

PROVENCE ALPES AGGLOMERATION ABATTOIR DIGNE

FICHE DE FABRICATION (DLC S/VIDE 15 JOURS)

A remplir par le client

ELEVEUR : Nom :

DATE DE RECUPERATION : VENDREDI : / / 2019

✓ **TYPE D'ANIMAUX :** noter le nombre d'animaux de chaque espèce et leur(s) numéro(s)

✓ **TYPE DE PRODUIT :** Saucisses de ménage Chipolatas Merguez
 Saucisses aux herbes de Provence

✓ **TYPE DE VIANDE :**

Pur
 Mélange : Porc Veau Bœuf Ovin Caprin
(Pour le mélange, uniquement avec viande fournie par l'éleveur)

COLLER ICI
ETIQUETTE ATELIER

✓ **CONDITIONNEMENT :**

PRIX AU KG :

Frais Euros
 Sous vide : par 6 1 kg 2 kg

Réservé à l'atelier de découpe

Date de fabrication :

Numéro de lot :

Type de viande : porc veau bœuf ovin caprin

Produits ajoutés	Numéro de lot	Quantité (kg)
Assaisonnements		
Boyaux		

Observations :

Analyse obligatoire : 1

Sur facture n°