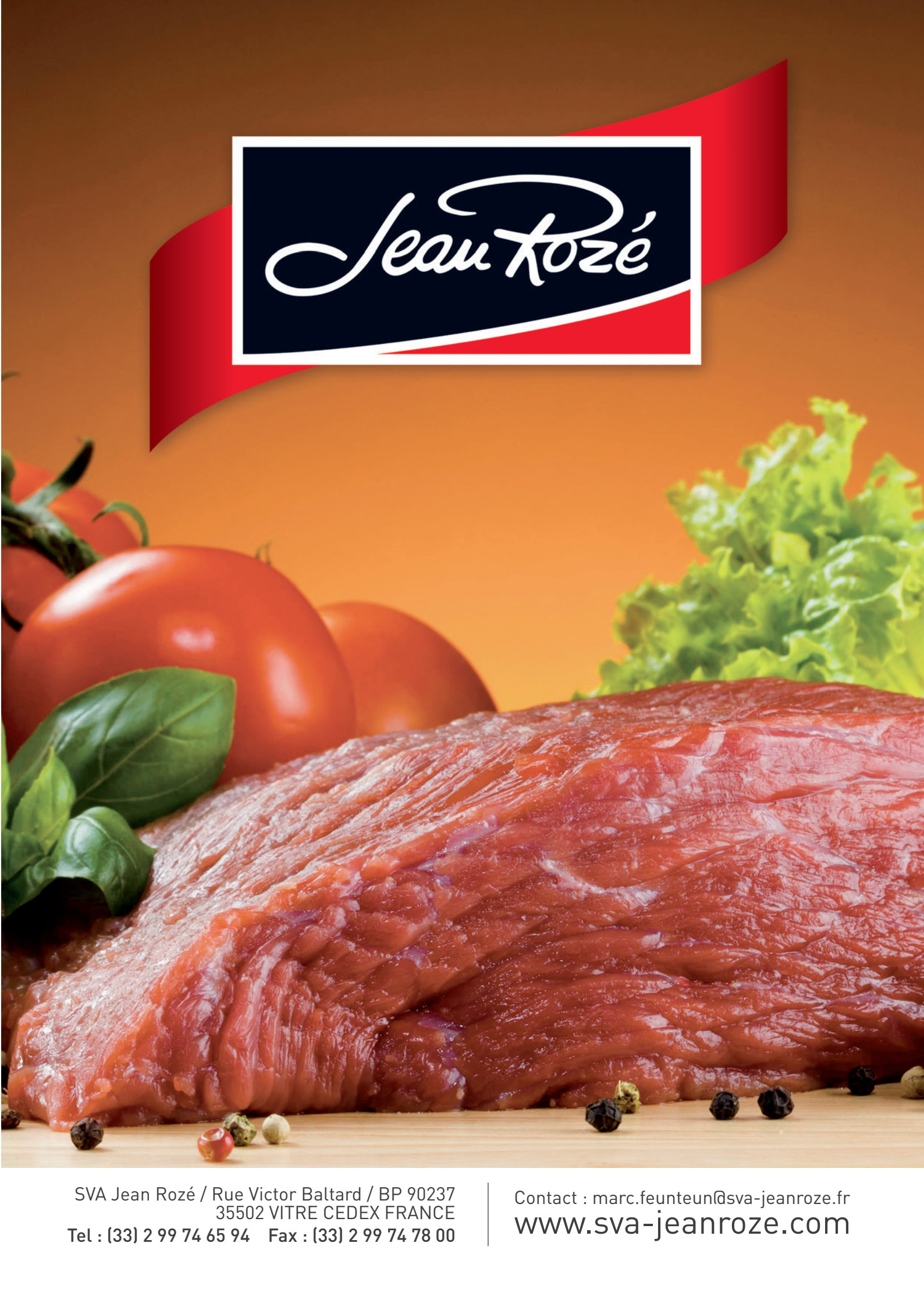


The logo for SVA Jean Rozé is centered in the upper half of the image. It consists of the brand name in a white, elegant script font, set against a dark blue rectangular background. This rectangle is framed by a white border and is itself set within a larger, stylized red ribbon-like shape that curves around it. The background of the entire image is a warm, orange-toned studio shot. In the foreground, a large, thick slab of cured salmon, likely gravlax, is the central focus. It has a vibrant pinkish-red hue and a visible, fibrous texture. To the left of the salmon, there are several ripe, red tomatoes and a few fresh green basil leaves. To the right, a head of green lettuce is partially visible. The bottom of the image shows a wooden surface with several small, dark peppercorns and a few small green herbs scattered across it.

SVA Jean Rozé

SVA Jean Rozé / Rue Victor Baltard / BP 90237
35502 VITRE CEDEX FRANCE
Tel : (33) 2 99 74 65 94 Fax : (33) 2 99 74 78 00

Contact : marc.feunteun@sva-jeanroze.fr
www.sva-jeanroze.com



A commitment to quality

ENGAGEMENT QUALITÉ

La procédure de **traçabilité complète** permet d'attester de l'origine du produit à tous les stades de la filière.

Chaque animal a une carte d'identité individuelle sans laquelle il ne peut circuler. Cette carte indique son numéro d'identification. En correspondance avec ce numéro d'identification, un numéro d'abattage puis un numéro de lot seront attribués.

QUELQUES CHIFFRES (2012)

 **Chiffres d'affaires :** 1.4 milliards €

 **Activité :** 269 600 T

 **Effectif :** 3 600 salariés

*Our products are **fully traceable throughout the full manufacturing chain.***

Each animal is given an individual passport without which it cannot be moved. This passport shows its own ID number. A slaughter number is allocated to each animal ID number, then a batch number.

SOME FIGURES (2012)

