

		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT 81041728			
					Date :	26/04/2022 AS		
NOM DU PRODUIT :		ROSETTE 50 TRANCHES 500 GRAMMES VPF MONTAGNE NOIRE RESTAURATION						
DENOMINATION LEGALE :		ROSETTE EN TRANCHE						
ORIGINE :		Viande de porc origine France						
ALLEGATIONS :		Le porc français (LPF)						
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :		50 tranches				
		Poids fixe		0,500 kg				
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Viande de porc (origine : France), sel, LACTOSE, épices, dextrose, ail, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium , ferments. 140g de viande de porc mis en oeuvre pour 100g de produit fini. Pouvant contenir des FRUITS A COQUE.						
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		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		Présence		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	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			
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g		-		Code 1.7 Selon nos plans de contrôles internes			

		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISSON				FT 81041728		
						Date : 26/04/2022 AS		
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2016)		HPD ≤ 56%				Nitrate de potassium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg		
Fiche CDU	5.5	<u>Tolérance :</u> HPD ≤ 58% pour les pièces de diamètre > 85mm et dont Lipides/HPD(77%) ≤ 22%	Lipide/HPD (77%) ≤ 25%	Collagène / Protides ≤ 15%	SST / HPD (77%) ≤ 2%	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)
1565	377	31	12	1,6	0,9	/	23	4,4
Classification GEMRCN :			/	donnée(s) manquante(s)				
Conditionné :		Conditionné par 6 de 0,500kg soit un colis de 3,000kg.						
CONDITIONNEMENT UVC				CONDITIONNEMENT CARTON				
EAN13 :	3485250000302	EAN 7 :	/	DUN 14 :	73485250000301			
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)	
235,5x210x10		0,500	0,525	6	387x301x134	3,000	3,382	
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	13	48	104	624	1200x800x1892	312,000	376,728	