b>DLC / DDM</b>	9 jours
<b>Conditionnement</b>	Barquette sous gaz ou en sachet sous vide

**II. COMPOSITION**

<b>Liste des ingrédients</b>	Côte de porc 100%
<b>Allergènes</b>	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, céleri.
<b>OGM</b>	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
<b>Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
<b>Conseil de préparation</b>	A consommer cuit à cœur.

**III. LISTE DES ADDITIFS et RISQUES**

Absence d'additif

**IV. CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Germe</b>	<b>Critère</b>
Pseudomonas présomptifs /g (BKR 23/09-05/15 A (ensemencement spirale)*)	100 000
Entérobactéries à 37°C/ g (AES 10/07 -01/08 (ensemencement en spirales)*)	10 000
Salmonelles / 10 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté
Recherche de Listeria monocytogenes / 25g (ALOA AES 10/3-09/00*)	Non Détecté

**V. VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, longe, crue

**Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g**

<b>REV.</b>	<b>DATE</b>	<b>REDIGE PAR</b>				<b>REVU ET APPROUVE PAR</b>			
00	15/01/2021	<i>Fonction</i>	RQ	<i>Visa</i>	M.MARRE	<i>Fonction</i>	RP	<i>Visa</i>	N.LANDAIS

N° LOT : V8

Code article : V8.1

Code produit : 20212

Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**  
**Côte de porc IGP du Sud-Ouest**

**FTEC PF 204**

N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE

Page 2 sur 2

Valeur énergétique (kcal)	175
Valeur énergétique (kJ)	733
Matière grasse (g)	9.9
Dont acides gras saturés (g)	3.7
Glucides (g)	0.8
Dont sucre (g)	0
Protéines (g)	21
Sel (g)	0.12

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	15/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

**N° LOT : V8****Code article : V8.2****Code produit : 20213**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac

N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :  
Escalope de porc IGP du Sud-Ouest****FTEC PF 205**

Page 1 sur 2

**I. DESCRIPTION DU PRODUIT**

<b>Classification GEMRCN</b>	Plats protidique
<b>Dénomination de vente</b>	Escalope de porc IGP du Sud-Ouest
<b>Famille / Technologie de vente</b>	Viande fraîche
<b>Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)</b>	Origine du porc : Français
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0°C et +4°C
<b>DLC / DDM</b>	9 jours
<b>Conditionnement</b>	Barquette sous gaz ou en sachet sous vide

**II. COMPOSITION**

<b>Liste des ingrédients</b>	Escalope de porc 100%
<b>Allergènes</b>	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, céleri.
<b>OGM</b>	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
<b>Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
<b>Conseil de préparation</b>	A consommer cuit à cœur.

**III. LISTE DES ADDITIFS et RISQUES**

Absence d'additif

**IV. CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Germe</b>	<b>Critère</b>
Pseudomonas présomptifs /g (BKR 23/09-05/15 A (ensemencement spirale)*)	100 000
Entérobactéries à 37°C/ g (AES 10/07 -01/08 (ensemencement en spirales)*)	10 000
Salmonelles / 10 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté
Recherche de Listeria monocytogenes / 25g (ALOA AES 10/3-09/00*)	Non Détecté

**V. VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, longe, crue

**Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g**

<b>REV.</b>	<b>DATE</b>	<b>REDIGE PAR</b>				<b>REVU ET APPROUVE PAR</b>			
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS


**N° LOT : V8****Code article : V8.2****Code produit : 20213**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac
**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**  
**Escalope de porc IGP du Sud-Ouest**
**FTEC PF 205**N° Agrément Sanitaire : **FR 12.052.009 CE**

Page 2 sur 2

Valeur énergétique (kcal)	129
Valeur énergétique (kJ)	541
Matière grasse (g)	4.8
Dont acides gras saturés (g)	2
Glucides (g)	0
Dont sucre (g)	0
Protéines (g)	22
Sel (g)	0.12

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS



<b>N° LOT : V8</b>		<b>Code produit : 20214</b>	
<b>Code article : V8.3</b>		<b>FTEC PF 206</b>	
Maison SERRAULT Z.I Les Taillades 12700 Capdenac N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE		<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT : <u>Sauté de porc IGP du Sud-Ouest</u></b>	
		Page 1 sur 2	

## I. DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Classification GEMRCN</b>	Plats protidique
<b>Dénomination de vente</b>	Sauté de porc IGP du Sud-Ouest
<b>Famille / Technologie de vente</b>	Viande fraîche
<b>Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)</b>	Origine du porc : Français
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0°C et +4°C
<b>DLC / DDM</b>	11 jours
<b>Conditionnement</b>	Sachet sous vide

## II. COMPOSITION

<b>Liste des ingrédients</b>	Epaule de porc 100%
<b>Allergènes</b>	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, cèleri.
<b>OGM</b>	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
<b>Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
<b>Conseil de préparation</b>	A consommer cuit à cœur.

