

<b>NOM DU PRODUIT :</b>	<b>GRIGNOTON ENROBÉ PROVENÇAL 500G</b>					
<b>DENOMINATION LEGALE :</b>	MINIS SAUCISSONS SECS PUR PORC ENROBÉS D'UN MIX A LA PROVENÇALE					
<b>ORIGINE :</b>	Viande de porc origine France					
<b>ALLEGATIONS :</b>	Le porc français (LPF)					
<b>CARACTERISTIQUES :</b> <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>	<b>Format :</b>	Pièce de 2 à 3cm de diamètre				
	<b>Poids fixe</b>	0,500kg				
<b>COMPOSITION DU PRODUIT :</b> Liste des ingrédients :	Viande de porc (origine : France), mix provençal 3% [épices, tomates, herbes aromatiques, ail, oignons, poivron, sel], sel, LACTOSE, dextrose, sucre, épices, conservateur : E250, ferments de maturation. Boyau collagénique comestible, agent d'enrobage : gélatine, conservateur : E262, épaississant : E415. 179g de viande de porc mis en oeuvre pour 100g de produit fini Traces de FRUITS À COQUE et MOUTARDE.					
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :</b> 	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					
<b>GARANTIES :</b>	<b>OGM :</b> 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.					
	<b>IONISATION :</b> Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.					
	<b>ALLERGENES :</b> (RE N° 1169/2011)					
	Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	<b>Traces</b>		
	Crustacés	Absence	Céleri	Absence		
	Oeufs	Absence	Moutarde	Absence		
	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence		
	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence		
	Soja	Absence	Lupins	Absence		
Lait	<b>Présence</b>	Mollusques	Absence			
<b>ADRESSE COMMERCIALE</b>	<b>ESTAMPILLE SANITAIRE*</b>	<b>CODE EMBALLEUR *</b>	<b>DDM ETIQUETEE</b>	<b>DDM GARANTIE A RECEPTION</b>	<b>NATURE DU CONDITIONNEMENT</b>	<b>CODE DOUANIER</b>
Brocéliande : BP 60328 22403 Lamballe-Armor CEDEX	FR 42.170.001 CE	EMB 42170B	90	70	Conditionné sous atmosphère protectrice	16010091
<b>*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.</b>						
<b>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.</b>						
<b>LES CRITERES BACTERIOLOGIQUES</b>	<b>CRITERES DE SECURITE</b> Règlement Européen 2073/2005		<b>CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES</b> Règlement Européen 2073/2005		<b>CRITERES INTERNES / CRITERES FCD</b> Code 1.7	
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g		-		Selon nos plans de contrôles internes	

**LES CRITERES  
TECHNOLOGIQUES ET  
NUTRITIONNELS**

(selon le code des usages, version 2016)

HPD ≤ 52%

 Lipides / HPD  
(77%)  
≤ 30%

 Collagène / Protides  
≤ 20%

 SST / HPD (77%)  
≤ 2%

 Nitrite de sodium  
(dose d'emploi)  
≤ 120 mg / kg

Fiche CDU

5.3

**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)
1895	456	36	14	5,1	4	/	28	4,9

Classification GEMRCN :

/

donnée(s) manquante(s)

Conditionné :

Conditionné par 4 sachets de 0,500kg soit un colis de 2,000kg.

**CONDITIONNEMENT UVC**
**CONDITIONNEMENT CARTON**

EAN13 :	3700133903076	EAN 7 :	/	DUN 14 :	13700133903073		
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)	
250x190x25	0,500	0,505	4	261 x204x115	2,000	2,129	

**PALETTISATION**

Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
18	7	72	126	504	1200x800x955	252,000	293,254