

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	REF : FT- 13020
	<b>STEAK DE BŒUF BIO</b>	DATE DE CRÉATION : 22 oct. 2020
	<b>Frais</b>	DATE DE RÉVISION : 9 janv. 2023

CODE ARTICLE	LIBELLÉ PRODUIT	ETAT	PIÉÇAGE	MASSE PAR POCHE	T° DE CONSERVATION	DURÉE DE VIE
13020	STEAK BF PAC BIO	Frais	120 à 170 g	2,5 à 5 kg	Entre 0 et +4°C	15 JOURS

ORIGINE			
Origine des Élevages	Lieux d'abattage	Lieu de transformation	Nombre d'intermédiaires
France	Brive : FR 19-246-001 CE Thiviers : FR 24-551-002-CE Autres lieux de dépannage possibles (exceptionnel))	Atelier Pré Vert à Brive : FR 19-031-001 CE	Entre producteur et consommateur : 0 Coopérative d'éleveurs

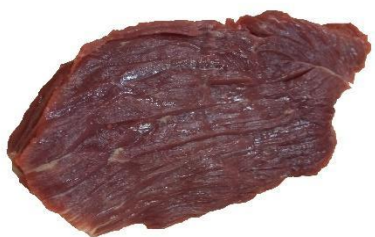

PRÉSENTATION	COMPOSITION
	<p><b>STEAK DE BŒUF</b></p> <p><b>Issue de L'Agriculture Biologique</b></p> <p><b>Composition :</b> Tende de tranche, rumsteck, macreuse, rond de gîte, gîte noix, tranche, dessus de palette.</p> <p>Issu de muscle désossés, dégraissés, épluchés, parés et dénervés</p> <div style="text-align: right;">   Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 </div>

Photo non contractuelle

ETIQUETAGE DES PRODUITS	
	<p><b>Adresse :</b> SCA LE PRÉ VERT</p> <p><b>Logo :</b> Certifié par FR-BIO-01</p> <p><b>Dénomination légale :</b> STEAK BF PAC BIO</p> <p><b>Conditionné le :</b> JJ/MM/AA</p> <p><b>DLC :</b> JJ/MM/AA</p> <p><b>N° de lot :</b> AA - XXXXX (A= année ; X= 5 derniers chiffres de IPG de l'animal)</p> <p><b>Abattu en :</b> FRANCE – n° agrément abattoir</p> <p><b>Découpé en :</b> FRANCE - FR 19-031-001 CE</p> <p><b>Né en :</b> FRANCE</p> <p><b>Élevé en :</b> FRANCE</p> <p><b>Race :</b> VIANDE / MIXTE</p> <p><b>Catégorie :</b> VACHE / GÉNISSE / JB / BOEUF</p> <p><b>Adresse :</b> ATELIER DE DÉCOUPE</p> <p><b>Estampille sanitaire :</b> FR 19.031.001 CE</p> <p><b>A conserver :</b> A conserver entre 0°C et +4°C</p> <p><b>Viande issue de l'Agriculture Biologique</b></p>

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Couleur	Odeur	Texture/Saveur	Mise en œuvre
Viande de bœuf	Rouge	Viande crue fraîche	Caractéristique de la viande de bœuf	Prêt à cuire

## QUALITÉ

<b>Allergènes</b>	Absence - aucun allergène n'est présent dans l'atelier																
<b>OGM</b>	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)																
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé et non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011/CE																
<b>Traçabilité</b>	<p><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)</p> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Année</div> ← <b>AA - XXXXX</b> → <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; text-align: center;">5 derniers chiffres du n° IPG de l'animal</div> </div>																
<b>Critères microbiologiques</b>	Conforme à la réglementation européenne 2073/2005/CE et à la FCD																
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</b> <i>Données Ciquel</i>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 60%;">Valeur Énergétique (en KJ) :</td> <td style="text-align: right;">488 KJ</td> </tr> <tr> <td>Valeur Calorique (en kcal) :</td> <td style="text-align: right;">116 kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td style="text-align: right;">22,5 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides :</td> <td style="text-align: right;">0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td style="text-align: right;">2,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre :</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>AG Saturés :</td> <td style="text-align: right;">0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sodium :</td> <td style="text-align: right;">0,1 g</td> </tr> </tbody> </table>	Valeur Énergétique (en KJ) :	488 KJ	Valeur Calorique (en kcal) :	116 kcal	Protéines :	22,5 g	Glucides :	0,3 g	Lipides :	2,7 g	Sucre :	0 g	AG Saturés :	0,9 g	Sodium :	0,1 g
Valeur Énergétique (en KJ) :	488 KJ																
Valeur Calorique (en kcal) :	116 kcal																
Protéines :	22,5 g																
Glucides :	0,3 g																
Lipides :	2,7 g																
Sucre :	0 g																
AG Saturés :	0,9 g																
Sodium :	0,1 g																

## DONNÉES LOGISTIQUES

<b>Emballage primaire</b>	Sac sous vide autorisé au contact alimentaire.
<b>Colisage</b>	En carton 40*60 cm et/ou en carton 30*40 cm en fonction de la commande

## GÉNÉRALITÉS SUR L'ÉLEVAGE DES BOVINS BIOLOGIQUES PRÉ VERT

<b>Alimentation</b>	Alimentation conforme à la réglementation biologique, toutes nos exploitations sont certifiées Bio par un organisme accrédité. Absence d'OGM et dérivés d'OGM Absence de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse
<b>Soins vétérinaires</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Collecte</b>	Collecte assurée par la SCA LE PRÉ VERT
<b>Abattage</b>	Abattoirs classés en catégorie B. Abattage rituel proscrit pour tous nos animaux.