## III. LISTE DES ADDITIFS et RISQUES

Absence d'additif

## IV. CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère
Pseudomonas présumptifs /g (BKR 23/09-05/15 A (ensemencement spirale)*)	100 000
Entérobactéries à 37°C/ g (AES 10/07 -01/08 (ensemencement en spirales)*)	10 000
Salmonelles / 10 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté
Recherche de Listeria monocytogenes / 25g (ALOA AES 10/3-09/00*)	Non Détecté

## V. VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, épaule, crue

**Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g**


REV.	DATE	REDIGE PAR			REVU ET APPROUVE PAR				
00	15/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

**N° LOT : V8****Code article : V8.3****Code produit : 20214**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac
**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**  
**Sauté de porc IGP du Sud-Ouest**
**FTEC PF 206**N° Agrément Sanitaire : **FR 12.052.009 CE**

Page 2 sur 2

Valeur énergétique (kcal)	178
Valeur énergétique (kJ)	743
Matière grasse (g)	11
Dont acides gras saturés (g)	4.4
Glucides (g)	0.4
Dont sucre (g)	0
Protéines (g)	20
Sel (g)	0.12

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	15/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

<b>N° LOT : V8</b>		<b>Code produit : 20215</b>	
<b>Code article : V8.4</b>		<b>FTEC PF 207</b>	
Maison SERRAULT Z.I Les Taillades 12700 Capdenac		<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT :</b> <b><u>Longe de porc désossée, non bardée, non ficelée IGP du Sud-Ouest</u></b>	
N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE		Page 1 sur 2	

## I. DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Classification GEMRCN</b>	Plats protidique
<b>Dénomination de vente</b>	Longe de porc désossée, non bardée, non ficelée IGP du Sud-Ouest
<b>Famille / Technologie de vente</b>	Viande Fraiche
<b>Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)</b>	Origine du porc : Français
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0°C et +4°C
<b>DLC / DDM</b>	6 jours
<b>Conditionnement</b>	En vrac

## II. COMPOSITION

<b>Liste des ingrédients</b>	Longe de porc 100%
<b>Allergènes</b>	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, céleri.
<b>OGM</b>	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
<b>Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
<b>Conseil de préparation</b>	A consommer cuit à cœur.

## III. LISTE DES ADDITIFS et RISQUES

Absence d'additif

## IV. CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère
Entérobactéries présumées à 37°C/g	10 000
Salmonelles	Absence
Pseudomonas présomptif	1000

## V. VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, longe, crue

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique (kcal)	175

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	15/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

N° LOT : V8

Code article : V8.4

Code produit : 20215

Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac



N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**  
**Longe de porc désossée, non bardée, non**  
**ficelée IGP du Sud-Ouest**

**FTEC PF 207**

Page 2 sur 2

Valeur énergétique (kJ)	733
Matière grasse (g)	9.9
Dont acides gras saturés (g)	3.7
Glucides (g)	0.8
Dont sucre (g)	0
Protéines (g)	21
Sel (g)	0.12

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	15/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

**N° LOT : V8****Code article : V8.5****Code produit : 20216**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac

N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :  
Ventrèche de porc IGP du Sud-Ouest****FTEC PF 208**

Page 1 sur 2

**I. DESCRIPTION DU PRODUIT**

<b>Classification GEMRCN</b>	Plats protidique
<b>Dénomination de vente</b>	Ventrèche de porc IGP du Sud-Ouest
<b>Famille / Technologie de vente</b>	Viande fraîche
<b>Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)</b>	Origine du porc : Français
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0°C et +4°C
<b>DLC / DDM</b>	11 jours
<b>Conditionnement</b>	Environ 60g par tranche en sachet sous vide

**II. COMPOSITION**

<b>Liste des ingrédients</b>	Poitrine de porc 100%
<b>Allergènes</b>	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, céleri.
<b>OGM</b>	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
<b>Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
<b>Conseil de préparation</b>	A consommer cuit à cœur.

