



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

# RÔTI CUISSEAU DE VEAU BIO

CONGELÉ

Marché 23.B08 - Produit n°1 du CCTP

FT - 23013C  
CODE CCTP 23B08 : 1

Date de création :  
13 sept. 2020

Date de révision :  
5 sept. 2023 p:1/3

Code article	Libellé du produit	Etat	PIÈÇAGE	Conditionnement	T° de conservation	Durée de vie	Durée de vie résiduelle pour le client
23013C	ROTI CUISSEAU VEAU PAC BIO CONG	Sous vide CONGELÉ	1,5 kg à 3.5 kg	Sous-vide par 1 pièce	-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



Photo non contractuelle

## COMPOSITION

**Viande de Veau à rôtir, crue, congelée**  
**Prête à cuire**  
**Issue de L'Agriculture Biologique**



**Composition :** Noix, noix pâtissière, sous noix, quasi

### Descriptif :

Les rôtis sont issus de muscles désossés, dégraissés, épluchés  
**Calibre : 1.5 à 3.5 kg et de longueur maximale 60 cm**  
**Tri des rôtis en 2 calibres : de 1.5 à 2.5 kg et 2.5 à 3.5 kg**

Rôti non ficelé, non bardé

Produit à consommer cuit. Ne pas recongeler un produit congelé.

## ETIQUETAGE DU PRODUIT

### SCA LE PRÉ VERT

Créa Vallée Nord - BD des Saveurs  
24660 COULOUNIEUX-CHAMIER



### ROTI CUISSEAU VEAU PAC BIO CONG

noix, sous noix, noix pâtissière, quasi

Produit congelé le : 05/09/23 - Ne pas recongeler  
**A consommer de préférence avant le 29/06/24**  
N° de Lot : 22V33318 - FR 464333318 - 5521  
Abattu en : FRANCE FR 19.246.001 CE  
Découpé en : FRANCE FR 19.031.001 CE  
Né en : FRANCE  
Élevé en : FRANCE Label : BIO - VVF/  
Race : BLONDE D'AQUITAINE  
Catégorie : VEAU ROSE AGE À L'ABATTAGE MOINS DE 8 MOIS BIO

### L'ATELIER

Atelier de découpe  
19100 BRIVE



**2,020** Kg  
dsd :

A conserver à -18°C



viande issue de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01  
PP60130074711

### Adresse :

SCA LE PRÉ VERT

### Logo :

Certifié par FR-BIO-01

### Dénomination légale :

ROTI CUISSEAU VEAU PAC BIO CONG

### Congelé le :

JJ/MM/AA - ne pas recongeler un produit congelé

### DDM :

JJ/MM/AA

### N° de lot :

AA - XXXXX / n° IPG de l'animal / n° de tuerie

(A= année ; X= 5 derniers chiffres de IPG de l'animal)

### Abattu en :

FRANCE - n° agrément abattoir

### Découpé en :

FRANCE - FR 19-031-001 CE

### Né en :

FRANCE

### Élevé en :

FRANCE

### Race :

VIANDE / MIXTE

### Catégorie :

VEAU AGE À L'ABATTAGE MOINS DE 8 MOIS

### Adresse :

ATELIER DE DÉCOUPE

Quantité nette, numéro de pesée

### Estampille sanitaire :

FR 19.031.001 CE

### A conserver :

A conserver à -18°C

### Viande issue de l'Agriculture Biologique



FICHE TECHNIQUE PRODUIT  
**RÔTI CUISSEAU DE VEAU BIO**  
CONGELÉ

Marché 23.B08 - Produit n°1 du CCTP

FT - 23013C  
CODE CCTP 23B08 : 1

Date de création :  
13 sept. 2020

Date de révision :  
5 sept. 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 cuire

### 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 Ciquel)

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

# RÔTI CUISSEAU DE VEAU BIO

CONGELÉ

Marché 23.B08 - Produit n°1 du CCTP

FT - 23013C  
CODE CCTP 23B08 : 1

Date de création :  
13 sept. 2020

Date de révision :  
5 sept. 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

La SCA Le Pré Vert est labellisé **Bio équitable en France** depuis le 29 novembre 2022

<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.