



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISON**

FT 81042403

Date : 29/04/2022 GQ

<b>NOM DU PRODUIT :</b>		<b>BACON FUME 50T 500G GRANCOEUR</b>																																				
<b>DENOMINATION LEGALE :</b>		BACON FUME EN TRANCHES																																				
<b>ORIGINE :</b>		Viande de porc origine U.E.																																				
<b>ALLEGATIONS :</b>																																						
<b>CARACTERISTIQUES :</b> <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :	Bi compartiment : 2x25 tranches soit 50 tranches																																			
		Poids fixe																																				
<b>COMPOSITION DU PRODUIT :</b> Liste des ingrédients :		Longe de porc, sel, dextrose, sirop de glucose, conservateur : nitrite de sodium, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium. Pouvant contenir du LAIT et des FRUITS A COQUE.																																				
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :</b>		A conserver entre +0°C et +4°C A consommer rapidement après ouverture																																				
<b>GARANTIES :</b>		<p><b>OGM :</b> Produit non soumis à l'étiquetage de la mention "génétiquement modifié" selon les dispositions des règlements n°1829/2003 et n°1830/2003 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des OGM et des produits – ingrédients dérivés de ceux-ci.</p> <p><b>IONISATION :</b> Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.</p> <p><b>ALLERGENES :</b> (RE N° 1169/2011)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Absence</th> <th>Fruits à coque</th> <th>Traces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td>Fruits à coque</td> <td>Traces</td> </tr> <tr> <td>Crustacés</td> <td>Absence</td> <td>Céleri</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>Absence</td> <td>Moutarde</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Poissons</td> <td>Absence</td> <td>Graines de sésame</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Arachide</td> <td>Absence</td> <td>Sulfites &gt;10ppm</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td>Absence</td> <td>Lupins</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>Traces</td> <td>Mollusques</td> <td>Absence</td> </tr> </tbody> </table>						Absence	Fruits à coque	Traces	Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Traces	Crustacés	Absence	Céleri	Absence	Oeufs	Absence	Moutarde	Absence	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence	Soja	Absence	Lupins	Absence	Lait	Traces	Mollusques	Absence
	Absence	Fruits à coque	Traces																																			
Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Traces																																			
Crustacés	Absence	Céleri	Absence																																			
Oeufs	Absence	Moutarde	Absence																																			
Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence																																			
Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence																																			
Soja	Absence	Lupins	Absence																																			
Lait	Traces	Mollusques	Absence																																			
<b>ADRESSE COMMERCIALE</b>	<b>ESTAMPILLE SANITAIRE*</b>	<b>CODE EMBALLEUR *</b>	<b>DLC ETIQUETEE</b>	<b>DLC GARANTIE A RECEPTION</b>	<b>NATURE DU CONDITIONNEMENT</b>	<b>CODE DOUANIER</b>																																
Compagnie Montagne Noire - 40 rue Henri Moissan - 81 000 ALBI	FR 11.262.047 CE	EMB 11262N	75	50	Conditionné sous atmosphère protectrice	16024911																																
*Dans le cadre de notre Plan de Continuité d'Activité, nous gardons la possibilité de fabriquer et expédier ce produit sur un autre site Cooperl Salaisons ou référencé par Cooperl Salaisons (recette, process et certification équivalents) non listé dans cet encart.																																						
Les critères bactériologiques, technologiques et nutritionnels ne sont pas garantis sur tous les lots car les produits finis font l'objet d'analyses aléatoires et non libératoires.																																						
<b>LES CRITERES BACTERIOLOGIQUES</b>	<b>CRITERES DE SECURITE</b> Règlement Européen 2073/2005		<b>CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES</b> Règlement Européen 2073/2005		<b>CRITERES INTERNES / CRITERES FCD</b> Code 1.12																																	
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g		-		Selon nos plans de contrôles internes																																	

**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISSON**

FT 81042403

Date : 29/04/2022 GQ

**LES CRITERES  
TECHNOLOGIQUES ET  
NUTRITIONNELS**

(selon le code des usages, version 2016)

HPD  $\leq$  76%SST  $\leq$  2,5%Nitrites de sodium (dose d'emploi)  
 $\leq$  120 mg/kg

Fiche CDU

1.3

-

-

-

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g**

Energie (kJ)	Energie (kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Fibres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
528	125	3,7	1,1	1	0,7	0	22	2,9

Classification GEMRCN :

Conditionné : Conditionné par 6 de 0,500kg (environ) soit un carton de 3,000kg (environ).

**CONDITIONNEMENT UVC****CONDITIONNEMENT CARTON**

EAN13 :	EAN 7 :	EAN 7 :	/	DUN 14 :			
Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	PCB	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	
240,5 x 222,5 x 10	0,500	0,526	6	374 x 284 x 161	3,000	3,430	

**PALETTISATION**

Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
8	8	8	64	384	1200 x 800 x 1438	192,000	224,520

**PHOTO DU PRODUIT**

Photo non contractuelle