

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ESCALOPE DE PORC BIO

Frais Marché lot 23.B16- Produit n°6 **réf : FT- 43027** CODE CCTP 23B16 : 6

Date de création : 8 mars 2023

Date de révision :

p:1/3

| Code article | Libellé du produit | Etat | Poids pièce | Conditionnement | T° de conservation | Durée de vie | Durée de vie résiduelle pour le client |
|-----------------|------------------------------|--------------------|------------------|------------------------|--------------------|-----------------|--|
| 43027 | ESCALOPE DE PORC BIO SIVU | Frais sous vide | 140 g à 150 g | 20 pièces par poche | entre 0 et +4°C | 15 jours | 10 jours |

| ORIGINE | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Origine des Élevages | Lieu d'abattage | Lieu de transformation | Nombre d'intermédiaires | |
| France Nouvelle Aquitaine Occitanie | Thiviers: FR 24-551-002 CE Limoges: FR 87-085-001 CE Autre lieu de dépannage possible (exceptionnel) | Atelier Pré Vert à Brive : FR 19-031-001 CE | Entre producteur et consommateur : 0 Coopérative d'éleveurs | |

COMPOSITION

Escalope De Porc

issu de l'Agriculture Biologique



Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Viande avec 7 jours maximum après abattage

Composition:

Issu de jambons, découennés, dégraissés, désossés, dénervés

Pièce de 140 à 150 g épaisseur de 1 à 1,5 cm

Produits à consommer cuits.

Photo non contractuelle

PRÉSENTATION

ETIQUETAGE DU PRODUIT Adresse: SCALE PRE VERT SCA LE PRE VERT Certifié par FR-BIO-01 Logo: Créa Vallée Nord - BD des Saveurs 24660 COULOUNIEIX-CHAMIERS Dénomination légale : ESCALOPE DE PORC BIO SIVU ESCALOPE DE PORC BIO SIVU Conditionné le : JJ/MM/AA DLC / DDM : JJ/MM/AA N° de lot: PO - IDE éleveur - JJMMAA mer jusqu'als 23/03/23 Conditionné le : 08/03/23 - A conson (PO=PORC - IDE identification éleveur- Date abattage) Abattu en : FRANCE – n° agrément abattoir Découpé en Découpé en : FRANCE - FR 19-031-001 CE Né en : **FRANCE** Élevé en : **FRANCE** L'ATELIER CROISÉS LARGE WHITE / LANDRACE / PIÉTRAIN Race: Catégorie : **PORC** Adresse: ATELIER DE DÉCOUPE Estampille sanitaire : FR 19.031.001 CE A conserver entre 0°C et +4°C A conserver : PP60130111371 Viande issue de l'Agriculture Biologique



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ESCALOPE DE PORC BIO

Frais Marché lot 23.B16- Produit n°6 **réf : FT- 43027** CODE CCTP 23B16 : 6

Date de création : 8 mars 2023

Date de révision :

p:2/3

| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | | | | |
|----------------------------------|------|----------------------|--------------------------------------|---------------|
| Aspect Couleur | | Odeur Texture/Saveur | | Mise en œuvre |
| Viande de porc | Rosé | Viande crue fraîche | Caractéristique de la viande de porc | Prêt à cuire |

| DONNÉES LOGISTIQUES | | | | |
|---------------------|---|--|--|--|
| Emballage primaire | Poche sous vide autorisée au contact alimentaire. | | | |
| Colisage | Caisse plastique 600x400 consignée sur palette plastique EUROPE consignée | | | |

| QUALITÉ | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| Allergènes | Absence - aucun allergène n'est présent dans l'atelier | | | | |
| ОСМ | Ne contient pas de dérivés d'OGM faisant l'objet d'un étiquetage conformément à 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 de la | | etage de la directive 1169/2011/CE | | | |
| MG hydrogénée | Aucun traitement d'hydrogénation dans nos process | | | | |
| Traçabilité | Attribution d'un N° de lot reprenant la Catégorie + N°IDE d'identification de l'élevage + la date d'abattage Le n° IDE est composé du n° de département de l'élevage et de son code d'identification (ex : 86UFH) | POX-XXFFF JJMMAA Identification de l'élevage Date de tuerie | | | |

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 Ciqual) Énergétique.....667 KJ / 159 kcal Protéines.....19,9 g

Glucides......0,3 g dont sucre.....0,1 g Lipides.....8,8 g dont a.g.saturés.....3,3 g

Sodium.....0,2 g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ESCALOPE DE PORC BIO

Frais
Marché lot 23.B16- Produit n°6

réf : FT- 43027 CODE CCTP 23B16 : 6

Date de création : 8 mars 2023

Date de révision :

p:3/3

| L | · · · | | | |
|---|---|--|--|--|
| ÉLEVAGES PRE VERT ET BIEN ÊTRE ANIMAL | | | | |
| Fermes 100% bio Elevage extensif | L'intégralité des activités des fermes adhérentes sont certifiées en Agriculture Biologique. Les élevages ont une faible densité : taille limitée à 100 truies par UTH Autonomie alimentaire à 50% minimum pour les élevages porcins Absence de caillebotis dans les bâtiments d'élevage, accès à l'extérieur. | | | |
| Alimentation | Alimentation constituée d'aliments complets : céréales (orge, blé, avoine) + légumineuses (pois, féverole), de foin ou herbe de pâture (apport en fourrage obligatoire dans le cahier des charges bio). Plusieurs élevages adhérents produisent des céréales qu'ils vendent souvent au fabricant d'aliment local. Le foin est produit sur l'exploitation. Alimentation 100% origine France. 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. | | | |
| Races | Croisés Large White / Landrace / Piétrain | | | |
| 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. | | | |
| | DÉMARCHE BIO ÉQUITABLE EN FRANCE | | | |
| La SCA LE PRÉ VERT | est certifiée Bio Équitable en France : Le Pré Vert est un des membres fondateurs de l'association | | | |
| 100% bio | La coopérative Le Pré Vert est 100% bio depuis sa création en 1996. Toutes les activités des ferm 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 | Production 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 et à 50% minimum pour les monogastriques 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). Absence de caillebotis dans les bâtiments d'élevages des porcs. Encouragement à la diversification des activités (2 activités minimum sur la ferme) et notamment la vente directe aux consommateurs. | | | |