

COOPERL		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISSON			FT 591310 (112467)																																																	
					Date : 15/03/2023 AS																																																	
NOM DU PRODUIT :		GRIGNOTONS NATURE 150 GRAMMES																																																				
DENOMINATION LEGALE :		SAUCISSONS SECS PUR PORC																																																				
ORIGINE :		Viande de porc origine France																																																				
ALLEGATIONS :		Le Porc Français (LPF)																																																				
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :	Pièce de 2 à 3cm de diamètre																																																			
		Poids fixe	0,150 kg																																																			
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Viande de porc (origine : France), sel, LACTOSE, dextrose, épices et plante aromatique, sucre, conservateur : nitrite de sodium, ferments. Boyau collagénique comestible. 187g de viande de porc mis en oeuvre pour 100g de produit fini. Traces de FRUITS A COQUE.																																																				
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		 <p>A conserver à +15°C maximum A conserver dans un endroit frais, sec et aéré Nous vous recommandons de ne pas laisser à la portée des enfants de moins de 4 ans qui risqueraient de s'étouffer</p>																																																				
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></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td>Fruits à coque</td> <td colspan="3">Traces</td> </tr> <tr> <td>Crustacés</td> <td>Absence</td> <td>Céleri</td> <td colspan="3">Absence</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>Absence</td> <td>Moutarde</td> <td colspan="3">Absence</td> </tr> <tr> <td>Poissons</td> <td>Absence</td> <td>Graines de sésame</td> <td colspan="3">Absence</td> </tr> <tr> <td>Arachide</td> <td>Absence</td> <td>Sulfites >10ppm</td> <td colspan="3">Absence</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td>Absence</td> <td>Lupins</td> <td colspan="3">Absence</td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>Présence</td> <td>Mollusques</td> <td colspan="3">Absence</td> </tr> </tbody> </table>											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		
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 POSTALE OU COMMERCIALE		ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR*	DDM ETIQUETEE	DDM GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER																																															
BROCELIANDE –ALH 547 Rue du Moulin Tampon 42120 PERREUX		FR 42.170.001 CE	EMB 42170B	90	70	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																																																
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2016)		HPD ≤ 52%	SST / HPD (77%) ≤ 2%	Lipides / HPD (77%) ≤ 25%	Collagène / Protides ≤ 15%	Nitrite de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg																																																
Fiche CDU	5.2																																																					

COOPERL

**FICHE TECHNIQUE
PRODUIT FINI
SALAISSON**

FT 591310 (112467)

Date : 15/03/2023 AS

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)
2078	501	41	16	3	2	/	30	5,1

Nutriscore_E

Conditionné : Conditionné par 12x de 0,150kg (environ) soit un colis de 1,800kg (environ).

CONDITIONNEMENT UVC**CONDITIONNEMENT CARTON**

CONDITIONNEMENT UVC			CONDITIONNEMENT CARTON				
EAN13 :	3700133905278	EAN 7 :	/	DUN 14 :	13700133905275		
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)	
155x115x40	0,150	0,158	12	397x297x138	1,800	2,144	

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	9	96	72	864	1200x800x1392	129,600	179,368