

The logo for SVA Jean Rozé features the brand name in a white, elegant cursive script. The text is set against a black rectangular background, which is itself placed on a red ribbon-like banner that curves across the top of the page. The overall background of the advertisement is a warm, orange-brown gradient.

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 / 小牛腿
Тазобедренный отруб / Süt danası ayağı



Noix de veau / Topside / 小牛腰肉
Огузок / نواة لحم العجل / Omuz



Noix patissière / Thickflank / 小牛牛霖
оковалок / نواة شبه المرطبات / Ayak eklemi



Sous noix / Silverside / 小牛粗米龙
Наружная часть / شبه النواة تقريبي / Zar



Quasi / Rump / 小牛臀腰肉 / верхняя
часть тазобедренного отруба / Yarım



Filet / Tenderloin of veal / 小牛里脊
Вырезка / لحم الفيليه / Süt danası filetosu



Osso-bucco / Osso bucco / 小牛牛腩
Оссобуцко / اباتشو أو سو / Süt danası osso
bucco'su



Carré de côtes / Loin bone-in / 小牛带骨腰肉 /
Передок туши / Süt danası kaburgası



Carré de côtes filet / short loin of veal
спинно-поясничная часть / مربع الأضلاع فيليه /
Kısa süt danası filetosu



Carré de côtes 1ères / Rack / 小牛牛排
шейная часть / مربع الأضلاع أولي / Gerdan ilk
kesimin en iyi uçları



Carré de côtes découvert / Shoulder rack
小牛肩排 / Шейно-реберная часть
مربع الأضلاع ضاهر / Orta boyun kafesi



Blanquette de veau / Veal casserole meat
بلانكيت / لحم العجل المجموع ول للحساء /
Salçalı et sote



Rouelle de veau / Round / 小牛胸肉
круглый отруб / ملفوف لحم العجل /
Yuvarlak



Poitrine avec os (sternum) / Breast
bone-in / 带骨小牛胸肉 / грудинка
(الصدر مع العظام) / Göğüs but



Épaule avec os / Shoulder / 带骨小牛肩肉
лопатка / كتف بالعظام / Sirt



Tendron / Middle-cut breast / 小牛胸肉
завиток / الوسط / Orta katlet



Jarret avant avec os / Shank bone-in
带骨小牛前腱 / голяшка на кости
AV العرقوب مع العظام / İncik kemiği dahil

AGNEAU / LAMB



Gigot / Leg of lamb / 羊腿
окорок / الساق من لحم الضأن / Kuzu ayağı



Épaule entière avec os / Oyster shoulder
羊肩肉 / Лопатка на кости
كتف كامل بالعظام / Omuz



Carré de côtes / Loin / 羊腰肉
спинно-поясничная часть
مربع الأضلاع / Kuzu gerdanı



Carré filet double / Short loin saddle
спинно-поясничная часть, бескостная
فيليه مربع ومضراعف / Kuzu gerdan filetosu



Collier avec os / Neck bone-in / 带骨羊颈肉
шейная часть на кости / رقبة بالعظام
Boyun kemiği dahi



Poitrine entière avec os / Breast bone-in
带骨羊胸肉 / Грудинка на кости
Göğüs



Poitrine désossée / Breast boneless
去骨羊胸肉 / Грудинка бескостная
صدر بدون عظم / Kuzu göğsü



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'aloyau 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) / Tendons / 牛筋
сухожилие / الأعرصاب أو الأوتار / Tendon/but



Membranes / Membrane/ 牛膈膜
мембрана / الأغشية / Zar



Nerfs de collier /paddywhack / 牛板筋
Паддивэк / Padywack / Sığırların boynunun ortasında bulunan tendon ya da bağ doku



Museau blanc / Ox muzzle / 牛白毛面具
морда белая / الخيشياشيم البيضاء / Kelle



Babine / Lips / 牛唇
отвислая губа / شفة / Dudaklar



Cœur / Heart / 牛心
сердце / قلب / Yürek



Rate / Spleen / 牛脾
селезенка / طحال / Dalak



Foie / Liver / 牛肝
печень / كبد / Ciğer



Caillette /Abomasum / 牛皱胃
сычуг / معدة / Şirden



Panse / Paunch / 牛肚
первый желудок / بطن / İşkembe



Bonnet / Honeycomb stomach / 牛金钱肚
второй желудок / قبة / Petek işkembe



Feuillet / Omasum/ 牛百叶
третья камера желудка / ورقية / Kanat



Testicules / Testicles / 牛宝 (睾丸)
яички / الخصيتين / Yumurta



Queue / Tail / 牛尾
хвост / ذي / Kuyruk ve sokum



Pied blanchi avec os / Feet / 带骨牛蹄
ножки / قدم ابيض بالاعظام / Paça

ABATS DE VEAU / VEAL OFFAL



Cœur / Heart / 小牛心
сердце / قلب / Yürek



Rate / Spleen / 小牛脾
селезенка / طحال / Dalak



Ris / Veal sweetbreads / 小牛胸腺
зобная и поджелудочная железы / شرع
Dana uykuluk



Foie / Liver / 小牛肝
печень / كبد / Ciğer



Rognons / Kidney / 小牛腰
почки / كلالوي / Böbrek



Pied blanchi / Feet / 小牛蹄
ножки / الأقدام من ظفة / Paça

ABATS D'AGNEAU / LAMB OFFAL



Cœur / Heart / 羊心
сердце / قلب / Yürek



Rate / Spleen / 羊脾
селезенка / طحال / Dalak



Ris / Lamb sweetbreads / 羊胸腺
зобная и поджелудочная железы / شرع
Kuzu uykuluk



Foie / Liver / 羊肝
печень / كبد / Ciğer



Rognons / Kidney / 羊腰
почки / كلالوي / Böbrek



Rognons blancs / Testicles / 羊宝 (睾丸)
яички / انديت يهخزا / Kuz yumurtası



Tripes (menus) / Stomach / 羊整胃
кишки / أمعاء / İşkembe (menü)



