

<b>NOM DU PRODUIT :</b>		<b>SAUCISSON SEC 200G JEAN CABY</b>				
<b>DENOMINATION LEGALE :</b>		SAUCISSON SEC PUR PORC				
<b>ORIGINE :</b>		Viande de porc origine UE				
<b>ALLEGATIONS :</b>		/				
<b>CARACTERISTIQUES :</b> <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :		/		
		Poids fixe		0,200g		
<b>COMPOSITION DU PRODUIT :</b> 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.				
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :</b>		A conserver à +18°C maximum				
		A consommer rapidement après ouverture				
		Enveloppe non comestible : A retirer avant consommation				
<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>
BP 60328 - 22400 Lamballe-Armor - France	FR 81.083.001 CE	EMB 81083	120	80	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 libérateurs.</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>	
	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%

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

Fiche CDU

5.3

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)
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