



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISON**

FT 81041501  
Date : 01/02/2023 GQ

<b>NOM DU PRODUIT :</b>	DEMI COPPA VPF MONTAGNE NOIRE
<b>DENOMINATION LEGALE :</b>	DEMI COPPA SEL SEC
<b>ORIGINE :</b>	Viande de porc origine France
<b>ALLEGATIONS :</b>	Le Porc Français (LPF)

<b>CARACTERISTIQUES :</b> <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>	Format : /	Poids variable	Pièce de 1,500kg (environ)
--	------------	----------------	----------------------------

<b>COMPOSITION DU PRODUIT :</b> Liste des ingrédients :	Echine de porc (origine : France), sel, épices, sucre, dextrose, conservateurs : nitrite de sodium, nitrate de potassium, antioxydant : acide ascorbique, ferments.
--	---

<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :</b>	A conserver à +8°C maximum
	A consommer rapidement après ouverture

<b>GARANTIES :</b>	<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.			
	<b>IONISATION :</b> Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.			
	<b>ALLERGENES :</b> (RE N° 1169/2011)			
	Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Absence
	Crustacés	Absence	Céleri	Absence
	Oeufs	Absence	Moutarde	Absence
	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence
	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence
Soja	Absence	Lupins	Absence	
Lait	Absence	Mollusques	Absence	

ADRESSE COMMERCIALE	ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR *	DDM ETIQUETEE	DDM GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER
Compagnie Montagne Noire - 40 rue Henri Moissan - 81 000 ALBI	FR 81.004.011 CE	EMB 81004C	90	60	Conditionné sous vide	16024913
	FR 64.393.006 CE	EMB 64393B	90	60	Conditionné sous vide	16024913

**\*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 1.8
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g	-	Selon nos plans de contrôles internes

**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISSON**

FT 81041501

Date : 01/02/2023 GQ

**LES CRITERES  
TECHNOLOGIQUES ET  
NUTRITIONNELS**

(selon le code des usages, version 2016)

SST ≤ 1%

Nitrite de sodium  
(dose d'emploi)  
≤ 120 mg/kgNitrate de potassium  
(dose d'emploi)  
≤ 120 mg/kg

Fiche CDU

2.2

-

-

-

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g****(Valeurs obtenues par analyse)**

Energie (kJ)	Energie (kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Fibres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
1105	265	17	6,9	1	0	/	27	4,9

Nutriscore\_E

Conditionné :

Conditionné par 4 de 1,500 kg (environ) soit un colis de 6,000 kg (environ).

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

EAN13 :	EAN 7 :	DUN 14 :	PCB	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
3339720415007	2163362	13339720415004	4	350 x 85	+/- 1,500	+/-1,530
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)
350 x 85	+/- 1,500	+/-1,530	4	398 x 265 x 130	+/-6,000	+/-6,444

**PALETTISATION**

Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
9	8	36	72	288	1200 x 800 x 1190	+/-432,000	+/-489,000

**PHOTO DU PRODUIT**

Photo non contractuelle