

COOPERL		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT		01086440.001 81000125		
					Date :		02/01/2026 OP		
NOM DU PRODUIT :		SAUCISSE SECHE DROITE 200G							
DENOMINATION LEGALE :		SAUCISSE SECHE PUR PORC							
ORIGINE :		Viande de porc origine UE							
ALLEGATIONS :		-							
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Viande de porc, sel, LACTOSE, épices, sucre, dextrose, ail, antioxydant : acide ascorbique, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium, ferments. Enveloppe non comestible: à retirer avant consommation. 154g de viande de porc mis en oeuvre pour 100g de produit fini. Traces de FRUITS A COQUE.							
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)		Format :		200g					
		Poids fixe							
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D' UTILISATION :		A conserver à +18°C maximum							
		A consommer rapidement après ouverture							
		Enveloppe non comestible : A retirer avant consommation							
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 SITE DE FABRICATION		ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR*	DDM ETIQUETEE	DDM GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT		CODE DOUANIER	
COMPAGNIE MONTAGNE NOIRE Route de Revel 81540 DURFORT		FR 81.083.001 CE	EMB 81083	120 jours	100 jours	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 2023)		HPD ≤ 52%	Lipides / HPD (77%) ≤ 30%	Collagène / Protides ≤ 20%	SST / HPD (77%) ≤ 2%	MG totales ≤ 44 g/100g			
Fiche CDU	5.3 (≤ 70mm)	Sodium ≤ 2010 mg/100g		Nitrate de potassium (dose d'emploi) ≤ 120 mg / kg		Nitrite de sodium (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)	
1949	470	40	15,2	2,5	2,4	-	25,1	4,2	
Nutriscore cas Viande Rouge : Nutriscore_E									
CONDITIONNEMENT UVC				CONDITIONNEMENT CARTON					
EAN13 :	4068261008407	EAN 7 :	/	DUN 14 :	4068261118069				
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)	
290 x 38 x 38		0,200	0,203	20	374 x 267 x 150		4,000	4,277	
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	8	160	64	1280	1200 x 800 x 1350		256,000	298,728	