



**FICHE TECHNIQUE
PRODUIT FINI
SALAISON**

FT 83427306

Date : 07/04/2022 GQ

NOM DU PRODUIT :		JAMBON SEC SUPERIEUR 9 MOIS 25T 500G MONTAGNE NOIRE RESTAURATION																																				
DENOMINATION LEGALE :		JAMBON SEC SUPERIEUR EN TRANCHES																																				
ORIGINE :		Origine France																																				
ALLEGATIONS :		9 mois de fabrication																																				
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)		Format :																																				
		Poids fixe																																				
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Jambon de porc, sel, dextrose, conservateur : nitrate de potassium. Pouvant contenir du lait et des fruits à coque.																																				
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		A conserver à +8°C maximum																																				
		A consommer rapidement après ouverture																																				
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>Absence</th> <th>Fruits à coque</th> <th>Traces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td>Fruits à coque</td> <td>Traces</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>Traces</td> <td>Mollusques</td> <td>Absence</td> </tr> </tbody> </table>						Absence	Fruits à coque	Traces	Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Traces	Crustacés	Absence	Céleri	Absence	Oeufs	Absence	Moutarde	Absence	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence	Soja	Absence	Lupins	Absence	Lait	Traces	Mollusques	Absence
	Absence	Fruits à coque	Traces																																			
Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Traces																																			
Crustacés	Absence	Céleri	Absence																																			
Oeufs	Absence	Moutarde	Absence																																			
Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence																																			
Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence																																			
Soja	Absence	Lupins	Absence																																			
Lait	Traces	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 11.262.047 CE	EMB 11262N	110	60	Conditionné sous atmosphère protectrice	16024110																																
<p>*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.</p> <p align="center">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.</p>																																						
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 83427306

Date : 07/04/2022 GQ

**LES CRITERES
TECHNOLOGIQUES ET
NUTRITIONNELS**

(selon le code des usages, version 2016)

SST ≤ 1%

Sodium ≤ 2750
mg/100 gNitrates résiduels
(en NaNO₃) ≤
200 mg/kg

Fiche CDU

2.5

-

-

-

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)
1031	247	15	5,7	1	0,5	/	27	5,6

Classification GEMRCN :

donnée(s) manquante(s)

Conditionné :

Conditionné par 6 de 0,500 kg (environ) soit un colis de 3,000 kg (environ).

CONDITIONNEMENT UVC**CONDITIONNEMENT CARTON**

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)
235,5 x 210 x 15	0,500	0,525	6	387 x 301 x 134	3,000	3,385

EAN13 : 3485252004273
9

EAN 7 : /

DUN 14 :

03485254273061

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	12	48	96	576	1200 x 800 x 1758	288,000	349,960