

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FILET MIGNON PORC BIO Congelé par 5	REF : FT - 41000X5C
		DATE DE CRÉATION : 11 août 2021
		DATE DE RÉVISION : 13 mai 2026

CODE ARTICLE	LIBELLÉ PRODUIT	ETAT	PIÉÇAGE	MASSE PAR POCHE	T° DE CONSERVATION	DURÉE DE VIE
41000X5C	FILET MIGNON PORC PAR 5 BIO CONG	Congelé	5 filets mignons	de 2,5 à 3,5 kg	- 18°C	548 jours

ORIGINE			
Origine des Élevages	Lieux d'abattage	Lieu de transformation	Nombre d'intermédiaires
France	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
	FILET MIGNON DE PORC Issue de L'Agriculture Biologique  Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 <u>Composition</u> : Filet mignon découennée, dégraissée, désossée, Conditionné par 5 A consommer cuit

Photo non contractuelle

ETIQUETAGE DES PRODUITS	
	Adresse : SCA LE PRE VERT Logo : Certifié par FR-BIO-01 Dénomination légale : FILET MIGNON PORC PAR 5 BIO CONG Congelé le : JJ/MM/AA - ne pas recongeler DDM : JJ/MM/AA N° de lot : PO – IDE éleveur – JJMMAA (P=PORC - IDE identification éleveur- Date abattage) Abattu en : FRANCE – n° agrément abattoir Découpé en : FRANCE - FR 19-031-001 CE Né en : FRANCE Élevé en : FRANCE Race : Catégorie : PORC Adresse : ATELIER DE DÉCOUPE Estampille sanitaire : FR 19.031.001 CE A conserver : A conserver à -18°C (frais) Viande issue de l'Agriculture Biologique

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

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																
Traçabilité	Attribution d'un N° de lot reprenant la Catégorie + N° d'identification de l'élevage + la date de tuerie																
Critères microbiologiques	Conforme à la réglementation européenne 2073/2005/CE et à la FCD réception																
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g <i>Données Ciquel</i>	<table> <tr> <td>Valeur Énergétique (en KJ) :</td> <td>519 KJ</td> </tr> <tr> <td>Valeur Calorique (en kcal) :</td> <td>123 kcal</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td>21,5 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides :</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td>4,09 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre :</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>AG Saturés :</td> <td>1,69 g</td> </tr> <tr> <td>Sodium :</td> <td>0,11 g</td> </tr> </table>	Valeur Énergétique (en KJ) :	519 KJ	Valeur Calorique (en kcal) :	123 kcal	Protéines :	21,5 g	Glucides :	0,4 g	Lipides :	4,09 g	Sucre :	0 g	AG Saturés :	1,69 g	Sodium :	0,11 g
Valeur Énergétique (en KJ) :	519 KJ																
Valeur Calorique (en kcal) :	123 kcal																
Protéines :	21,5 g																
Glucides :	0,4 g																
Lipides :	4,09 g																
Sucre :	0 g																
AG Saturés :	1,69 g																
Sodium :	0,11 g																

DONNÉES LOGISTIQUES

Emballage primaire	Sac sous vide autorisé au contact alimentaire.
Colisage	En carton 40*60 cm

GÉNÉRALITÉS SUR L'ÉLEVAGE DES PORCS BIOLOGIQUES PRÉ VERT

Alimentation	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
Soins vétérinaires	Conforme à la réglementation en vigueur
Collecte	Collecte assurée par la SCA LE PRÉ VERT
Abattage	Abattoirs classés en catégorie B. Abattage rituel proscrit pour tous nos animaux.