

**FICHE TECHNIQUE
PRODUIT FINI
SALAISON**

FT 81042403
Date : 29/04/2022 GQ

NOM DU PRODUIT :		BACON FUME 50T 500G GRANCOEUR																																											
DENOMINATION LEGALE :		BACON FUME EN TRANCHES																																											
ORIGINE :		Viande de porc origine U.E.																																											
ALLEGATIONS :																																													
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :	Bi compartiment : 2x25 tranches soit 50 tranches																																										
		Poids fixe																																											
COMPOSITION DU PRODUIT : 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.																																											
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		A conserver entre +0°C et +4°C A consommer rapidement après ouverture																																											
GARANTIES :		<p>OGM : 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>IONISATION : Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.</p> <p>ALLERGENES : (RE N° 1169/2011)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Absence</th> <th>Fruits à coque</th> <th colspan="2">Traces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td>Céleri</td> <td colspan="2">Absence</td> </tr> <tr> <td>Crustacés</td> <td>Absence</td> <td>Moutarde</td> <td colspan="2">Absence</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>Absence</td> <td>Graines de sésame</td> <td colspan="2">Absence</td> </tr> <tr> <td>Poissons</td> <td>Absence</td> <td>Sulfites >10ppm</td> <td colspan="2">Absence</td> </tr> <tr> <td>Arachide</td> <td>Absence</td> <td>Lupins</td> <td colspan="2">Absence</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td>Absence</td> <td>Traces</td> <td colspan="2">Absence</td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>Traces</td> <td>Mollusques</td> <td colspan="2">Absence</td> </tr> </tbody> </table>					Absence	Fruits à coque	Traces		Céréales contenant du gluten	Absence	Céleri	Absence		Crustacés	Absence	Moutarde	Absence		Oeufs	Absence	Graines de sésame	Absence		Poissons	Absence	Sulfites >10ppm	Absence		Arachide	Absence	Lupins	Absence		Soja	Absence	Traces	Absence		Lait	Traces	Mollusques	Absence	
	Absence	Fruits à coque	Traces																																										
Céréales contenant du gluten	Absence	Céleri	Absence																																										
Crustacés	Absence	Moutarde	Absence																																										
Oeufs	Absence	Graines de sésame	Absence																																										
Poissons	Absence	Sulfites >10ppm	Absence																																										
Arachide	Absence	Lupins	Absence																																										
Soja	Absence	Traces	Absence																																										
Lait	Traces	Mollusques	Absence																																										
ADRESSE COMMERCIALE	ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR *	DLC ETIQUETEE	DLC GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER																																							
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.																																													
LES CRITERES BACTERIOLOGIQUES	CRITERES DE SECURITE Règlement Européen 2073/2005		CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES Règlement Européen 2073/2005		CRITERES INTERNES / CRITERES FCD Code 1.12																																								
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g		-		Selon nos plans de contrôles internes																																								

**FICHE TECHNIQUE
PRODUIT FINI
SALAIISON**

FT 81042403
Date : 29/04/2022 GQ

LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2016)	HPD ≤ 76%	SST ≤ 2,5%	Nitrites de sodium (dose d'emploi) ≤ 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 :	3279757616537	EAN 7 :	/	DUN 14 :	13279757616534	
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