**III. LISTE DES ADDITIFS et RISQUES**

Absence d'additif

**IV. CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Germe</b>	<b>Critère</b>
Pseudomonas présumptifs /g (BKR 23/09-05/15 A (ensemencement spirale)*)	100 000
Entérobactéries à 37°C/ g (AES 10/07 -01/08 (ensemencement en spirales)*)	10 000
Salmonelles / 10 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté
Recherche de Listeria monocytogenes / 25g (ALOA AES 10/3-09/00*)	Non Détecté

**V. VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, poitrine, crue

**Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g**

<b>REV.</b>	<b>DATE</b>	<b>REDIGE PAR</b>				<b>REVU ET APPROUVE PAR</b>			
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

**N° LOT : V8****Code article : V8.5****Code produit : 20216**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac

N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**  
**Ventrèche de porc IGP du Sud-Ouest****FTEC PF 208**

Page 2 sur 2

Valeur énergétique (kcal)	253
Valeur énergétique (kJ)	1050
Matière grasse (g)	20
Dont acides gras saturés (g)	7.9
Glucides (g)	0
Dont sucre (g)	0
Protéines (g)	17
Sel (g)	0.14

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS

**N° LOT : V8****Code article : V8.6****Code produit : 20217**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :  
Emincé de porc IGP du Sud-Ouest****FTEC PF 209**

N° Agrément Sanitaire : FR 12.052.009 CE

Page 1 sur 2

**I. DESCRIPTION DU PRODUIT**

<b>Classification GEMRCN</b>	Plats protidique
<b>Dénomination de vente</b>	Emincé de porc IGP du Sud-Ouest
<b>Famille / Technologie de vente</b>	Viande fraîche
<b>Origine viande (En application du décret n° 2016-1137)</b>	Origine du porc : Français
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0°C et +4°C
<b>DLC / DDM</b>	11 jours
<b>Conditionnement</b>	Sachet sous vide

**II. COMPOSITION**

<b>Liste des ingrédients</b>	Epaule de porc 100%
<b>Allergènes</b>	Absence. Peut contenir des traces de : gluten, œuf, lait, moutarde, cèleri.
<b>OGM</b>	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
<b>Graisse Hydrogénée, Huile hydrogénée, Huile de palme</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Ne contient pas d'ingrédient ionisés et ne subit aucun traitement ionisant
<b>Conseil de préparation</b>	A consommer cuit à cœur.

**III. LISTE DES ADDITIFS et RISQUES**

Absence d'additif

**IV. CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Germe</b>	<b>Critère</b>
Pseudomonas présomptifs /g (BKR 23/09-05/15 A (ensemencement spirale*))	100 000
Entérobactéries à 37°C/ g (AES 10/07 -01/08 (ensemencement en spirales*))	10 000
Salmonelles / 10 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté
Recherche de Listeria monocytogenes / 25g (ALOA AES 10/3-09/00*)	Non Détecté

**V. VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs tirées des tables CIQUAL : Porc, épaule, crue

**Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g**

<b>REV.</b>	<b>DATE</b>	<b>REDIGE PAR</b>				<b>REVU ET APPROUVE PAR</b>			
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS


**N° LOT : V8****Code article : V8.6****Code produit : 20217**Maison SERRAULT  
Z.I Les Taillades  
12700 Capdenac**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**  
**Emincé de porc IGP du Sud-Ouest****FTEC PF 209**N° Agrément Sanitaire : **FR 12.052.009 CE**

Page 2 sur 2

Valeur énergétique (kcal)	178
Valeur énergétique (kJ)	743
Matière grasse (g)	11
Dont acides gras saturés (g)	4.4
Glucides (g)	0.4
Dont sucre (g)	0
Protéines (g)	20
Sel (g)	0.12

REV.	DATE	REDIGE PAR				REVU ET APPROUVE PAR			
00	14/01/2021	Fonction	RQ	Visa	M.MARRE	Fonction	RP	Visa	N.LANDAIS