Pied blanchi / Feet / 羊蹄
ножки / الأقدام من ظفة / Paça

Code	English	Chinese	Russian	Arab	Turkish
B01	butt	牛后	Задняя мякоть	نطحه	Oyluk
B011	thick flank	牛霖	Оковалок	طرف سميك	Kalın paçeta
B012	silverside	粗米龙	тазобедренного отруба	الكعب	Bodigo
B013	rump	上臀腰肉	Кострец без горбушки	الردف دون عظام	Kordonsuz but
B014	rump without tail	臀腰肉	Кострец	ردف	But
B015	eye of rump	臀腰肉心	Биштексная часть костреца	عين الردف	But nuar
B016	heel muscle	蹄肉	Пяточная мышца	عضلات الكعب	Topuk kası öz
B017	Eye of topside	米龙心	Биштексная часть огузка	قلب الشريحة	Kuyruk sokumu orta kısmı
B018	topside	米龙	Огузок	توب سايد داخلي	Kuyruk sokum kısmı
B019	shin shank bone in	前/后腱子肉	Голяшка передней/задней четвертины на кости	عرقوب الساق بالعظام	İncik kemiği dahil
B0110	shin shank bone less	去骨前/后腱子肉	Голяшка передней/задней четвертины бескостная	عرقوب الساق بعظام أقل	İncik kemiği alınmış
B02	Loin	T骨	Реберная часть	لحم متن	Etin Fileto Kısmı
B021	tenderloin	里脊	Вырезка	صافي اللحم بخيوطه	Fileto
B022	tenderloin without chain	修清里脊	Вырезка без цепочки	صافي اللحم بدون خيوطه	Bağsız fileto
B023	striploin	西冷(外脊)	Тонкий край	الخاصرة بخيوطها	Kontrafile
B024	striploin whitout chain	修清西冷(外脊)	Тонкий край без цепочки	الخاصرة بدون خيوطها	Bağsız kontrafile
B025	fore rib	眼肉	Антрекотная часть	شريحة لحم	Ön kürek
B026	cube roll	精修眼肉	Толстый край	نواة شريحة لحم	Nuar antrikot
B027	flank steak	撒撒米 (F肉)	Порционный кусок пашины	شريحة لحم الخاصرة	Paçeta
B028	Internal flank plate	牛腩排	Внутренняя часть пашины	الخاصرة	Kontnuar
B03	Forequarter & flank	枪形前四分体	Передняя четвертина и пашина (Пистолетный отруб передней четвертины)	الأمامي و لحم الخاصرة الدربع	Gerdan ve yanlar
B031	Shoulder clod	保乐肉	Лопатка	أعلى الرقبة	Kürek parçası
B032	Chuck tender	嫩肩肉	Переднелопаточный край	التوام	Kontrollü fileto
B033	Blade oyster	牡蛎肉	Нежная мякоть лопатки	الحوانب	Kürek ağzı
B034	Neck	颈肉	Шейная часть	الرقبة	Gerdan
B035	Chuck roll	上脑	Лопаточная часть прямоугольной разделки	أسفل القفص كامل	Arka kaburga
B036	Chuck and neck long cut	肩肉	шейно-лопаточная часть	أسفل الدراع كامل	Boyun kürek arası
B037	Chuck long cut	方切肩肉	Шейно-лопаточная часть, квадратный отруб	الكثف كامل	Boyun kürek arası kare katlet
B038	Chuck eye roll	上脑心	Филей шейно-лопаточного отруба	قلب الطرف الأسفل	Boyun eti rulosu
B039	Brisket point	带骨前胸肉	челышко	القص بالعظام	Sığır eti Kol kısmı kısmı
B0310	Brisket navel end	后胸肉	Завиток	صدر الحويوان مع الجناح	Göğüs göbek ucu
B0311	brisket point end (deckle off)	精修前胸肉	Край челышка без декеля	قارب الصدر	Göğüs uç bitimi (tırtıksız)
B0312	Short ribs	牛仔骨自然切	Реберный край грудинки	الوحده خام بثمانيه أضلاع	Kısa kaburga
B0313	Short ribs bone in	牛仔骨	Реберный край грудинки на кости	اللوحده بالعظام	Kısa kaburga kemikler içerde
B0314	Short ribs boneless	去骨肋排肉	Реберный край грудинки, бескостный	اللوحده بدون عظام	Kemiksiz kısa kaburga
B0315	Thick skirt	厚裙肉	Толстая диафрагма	الحافة السميكه	Kalın döş etek öz
B0316	Thin skirt	薄裙肉	Тонкая диафрагма	الحافة الرقيقه	İnce döş etek öz