 **Sales :** 1.4 billion €

 **Activity :** 269 600 T

 **Staff :** 3 600 employees



Passionate about meat...

LA VIANDE PAR PASSION...

Créée en 1955 sur les bases d'une entreprise familiale, la SVA Jean Rozé s'est développée rapidement grâce à une politique volontariste alliant, **haute technologie et innovation**.

Industriel reconnu pour son exigence, la SVA Jean Rozé a toujours su encourager et orienter les **conduites d'élevage** vers la qualité attendue par ses clients et consommateurs. Pour cela, elle s'approvisionne auprès de **fournisseurs fidèles et réguliers** qui connaissent parfaitement ses besoins.

Depuis 1993 la marque Jean Rozé répond aux

engagements de rigueur et de professionnalisme d'une **charte qualité**.

Respecter le **bien-être des animaux** a toujours constitué un enjeu important pour la SVA Jean Rozé :

- Eviter au maximum le stress de l'animal (pendant le chargement à la ferme, le transport et le temps d'attente avant l'abattage...).
- Sensibiliser, former le personnel et les fournisseurs ; vérifier leur implication sur les bonnes pratiques d'élevage.

*Created in 1955 on the foundations of a family business, SVA Jean Rozé grew rapidly through a proactive policy that combined **high technology and innovation**.*

*A well respected operator for its requirements, SVA Jean Rozé has always known how to support and **guide breeding methods** toward the quality expected by consumers. It achieves this by procuring its supplies from loyal, **regular suppliers** who are fully aware of its requirements and needs. Since 1993 the Jean Rozé brand has met the demanding requirements and professionalism of a stringent **Quality Charter**.*

*Respecting **Animal welfare** has always been paramount for SVA Jean Rozé :*

- *Avoiding animal stress (loading on farms, transport, waiting time before slaughter...).*
- *Training and making staff and breeders aware of animal welfare and breeding good practice*

