


		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT	81041501	
					Date :	01/02/2023	GQ
NOM DU PRODUIT :	DEMI COPPA VPF MONTAGNE NOIRE						
DENOMINATION LEGALE :	DEMI COPPA SEL SEC						
ORIGINE :	Viande de porc origine France						
ALLEGATIONS :	Le Porc Français (LPF)						
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>	Format :	/					
	Poids variable	Pièce de 1,500kg (environ)					
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :	Echine de porc (origine : France), sel, épices, sucre, dextrose, conservateurs : nitrite de sodium, nitrate de potassium, antioxydant : acide ascorbique, ferments.						
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :	A conserver à +8°C maximum						
	A consommer rapidement après ouverture						
GARANTIES :	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.						
	IONISATION : Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.						
	ALLERGENES : (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.							
LES CRITERES BACTERIOLOGIQUES	CRITERES DE SECURITE Règlement Européen 2073/2005		CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES Règlement Européen 2073/2005		CRITERES INTERNES / CRITERES FCD		
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g		-		Code 1.8 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/kg		Nitrate 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 :					
3339720415007		2163362		13339720415004					
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									
									
<i>Photo non contractuelle</i>									