



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

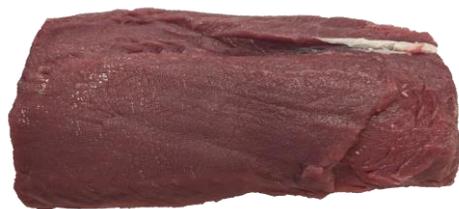


Photo non contractuelle

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	Attribution d'un N° de lot reprenant les 5 derniers chiffres du N° d'identification bovin de l'animal (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

Fermes 100% bio autonomes en polycultures Élevage extensif	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.
Alimentation	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.
Soins vétérinaires	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.
Collecte	Collecte assurée par la SCA LE PRÉ VERT, flotte interne et chauffeurs salariés formés. La durée du transport des animaux est réduite au minimum.
Abattage	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

100% bio	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.
Groupement démocratique piloté par les éleveurs	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.
Engagements réciproques durables	Engagement durable par adhésion pour 5 ans minimum. Système d'intégration interdit. Au niveau commercial : encouragement à la contractualisation.
Juste prix	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.
Démarche RSE	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.
Pratiques agroécologiques	- 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.