

**FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISSON**

FT 585853  
Date : 03/03/2023 NM

|  |   |                   |  |
|--|---|-------------------|--|
| <b>NOM DU PRODUIT :</b>  | LARDONS CRUS FUMES AU BOIS DE HETRE - 1KG |                   |  |
| <b>DENOMINATION LEGALE :</b>   | LARDONS FUMES                             |                   |  |
| <b>ORIGINE :</b>   | Viande de porc origine France             |                   |  |
| <b>ALLEGATIONS :</b>   | Le Porc Français                          |                   |  |
| <b>CARACTERISTIQUES :</b><br><small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small> | Format :                                  | Barquette de 1 kg |  |
|  | Poids fixe                                |                   |  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>COMPOSITION DU PRODUIT :</b><br>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.<br>Pouvant contenir de la MOUTARDE. |  |  |
|--|---|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :</b> | A conserver entre +0°C et +4°C         |  |  |
|  | A consommer rapidement après ouverture |  |  |
|  | A consommer cuit à coeur               |  |  |

|                    |  |         |                   |         |
|--------------------|--|---------|-------------------|---------|
| <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          | Traces  |
|                    | Poissons   | Absence | Graines de sésame | Absence |
|                    | Arachide   | Absence | Sulfites >10ppm   | Absence |

| ADRESSE POSTALE OU COMMERCIALE   | ESTAMPILLE SANITAIRE* | CODE EMBALLEUR* | DLC ETIQUETEE | DLC GARANTIE A RECEPTION | NATURE DU CONDITIONNEMENT               | CODE DOUANIER |
|--|-----------------------|-----------------|---------------|--------------------------|---|---------------|
| COOPERL ARC ATLANTIQUE<br>Zone Industrielle<br>7, rue de la Jeannaie Maroué<br>22403 LAMBALLE-ARMOR<br>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         | CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES | CRITERES INTERNES / CRITERES FCD      |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
|                               | Règlement Européen 2073/2005 | Règlement Européen 2073/2005    | Code 1.11                             |
|                               | -                            | -                               | Selon nos plans de contrôles internes |

| LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS            | HPD ≤ 76% | SST ≤ 2,5% | Nitrites de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg | Sodium ≤ 1496 mg/100g |
|---|-----------|------------|--|-----------------------|
| <small>(selon le code des usages, version 2016)</small> |           |            |  |                       |
| Fiche CDU   | 1.5       |            |  |                       |

| 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

|                                  |                       |                        |            |                                  |                       |                        |  |
|----------------------------------|-----------------------|------------------------|------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------|--|
| <b>EAN13 :</b>                   | 3273625858531         | <b>EAN 7 :</b>         | /          | <b>DUN 14 :</b>                  | 03273625858531        |                        |  |
| <b>Dimensions (l x p x h) mm</b> | <b>Poids net (kg)</b> | <b>Poids brut (kg)</b> | <b>PCB</b> | <b>Dimensions (l x p x h) mm</b> | <b>Poids net (kg)</b> | <b>Poids brut (kg)</b> |  |
| 320 x 190 x 60                   | 1,000                 | 1,034                  | 6          | 399 x 340 x 189                  | 6,000                 | 6,550                  |  |

## PALETTISATION

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

## PHOTO DU PRODUIT



Photo non contractuelle