



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 Code 1.7	
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g		-		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 \leq 56%Tolérance :
HPD \leq 58% pour les
pièces de diamètre >
85mm et dont
Lipides/HPD(77%) \leq 22%Lipide/HPD
(77%) \leq 25%Collagène / Protides
 \leq
15%SST / HPD (77%)
 \leq 2%Nitrate de potassium (dose d'
emploi) \leq 120 mg/kgNitrite de sodium (dose d'
emploi) \leq 120 mg/kg

Fiche CDU 5.5

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)
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**

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