



NOM DU PRODUIT :	SAUCISSONS SECS EN STICKS 500 GRAMMES BROCELIANDE					
DENOMINATION LEGALE :	SAUCISSON SEC 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 d'environ 1cm de diamètre				
	Poids fixe	0,500 kg				
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :	Viande de porc (origine : France), sel, LACTOSE, dextrose, sucre, épices, ail, conservateur : nitrite de sodium, ferments de maturation. 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 :	A conserver à +15°C maximum					
	A conserver dans un endroit frais, sec et aéré					
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
Brocéliande : BP 60328 22403 Lamballe-Armor CEDEX	FR 42.170.001 CE	EMB 42170B	90	60	Conditionné sous atmosphère protectrice	16010091
	FR 43.268.006 CE	EMB 43268C	90	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 libérateurs.						
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%

 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)
2343	566	50	19	2	0,9	/	27	5,1

Conditionné : Conditionné par 4 de 0,500kg (environ) soit un colis de 2,000kg (environ).

CONDITIONNEMENT UVC
CONDITIONNEMENT CARTON

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)	
240x190x19	0,500	0,504	4	397x297x138	2,000	2,264	

PALETTISATION

Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
12	11	48	132	528	1200x800x1668	264,000	323,848