<b>Code article :</b> V 9.1 -- 460154	<b>Libellé Commercial :</b> BROCHETTE DDE P.VDE 130 GR VRX40	
<b>Marque :</b> SANS MARQUE	<b>Calibre :</b> 130g	
<b>Description produit</b>	Brochette de viande de cuisse de dinde sans os sans peau sur pic bois en caisse polystyrène 5Kg	
<b>Origine</b>	Produits nés, élevés, nourris et abattus en France.	<b>PHOTO</b> 
<b>Lieu de transformation</b>	FERMIERS DU GERS – 32100 CONDOM	
<b>DLC</b>	6 jours	
<b>Conditionnement</b>	SOUS ATMOSPHERE Barquette de 40 brochettes	
<b>Ingrédient(s)</b>	Viande de Dinde : cuisse	
<b>Élevage</b>	Élevage en bâtiment durant 13 à 18 semaines. Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines.	
<b>Conservation</b>	À conserver entre 0 et +4°C.	
<b>Utilisation</b>	À consommer cuit à cœur - À consommer rapidement après ouverture.	
<b>Allergènes</b>	Le produit ne contient pas d'allergène selon la directive 2008/89/CE modifiée par les directives 2006/142/CE et 2007/68/CE.	
<b>OGM</b>	Le produit ne contient pas d'OGM et par conséquent selon les règlements 1829/2003/CE aucune mention d'étiquetage.	
<b>Normes Microbiologiques</b>	Conforme au règlement CE / 2073/2005 du 15/11/05.	

**Valeurs Nutritionnelles et règlement en vigueur :**


	Pour 100g
<b>Énergie</b>	<b>134 Kcal</b>
<b>Énergie</b>	<b>563 KJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>5.9</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>2.3</b>
<b>Glucides</b>	<b>0.3</b>
<b>Dont sucres</b>	<b>0.3</b>
<b>Fibres</b>	<b>0</b>
<b>Protéines</b>	<b>20</b>
<b>Sel</b>	<b>0.16</b>

**Étiquetage :**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les mentions suivantes :

- ✓ Nom du Distributeur : FERMIERS DU GERS
- ✓ Adresse de livraison du client
- ✓ N° d'agrément sanitaire CE
- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Condition de conservation
- ✓ Origine
- ✓ DLC
- ✓ Poids net
- ✓ N° de commande
- ✓ N° de lot (traçabilité)

**Le + du Produit :** Nos brochettes de dinde sont composées essentiellement de viande rouge (cuisse de dinde). Cuisson rapide au barbecue ou au four.

<b>Code article :</b> V 9.2 -- 460040	<b>Libellé Commercial :</b> ESCALOPE DE DINDE STANDARD 120GR SV 1.1 KG	
<b>Marque :</b> SANS MARQUE	<b>Calibre :</b> <i>Produit non calibré</i> Escalope d'environ 120g.	
<b>Description produit</b>	Filet de Dinde sans peau, sans os, tranché.	
<b>Origine</b>	France	
<b>Lieu de transformation</b>	FERMIERS DU GERS – 32100 CONDOM	
<b>DLC</b>	12 JOURS	
<b>Conditionnement</b>	Poche de 1.1 kg	
<b>Ingrédient(s)</b>	Viande de dinde : masse pectorale	
<b>Élevage</b>	Élevage en bâtiment durant 13 à 18 semaines. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines..	
<b>Conservation</b>	À conserver entre 0 et +4°C.	
<b>Utilisation</b>	À consommer cuit à cœur - À consommer rapidement après ouverture.	
<b>Allergènes</b>	Le produit ne contient pas d'allergène selon la directive 2008/89/CE modifiée par les directives 2006/142/CE et 2007/68/CE.	
<b>OGM</b>	Le produit ne contient pas d'OGM et par conséquent selon les règlements 1829/2003/CE aucune mention d'étiquetage.	
<b>Normes Microbiologiques</b>	Conforme au règlement CE / 2073/2005 du 15/11/05.	

