

CHARCUTERIE PAUL PRÉDAULT depuis 1928			FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT595070 - 125882				
						Date : 27/05/2024VLP				
NOM DU PRODUIT :			LE MOUSSON - MOUSSE DE CANARD							
DENOMINATION LEGALE :			MOUSSE DE CANARD							
ORIGINE :			Porc et canard origine France.							
ALLEGATIONS :			Viandes Origine France							
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)			Format :		Terrine de 1,5 kg					
			Poids fixe							
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :			Gras de porc, foie maigre de canard 34%, graisse de canard 9,6%, saindoux, eau, poudre de LAIT, sucre, sel, amidon, Porto, épices, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, antioxydant : ascorbate de sodium, échalote, colorant : huile de paprika, conservateur : nitrite de sodium Traces de GLUTEN, d'OEUFs et de FRUITS A COQUE. Porc et canard origine France.							
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :			A conserver à +7°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		Traces		Fruits à coque		Traces	
			Crustacés		Absence		Céleri		Absence	
			Oeufs		Traces		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*	DLC ETIQUETEE	DLC GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT		CODE DOUANIER		
Compagnie Paul Prédault - 1 avenue Marcel cerdan - 95190 Goussainville - France		FR 22.136.007 CE	EMB 22136A	50 jours	33 jours	Conditionné sous vide		1602201000		
*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 : Non détecté /25g à J0 Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g à DLC		—		Code 1.6 Selon nos plans de contrôles internes				
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2023)		HPDA ≤ 80 %	Lipides / HPDA (80%) ≤ 45 %	Collagène / Protides ≤ 30 %	SST / HPD (80%) ≤ 3 %	Amidon / HPDA (80%) ≤ 5 %				
Fiche CDU	7.1 (canard)	nitrite de sodium (dose d'emploi) ≤ 100 mg/kg		MG totales (PNNS) ≤ 45 g/100g		Sodium (PNNS) ≤ 720 mg/100g				
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)		
1664	403	38	15	4,2	1,8	-	11	1,4		
Nutriscore_E										
Conditionné :		Conditionné par 2 terrines de 1,5 kg soit un colis de 3 kg environ.								
CONDITIONNEMENT UVC				CONDITIONNEMENT CARTON						
EAN13 :		3177340010475	EAN 7 :	/	DUN 14 :		13177340010472			
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)		
129 x 260 x 85		1,500	1,620	2	344 x 254 x 137		3,0	3,5		
PALETTISATION										
Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm		Poids net (kg)	Poids brut (kg)		
10	9	20	90	180	1200 x 800 x 1383		270	339		