VEAU / VEAL



Cuisseau / Leg of veal / Keule und Hinterhaxe /
Coscia / Μπουίμ / レッグ



noix de veau / Topside / Oberschale /
Fesa di Vitello / Τρoνς / トップサイド



noix patissière / Thick flank / Nub / Noce /
Στρογγυλό / シック フランク



Sous noix / Silverside / Unterschale
Girello / Ουρά με Νουά / シルバーサイド



Quasi / rump / Hüfte / Lombata
Κυλότο / ランプ



filet / tenderloin of veal / Kalbsfilet / Filetto /
Φιλέτο / テンダーロイン



osso-bucco / osso bucco / ossobuco /
Osso Buco / Όσσο Μπουίκο / オッソ ブッコ



carré de côtes / loin bone-in / Carré
Μπριζόλα μo / ロイン



Carré de côtes filet / short loin of veal
Carré Corto / ショート ロイン



Carré de côtes 1ères / Rack / Carré / Μπριζόλα
κονή / ショルダーラック フレンチド



Carré de côtes découvert / Shoulder rack /
ショルダーラック



Blanquette de veau / Veal casserole meat
Spezzato di vitello / キャセロールミート (ブラ
ンケット)



Rouelle de veau / Round
Kalbbeinscheibe / ラウンド



Poitrine avec os (sternum) / Breast
bone-in / Brust / Punta con osso
Στήθος μo / 骨付ブリスケット スターナム



Épaule avec os / Shoulder / Spalla con osso
Σπάλα μo / ショルダー



Tendron / Middle-cut breast
Tenerume / テンドロン



Jarret avant avec os / Shank bone-in
Kalbshaxe / Geretto con osso
Πονίκι μo / 骨付シャンク

AGNEAU / LAMB



Gigot / Leg of lamb / Cosciotto
Μπουίμ / ラムレッグ



Épaule entière avec os / Oyster shoulder
Schulter mit Knochen / Spalla intera con
osso / Οϊστέρα-Σορλντάρ



Carré de côtes / Loin / Carré
Παϊδάκια / ロインラック



Carré filet double / Short loin saddle
Carré con filetto doppio / Μπριζόλα Διπλή (σαμάρν)
/ ショートロイン サドル



Collier avec os / Neck bone-in / Hals mit
Knochen / Collo con osso
Λαιμός μo / 骨付ネック



Poitrine entière avec os / Breast bone-in
Brust mit Knochen / Pancia Intera con osso
骨付ブレस्तアンドフラップ



Poitrine désossée / Breast boneless
Brust ohnen Knochen / Pancia disossata
Στήθος αo / 骨なしブレस्तアンドフラップ



B01 | Cuisse (BCUH)



B02 | Déhanché milieu de train avec bavette (DEHMT)



B011 | Tranche grasse SP



B012 | Semelle SP



B013 | Rumsteck SP avec 2 aiguillettes



B014 | Rumsteck SP sans baronne



B015 | Cœur de rumsteck SP



B016 | Nerveux SP



B017 | Cœur de tranche PAD



B018 | Tende de tranche SP



B019 | Jarret avec os



B0110 | Jarret sans os



B021 | Filet avec chaînette



B022 | Filet sans chaînette



B023 | Faux-filet avec chaînette



B024 | Faux-filet sans chaînette



B025 | Entrecôte SP



B026 | Noix d'entrecôte



B027 | Bavette d'ailoyau Pad



B028 | Bavette flanchet SP



B03 | Avant Capa



B031 | Macreuse SP



B032 | Jumeau SP



B033 | Paleron SP



B034 | Collier SP



B035 | Basse Côte entière



B036 | Collier basse côte entière
manches longs ribsés (COLBC)



B037 | Basse côte entière
avec manches longs ribsés



B038 | Cœur de basse côte (CBC)



B039 | Sternum avec os



B0310 | Tendron/flanchet



B0311 | Bateau (brisket)



B0312 | Plat carré (4 côtes)



B0313 | Plat avec os



B0314 | Plat sans os (capa désossé)