**Valeurs Nutritionnelles et règlement en vigueur :**


	Pour 100g
<b>Énergie</b>	<b>134 Kcal</b>
<b>Énergie</b>	<b>568 KJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>2.25 g</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>0.5 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>0 g</b>
<b>Dont sucres</b>	<b>0 g</b>
<b>Fibres</b>	<b>0 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>28.5 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0.238 g</b>

**Étiquetage :**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les mentions suivantes :

- ✓ Nom du Distributeur : FERMIERS DU GERS
- ✓ Adresse de livraison du client
- ✓ N° d'agrément sanitaire CE
- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Condition de conservation
- ✓ Origine
- ✓ DLC
- ✓ Poids net
- ✓ N° de commande
- ✓ N° de lot (traçabilité)

**Le + du Produit :** Faible teneur en matière grasse. Produit prêt à consommer.

<b>Code article :</b> V 9.3 -- 460151	<b>Libellé Commercial :</b> SAUTE DDE STD SO/SP 60GR SV2.5K	
<b>Marque :</b>	<b>Calibre : 60 grammes</b>	
<b>Description produit</b>	<b>SAUTE DE CUISSE DE DINDE SANS PEAU SSANS OS</b>	
<b>Origine</b>	Produit nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini	<b><u>PHOTO</u></b> 
<b>Lieu de transformation</b>	FERMIERS DU GERS – 32100 CONDOM	
<b>DLC</b>	12 jours	
<b>Conditionnement</b>	SOUS – VIDE Poche de 2,5Kg	
<b>Ingrédient(s)</b>	Viande de dinde : cuisse	
<b>Élevage</b>	Alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines.	
<b>Conservation</b>	À conserver entre 0 et +4°C.	
<b>Utilisation</b>	À consommer cuit à cœur - À consommer rapidement après ouverture.	
<b>Allergènes</b>	Le produit ne contient pas d'allergène selon la directive 2008/89/CE modifiée par les directives 2006/142/CE et 2007/68/CE.	
<b>OGM</b>	Le produit ne contient pas d'OGM et par conséquent selon les règlements 1829/2003/CE aucune mention d'étiquetage.	
<b>Normes Microbiologiques</b>	Conforme au règlement CE / 2073/2005 du 15/11/05.	

**Valeurs Nutritionnelles et règlement en vigueur :**



	Pour 100g
<b>Énergie</b>	<b>131 Kcal</b>
<b>Énergie</b>	<b>550 KJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>5.6</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>1.8</b>
<b>Glucides</b>	<b>0.2</b>
<b>Dont sucres</b>	<b>0.2</b>
<b>Fibres</b>	<b>0.4</b>
<b>Protéines</b>	<b>20</b>
<b>Sel</b>	<b>0.07</b>

**Étiquetage :**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les mentions suivantes :

- ✓ Nom du Distributeur : FERMIERS DU GERS
- ✓ Adresse de livraison du client
- ✓ N° d'agrément sanitaire CE
- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Condition de conservation
- ✓ Origine
- ✓ DLC
- ✓ Poids net
- ✓ N° de commande
- ✓ N° de lot (traçabilité)

**Le + du Produit :** Aussi bon froid que chaud, viande peu grasse et diététique. Produit économique, idéal pour de la blanquette. Émincé entièrement fait dans la cuisse, pour une viande plus tendre et plus goûteuse.

<b>Code article :</b> V 9.4 -- 460020	<b>Libellé Commercial :</b> FILET DE DINDE STANDARD SV 1.5 KG	
<b>Marque :</b> SANS MARQUE	<b>Calibre :</b> 1.2 à 1.8 Kg.	
<b>Description produit</b>	Filet de Dinde sans peau, sans os	
<b>Origine</b> 	Produits nés, élevés, nourris et abattus en France	<b><u>PHOTO</u></b> 
<b>Lieu de transformation</b>	FERMIERS DU GERS – 32100 CONDOM	
<b>DLC</b>	12 jours	
<b>Conditionnement</b>	SOUS-VIDE Poche d'1 pièce	
<b>Ingrédient(s)</b>	Viande de dinde : masse pectorale	
<b>Élevage</b>	Élevage durant 112 jours. Souche à croissance rapide. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines.	
<b>Conservation</b>	À conserver entre 0 et +4°C.	
<b>Utilisation</b>	À consommer cuit à cœur - À consommer rapidement après ouverture.	
<b>Allergènes</b>	Le produit ne contient pas d'allergène selon la directive 2008/89/CE modifiée par les directives 2006/142/CE et 2007/68/CE.	
<b>OGM</b>	Le produit ne contient pas d'OGM et par conséquent selon les règlements 1829/2003/CE aucune mention d'étiquetage.	
<b>Normes Microbiologiques</b>	Conforme au règlement CE / 2073/2005 du 15/11/05.	

