

COOPERL		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISSON			FT 593077 (110746)	
					Date : 15/03/2022 AS	
<b>NOM DU PRODUIT :</b>		SAUCISSE SECHE PUR PORC QUALITE SUPERIEURE A LA PERCHE				
<b>DENOMINATION LEGALE :</b>		SAUCISSE SECHE PUR PORC QUALITE SUPERIEURE				
<b>ORIGINE :</b>		Viande de porc origine France				
<b>ALLEGATIONS :</b>		Le porc français (LPF)				
<b>CARACTERISTIQUES :</b> <small>(POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)</small>		Format :	/			
		Poids variable	2,500kg (environ)			
<b>COMPOSITION DU PRODUIT :</b> Liste des ingrédients :		Viande de porc (origine : France), sel, LACTOSE, sucre, dextrose, épices et plante aromatique, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium, ferments. Boyau naturel de porc. