

COOPERL		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT 594178 (122490)																																	
					Date :	17/05/2022 NM																																
NOM DU PRODUIT :		SAUCISSON SEC PUR PORC GRANCOEUR																																				
DENOMINATION LEGALE :		SAUCISSON SEC PUR PORC																																				
ORIGINE :		Viande de porc origine France																																				
ALLEGATIONS :		Le Porc Français																																				
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)		Format :	Forme : droit. Format : rond et diamètre inférieur à 70mm.																																			
		Poids variable	Pièce de 1,3 kg environ.																																			
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Viande de porc, sel, LACTOSE, sucre, épices et plante aromatique, ferments de maturation, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium. Colorant de surface : carbonate de calcium. Boyau non comestible. 151g de viande de porc pour 100g de produit fini. Traces de GLUTEN.																																				
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		A conserver à +15°C maximum A conserver dans un endroit frais, sec et aéré Enveloppe non comestible : A retirer avant consommation Produit sujet à dessiccation																																				
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>Traces</th> <th>Fruits à coque</th> <th>Absence</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td></td> <td></td> <td></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>Absence</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>Présence</td> <td>Mollusques</td> <td>Absence</td> </tr> </tbody> </table>						Traces	Fruits à coque	Absence	Céréales contenant du gluten				Crustacés	Absence	Céleri	Absence	Oeufs	Absence	Moutarde	Absence	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence	Soja	Absence	Lupins	Absence	Lait	Présence	Mollusques	Absence
	Traces	Fruits à coque	Absence																																			
Céréales contenant du gluten																																						
Crustacés	Absence	Céleri	Absence																																			
Oeufs	Absence	Moutarde	Absence																																			
Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence																																			
Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence																																			
Soja	Absence	Lupins	Absence																																			
Lait	Présence	Mollusques	Absence																																			
ADRESSE POSTALE OU COMMERCIALE	ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR*	DDM ETIQUETEE	DDM GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER																																
BROCELIANDE –ALH 64 rue Arthur Enaud 22600 LOUDEAC	FR 22.136.007 CE	EMB 22136A	60 jours	35 jours	Conditionné nu	16010091																																
*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 1.7																																
		Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g		-		Selon nos plans de contrôles internes																																
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2016)		HPD ≤ 52%	Lipides / HPD (77%) ≤ 30%	Collagène / Protides ≤ 20%	SST / HPD (77%) ≤ 2%	MG totales ≤ 44 g/100g																																
Fiche CDU	5.3	Sodium ≤ 2010 mg/100g		Nitrate de potassium (dose d'emploi) ≤ 120 mg / kg		Nitrite de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg / kg																																
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)																														
1904	459	37,8	14,6	4,5	2,3	1,6	24,5	5,0																														
Classification GEMRCN :		En entrée : 1 portion de 40 à 50g (4/20 maxi)			Nutriscore_E																																	
Conditionné :		Conditionné par 3 pièces de 1,3 kg environ soit un colis de 3,9 kg environ.																																				
CONDITIONNEMENT UVC				CONDITIONNEMENT CARTON																																		
EAN13 :	3700133915338	EAN 7 :	2916484	DUN 14 :	93700133915348																																	
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)																																
490 x 55 x 55	1,3 environ	1,31 environ	3	590 x 198 x 106	3,9 environ	4,2 environ																																
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	10	24	80	240	1200 x 800 x 1210	312 environ	356,5 environ																															