**Valeurs Nutritionnelles et règlement en vigueur :**

	Pour 100g
<b>Énergie</b>	<b>106 Kcal</b>
<b>Énergie</b>	<b>450 KJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0.5</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>0.2</b>
<b>Glucides</b>	<b>0.5</b>
<b>Dont sucres</b>	<b>0.3</b>
<b>Fibres</b>	<b>0.9</b>
<b>Protéines</b>	<b>25</b>
<b>Sel</b>	<b>0.03</b>

**Étiquetage :**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les mentions suivantes :

- ✓ Nom du Distributeur : FERMIERS DU GERS
- ✓ Adresse de livraison du client
- ✓ N° d'agrément sanitaire CE
- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Condition de conservation
- ✓ Origine
- ✓ DLC
- ✓ Poids net
- ✓ N° de commande
- ✓ N° de lot (traçabilité)

**Le + du Produit :**

Faible teneur en matière grasse. Possibilité de faire des rôtis ou à trancher en escalope.

<b>Code article :</b> V 9.5 -- 434620	<b>Libellé Commercial :</b> CUISSES CANETTES VRAC X 30	
<b>Marque :</b> SANS MARQUE	<b>Calibre :</b> 160 à 200g	
<b>Description produit</b>	Cuisse de canette maigre, avec peau et os.	
<b>Origine</b> 	Nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini (n° de lot)	
<b>Lieu de transformation</b>	FERMIERS DU GERS – 32100 CONDOM	<b>PHOTO</b>  
<b>DLC</b>	7 Jours	
<b>Conditionnement</b>	VRAC Carton de 30 cuisses.	
<b>Ingrédient(s)</b>	Viande de Canette : cuisse.	
<b>Élevage</b>	Souche croissance rapide. Durée élevage : 70 jours. Alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et Vitamines.	
<b>Conservation</b>	À conserver entre 0 et +4°C.	
<b>Utilisation</b>	À consommer cuit à cœur - À consommer rapidement après ouverture.	
<b>Allergènes</b>	Le produit ne contient pas d'allergène selon la directive 2008/89/CE modifiée par les directives 2006/142/CE et 2007/68/CE.	
<b>OGM</b>	Le produit ne contient pas d'OGM et par conséquent selon les règlements 1829/2003/CE aucune mention d'étiquetage.	
<b>Normes Microbiologiques</b>	Conforme au règlement CE / 2073/2005 du 15/11/05.	

**Valeurs Nutritionnelles et règlement en vigueur :**

	Pour 100g
<b>Énergie</b>	<b>248 Kcal</b>
<b>Énergie</b>	<b>1028 KJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>20.20</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>2.51</b>
<b>Glucides</b>	<b>0</b>
<b>Dont sucres</b>	<b>0</b>
<b>Fibres</b>	<b>0</b>
<b>Protéines</b>	<b>16.50</b>
<b>Sel</b>	<b>0.17</b>

**Étiquetage :**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les mentions suivantes :

- ✓ Nom du Distributeur : FERMIERS DU GERS
- ✓ Adresse de livraison du client
- ✓ N° d'agrément sanitaire CE
- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Condition de conservation
- ✓ Origine
- ✓ DLC
- ✓ Poids net
- ✓ N° de commande
- ✓ N° de lot (traçabilité)

**Le + du Produit :** Produit plus raffiné que le canard maigre, la canette a une viande beaucoup plus tendre et sa chair est ferme au goût typé. La cuisse est un morceau connu et apprécié de tous.

