

NOM DU PRODUIT :		SAUCISSE SECHE COURBE 250G JEAN CABY																																				
DENOMINATION LEGALE :		SAUCISSE SECHE PUR PORC DE QUALITE SUPERIEURE																																				
ORIGINE :		Viande de porc origine France																																				
ALLEGATIONS :		Le porc français (LPF)																																				
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :		/																																		
		Poids fixe		0,250kg																																		
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Viande de porc (origine : France), sel, LACTOSE, épices, sucre, dextrose, ail, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium, ferments 167g de viande de porc mis en oeuvre pour 100g de produit fini. Pouvant contenir des FRUITS A COQUE.																																				
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 :		<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>Fruits à coque</th> <th>Traces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crustacés</td> <td>Absence</td> <td>Céleri</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>Absence</td> <td>Moutarde</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Poissons</td> <td>Absence</td> <td>Graines de sésame</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Arachide</td> <td>Absence</td> <td>Sulfites >10ppm</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td>Absence</td> <td>Lupins</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>Présence</td> <td>Mollusques</td> <td>Absence</td> </tr> </tbody> </table>							Fruits à coque	Traces	Céréales contenant du gluten	Absence			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
		Fruits à coque	Traces																																			
Céréales contenant du gluten	Absence																																					
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																																
BP 60328 - 22400 Lamballe-Armor - France	FR 81.083.001 CE	EMB 81083	120	80	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%

Lipides / HPD
(77%) ≤ 25%

SST / HPD 77% ≤
2%

Collagène /
Protides ≤ 15%

Nitrate de potassium (dose d'emploi)
≤ 120 mg/kg

Fiche CDU

5.4

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)
1881	453	36	14	4,3	1,4	/	28	4,9

Classification GEMRCN :

/

donnée(s) manquante(s)

Conditionné :

Conditionné par 6 de 0,250kg soit un colis de 1,500kg.

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)
194x45x40	0,250	0,254	6	388x293x87	1,500	1,746

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	19	48	152	912	1200x800x1803	228,000	290,362

PHOTO DU PRODUIT



Photo non contractuelle