

NOM DU PRODUIT :		SAUCISSON SEC 200G JEAN CABY				
DENOMINATION LEGALE :		SAUCISSON SEC PUR PORC				
ORIGINE :		Viande de porc origine UE				
ALLEGATIONS :		/				
CARACTERISTIQUES : <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :		/		
		Poids fixe		0,200g		
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Viande de porc (origine : UE), sel, LACTOSE, épices, sucre, dextrose, ail, antioxydant : acide ascorbique, conservateurs : nitrate de potassium, nitrite de sodium, ferments. 152g 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 :		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
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 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 \leq 52%

Lipides / HPD
(77%)
 \leq 30%

Collagène / Protides
 \leq 20%

SST / HPD (77%) \leq
2%

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

Fiche CDU

5.3

Nitrite de sodium
(dose d'emploi)
 \leq 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)
2028	490	43	17	2,7	2,5	/	23	4,7

Classification GEMRCN :

/ donnée(s) manquante(s)

Conditionné : Conditionné par 6 de 0,200kg soit un colis de 1,200kg.

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	0,200	0,203	6	388x293x87	1,200	1,438

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	182,400	243,576

PHOTO DU PRODUIT



Photo non contractuelle