

COOPERL		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISSON			FT 585853																													
					Date :	03/03/2023 NM																												
NOM DU PRODUIT :		LARDONS CRUS FUMES AU BOIS DE HETRE - 1KG																																
DENOMINATION LEGALE :		LARDONS FUMES																																
ORIGINE :		Viande de porc origine France																																
ALLEGATIONS :		Le Porc Français																																
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :		Barquette de 1 kg																														
		Poids fixe																																
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Poitrine de porc 85%, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Pouvant contenir de la MOUTARDE.																																
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		A conserver entre +0°C et +4°C																																
		A consommer rapidement après ouverture																																
		A consommer cuit à coeur																																
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"> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td>Fruits à coque</td> <td>Absence</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>Traces</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 >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>Absence</td> <td>Mollusques</td> <td>Absence</td> </tr> </table>					Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Absence	Crustacés	Absence	Céleri	Absence	Oeufs	Absence	Moutarde	Traces	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence	Soja	Absence	Lupins	Absence	Lait	Absence	Mollusques	Absence
Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Absence																															
Crustacés	Absence	Céleri	Absence																															
Oeufs	Absence	Moutarde	Traces																															
Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence																															
Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence																															
Soja	Absence	Lupins	Absence																															
Lait	Absence	Mollusques	Absence																															
ADRESSE POSTALE OU COMMERCIALE	ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR*	DLC ETIQUETEE	DLC GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER																												
COOPERL ARC ATLANTIQUE Zone Industrielle 7, rue de la Jeannaie Maroué 22403 LAMBALLE-ARMOR CEDEX	FR 22.093.001 CE	EMB 22093C	35 jours	26 jours	Conditionné sous atmosphère protectrice	0210121900																												
*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 1.11																													
	-		-		Selon nos plans de contrôles internes																													
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS <small>(selon le code des usages, version 2016)</small>	HPD ≤ 76%		SST ≤ 2,5%		Nitrites de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg																													
Fiche CDU	1.5				Sodium ≤ 1496 mg/100g																													
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)																										
1123	271	23	9,0	2,0	1,6	-	14	2,7																										
Nutriscore_E																																		

COOPERL

**FICHE TECHNIQUE
PRODUIT FINI
SALAISON**

FT

585853

Date :

03/03/2023

NM

Conditionné :

Conditionné par 6 barquettes de 1 kg soit un colis de 6 kg.

CONDITIONNEMENT UVC**CONDITIONNEMENT CARTON**

EAN13 :	3273625858531	EAN 7 :	/	DUN 14 :	03273625858531		
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)	
320 x 190 x 60	1,000	1,034	6	399 x 340 x 189	6,000	6,550	

PALETTISATION

Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
6	7	36	42	252	1200 x 800 x 1473	252,000	297,900

PHOTO DU PRODUIT

Photo non contractuelle