<b>Code article :</b> V 9.6 -- 410954	<b>Libellé Commercial :</b> CUISSÉ DEJOINTÉ POULET D ICI JAUNE 200/220 gr VRAC X 40	
<b>Marque :</b> POULET D'ICI	<b>Calibre :</b> 200 / 220 grammes	
<b>Description produit</b>	Cuisse de Poulet Standard Jaune déjointée	
<b>Origine</b> 	Elevage, abattage et préparation locaux (Sud-Ouest)	<b>PHOTO</b>  
<b>Lieu de transformation</b>	FERMIERS DU GERS – 32100 CONDOM	
<b>DLC</b>	7 jours	
<b>Conditionnement</b>	VRAC X 40	
<b>Ingrédient(s)</b>	Viande de Poulet : Cuisse	
<b>Élevage</b>	Élevage en bâtiment. Alimentation 100 % céréales produites localement	
<b>Conservation</b>	À conserver entre 0 et +4°C.	
<b>Utilisation</b>	À consommer cuit à cœur - À consommer rapidement après ouverture.	
<b>Allergènes</b>	Le produit ne contient pas d'allergène selon la directive 2008/89/CE modifiée par les directives 2006/142/CE et 2007/68/CE.	
<b>OGM</b>	Le produit ne contient pas d'OGM et par conséquent selon les règlements 1829/2003/CE aucune mention d'étiquetage.	
<b>Normes Microbiologiques</b>	Conforme au règlement CE / 2073/2005 du 15/11/05.	

**Valeurs Nutritionnelles et règlement en vigueur :**

	Pour 100g
<b>Énergie</b>	<b>251.30 Kcal</b>
<b>Énergie</b>	<b>1042.30 KJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>20.70 g</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>5.90 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>&lt;0.5 g</b>
<b>Dont sucres</b>	<b>&lt;0.5 g</b>
<b>Fibres</b>	<b>0 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>16.30 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0.12 g</b>



**Étiquetage :**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les mentions suivantes :

- ✓ Nom du Distributeur : FERMIERS DU GERS
- ✓ Adresse de livraison du client
- ✓ N° d'agrément sanitaire CE
- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Condition de conservation
- ✓ Origine
- ✓ DLC
- ✓ Poids net
- ✓ N° de commande
- ✓ N° de lot (traçabilité)

**Le + du Produit :** CONSOMMER LOCAL C'EST :

- Limiter la consommation d'énergie
- Savourer des produits plus frais
- Favoriser les emplois de proximité

<b>Code article :</b> V 9.7 -- 410991	<b>Libellé Commercial :</b> FILETS EMINCES DE POULET JAUNE D'ICI		
<b>Marque :</b> POULET D'ICI	<b>Calibre : Non Calibré</b>		
<b>Description produit</b>	Filet (de 30 à 60 gr environ°) sans peau de Poulet jaune, muscle pectoral coupé dans la longueur en lanières		
<b>Origine</b>	 Elevage, abattage et préparation locaux (Sud-Ouest)	<b>PHOTO</b> 	
<b>Lieu de transformation</b>			FERMIERS DU GERS – 32100 CONDOM
<b>DLC</b>			10 jours
<b>Conditionnement</b>			Sous atmosphère protectrice 2.5 kg
<b>Ingrédient(s)</b>			Viande de Poulet : masse pectorale
<b>Élevage</b>			Élevage en bâtiment. Alimentation 100 % céréales produites localement
<b>Conservation</b>			À conserver entre 0 et +4°C.
<b>Utilisation</b>	À consommer cuit à cœur - À consommer rapidement après ouverture.		
<b>Allergènes</b>	Le produit ne contient pas d'allergène selon la directive 2008/89/CE modifiée par les directives 2006/142/CE et 2007/68/CE.		
<b>OGM</b>	Le produit ne contient pas d'OGM et par conséquent selon les règlements 1829/2003/CE aucune mention d'étiquetage.		
<b>Normes Microbiologiques</b>	Conforme au règlement CE / 2073/2005 du 15/11/05.		

**Valeurs Nutritionnelles et règlement en vigueur :**

	Pour 100g
<b>Énergie</b>	<b>111 Kcal</b>
<b>Énergie</b>	<b>470 KJ</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>1.85 g</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	<b>0.60 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>0.50 g</b>
<b>Dont sucres</b>	<b>0.45 g</b>
<b>Fibres</b>	<b>0 g</b>
<b>Protéines</b>	<b>23.25 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0.15 g</b>

**Étiquetage :**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les mentions suivantes :

- ✓ Nom du Distributeur : FERMIERS DU GERS
- ✓ Adresse de livraison du client
- ✓ N° d'agrément sanitaire CE
- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Condition de conservation
- ✓ Origine
- ✓ DLC
- ✓ Poids net
- ✓ N° de commande
- ✓ N° de lot (traçabilité)

**Le + du Produit :** CONSOMMER LOCAL C'EST :

- Limiter la consommation d'énergie
- Savourer des produits plus frais
- Favoriser les emplois de proximité