B0315 | Onglet SP



B0316 | Hampe SP

ABATS DE BOEUF / BEEF OFFAL



Nerfs (tendons) / Tendon / Sehne / Nervi /
Τένοντες / 腱



Membranes / Membrane / Membran
Menbrana / Μεμβράνες / メンブレン 膜



Nerfs de collier / Paddywhack / Nervo del Collo
ελλιά & σπαλομπριζόλα / パディワック けんびき



Museau blanc / Ox muzzle / Schnauze
Muso / Μουσούδα / 鼻



babine / Lips / Lippen / Labbra
Χείλη / リップ



cœur / heart / Herzen / cuore
Καρδιά / 心臟



rate / Spleen / Milz / Milza
Σπλήνα / 脾臟



foie / Liver / Leber / Fegato
Συκώτι / 肝臟



cailllette / Abomasum / Lebmagen / Stomaco
Στομάχι / アボマサム ギアラ、アカセンマイ



Panse / Paunch / Pansen / Trippa
Κοιλιά / トライプ - 熱湯処理



Bonnet / Honeycomb tripe / Netzmaggen
Trippa / Πασάς / トライプ 蜂巢胃



Feuillet / Leaf / Blättermagen / Foiole /
Φύλλο / Ομαサム センマイ



Testicules / Testicles / Hoden / Testicoli /
Αμελέτητα / 精巢



Queue / Schwanz / coda
Ουρά / テール



Pied blanchi avec os / Feet / Füße mit
Knochen / Zampe sbiancate
Πόδια με οστά / ひづめ

ABATS DE VEAU / VEAL OFFAL



Cœur / Heart / Kalbsherzen / Cuore
Καρδιά / 心臟



Rate / Spleen / Milz / Milza
Σπλήνα / 脾臟



Ris / Veal sweetbreads / Kalbsbries
Animelle / Γλυκάδια / 胸腺



Foie / Liver / Kalbsleber / Fegato
Συκώτι / 肝臟



Rognons / Kidney / Kalbsnieren
Rognone / Νεφρά / 腎臟



Pied blanchi / Feet / Kalbsfüsse
Zampe sbiancate / Πόδια / ひづめ

ABATS D'AGNEAU / LAMB OFFAL



Cœur / Heart / Lammherzen / Cuore
Καρδιά / 心臟



Rate / Spleen / Milz / Milza
Σπλήνα / 脾臟



Ris / Lamb sweetbreads
Animelle / Γλυκάδια / 胸腺



Foie / Liver / Lammleber / Fegato
Συκώτι / 肝臟



Rognons / Kidney / Lammnieren
Rognone / Νεφρά / 腎臟



Rognons blancs / Testicles / Hoden
Testicoli / Αμελέτητα / 精巢



Tripes (menus) / Tripes / Trippe / Trippa
Πασάς / トライプ - 熱湯処理



Pied blanchi / Feet / Lammfüsse / Zampe
sbiancate / Πόδια / ひづめ

Code	English	German	Italian	Grec	Japanese
B01	Butt	Keule ohne Hüfte/ Keule mit Hüfte	Coscia con anca	Κολοβό με κιλότο	バット
B011	Thick flank	Kugel	Noce	Στρογγυλό	シック フランク
B012	Silverside	Seemerolle	Sottofesa intero	Ουρά με νουά	シルバーサイド
B013	Rump	Hüfte mit Deckel und Tafelspitz	Scamone con spinacino	Κιλότο	ランブ
B014	Rump without tail	Steakhüfte ohne Bürgermeisterstück	Scamone	Κιλότο χωρίς ουρά	骨なしランブ
B015	Eye of rump	Steakhüfte	Scamone a cuore	Καρδιά Κιλότου	ランブ芯
B016	Heel muscle	Kniekehlfleisch	Campanello	Τορτουγκίτα	ヒールマッスル
B017	Eye of topside		Punta d'anca	Καρδιά Τρανς	トップサイド芯
B018	Topside	Oberschale entvliet	Fesa	Τρανς με καπάκι	ΤοππΣαϊντ
B019	Shin shank bone-in	Bein mit Knochen Hesse, mit Knochen	Geretto con osso	Ποντίκι M/O	シン シャンク骨つき
B0110	Shin shank bone less	Bein ohne Knochen	Geretto senza osso	Ποντίκι A/O	シン シャンク骨なし
B02	Loin	T-Bone 8 rippen mit Dünnung	Lombata costata	Κόντρα M/O 8 πλευρών με φιλέτο	ロイン
B021	Tenderloin	Filet mit Kette	Filetto con cordone	Φιλέτο με κορδόνι	Τενντάρ-Λοϊν
B022	Tenderloin without chain	Filet ohne Kette	Filetto senza cordone	Φιλέτο χωρίς κορδόνι	Τενντάρ-Λοϊν ΣαϊντΜαϋσλ なし
B023	Striploin	Roastbeef mit Kette	Roastbeef con cordone	Κόντρα με κορδόνι	Σάρ-Λοϊν ΣαϊντΜαϋσλつき
B024	Striploin whitout chain	Roastbeef ohne Kette	Roastbeef senza cordone	Κόντρα χωρίς κορδόνι	Σάρ-Λοϊν ΣαϊντΜαϋσλなし
B025	Fore rib	Entrecôte	Entrecote	Σπαλομπριζόλα A/O	リブアイロール
B026	Cube roll	Entrecôte Nuss (Rib eye)	Costata senza cordone	Καρδιά Μπριζόλας (Rib Eye)	キューブロール
B027	Flank steak	Dünnung	Bavetta di lombo	Καρδιά της Λάπας	φρανκστέακι
B028	Internal flank plate	Dünnung	Bavetta di pancia	Ψαχνό της Λάπας	φρανκστέακι
B03	Forequarter & flank	Vorderviertel Mit Lappen	Anteriore con pancia	Μπροστινό με Λάπα	Φοακϋοοτάρ-φρανκ
B031	Shoulder clod	Dickes Bugstück	Fesone di spalla	Καρδιά Σπάλας	Συορλντάρκϋοττ
B032	Chuck tender	Bugfilet	Fusello	Σπαλομίτα	τσακκτενντάρ
B033	Blade oyster	Schaufelstück	Copertina di spalla	Χτένι	Οϊστάρ-Πλεάδ
B034	Neck	Nacken	Collo	Λαιμός	Νεκκ
B035	Chuck roll	Zungenstück mit Knochen	Reale	Καρδιά Ελιάς	τσακκρόλ
B036	Chuck and neck long cut			Σπαλομπριζόλα	τσακκνεκκλόνγκκαττ
B037	Chuck long cut			Καρδιά Σπαλομπριζόλας	τσακκλόνγκκαττ
B038	Chuck eye roll		Cuore di reale	Καρδιά Μπριζόλας Λαιμού	τσακκΑϊ-Ρόλ
B039	Brisket point	Brust		Στέρνο M/O	βρισκεττ
B0310	Brisket navel end			Στηθοπλευρές	ΝάρβελΕντβρισκεττ
B0311	brisket point end (deckle off)	Mageres Bruststück	Magro di punta di petto	Στήθος A/O	ΠοϊντΕντβρισκεττ(τεκκ λΟφ)
B0312	Short ribs	Lappen		Σιδηρόδρομος με καπάκι	Συοτρίβ (肋骨4本)
B0313	Short ribs bone-in	Lappen mit Knochen	Pancia con osso	Σιδηρόδρομος χωρίς καπάκι	骨付きΣυοτρίβ
B0314	Short ribs boneless	Lappen ohne Knochen	Pancia senza osso	Σιδηρόδρομος A/O	骨なしΣυοτρίβ
B0315	Thick skirt	Nierenzapfen	Lombetto	Ψαρονέφρι	Σικκσκαρτ
B0316	Thin skirt	Saumfleisch	diaframma	Διάφραγμα	Σιν σκαρτ