

**FICHE TECHNIQUE
PRODUIT FINI
SALAISSON**

FT 81041056

Date : 09/11/2022 AS

NOM DU PRODUIT :	LANIERES DE CHORIZO 500 GRAMMES MONTAGNE NOIRE RESTAURATION	
DENOMINATION LEGALE :	CHORIZO EN TRANCHES	
ORIGINE :	Viande de porc origine UE. Transformé en Espagne et conditionné en France.	
ALLEGATIONS :	/	
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>	Format :	/
	Poids fixe	0,500 kg

COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :	Viande de porc (origine : UE), sel, piment, sirop de glucose, LACTOSE, protéines de LAIT, sucre, ail, dextrose, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateurs : nitrite de sodium et nitrate de potassium, ferments. 119 g 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	90	50	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 81041056		
						Date : 09/11/2022 AS		
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2016)		HPD ≤ 62%	Lipides/HPD (77%) ≤ 35%	Collagène / Protides ≤ 35%	SST / HPD 77 ≤ 3,5%	Nitrite de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg		
Fiche CDU	5.8					Nitrate de potassium (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)
1629	394	33	11	3	2,6	/	21	3,6
Classification GEMRCN :			/ donnée(s) manquante(s)					
Conditionné :		Conditionné par 4 de 0,500kg soit un colis de 2,000kg.						
CONDITIONNEMENT UVC				CONDITIONNEMENT CARTON				
EAN13 :	3339720410569	EAN 7 :	/	DUN 14 :	13339720410566			
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	4	387x301x134	2,000	2,335		
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	32	96	384	1200x800x1788	192,000	249,160	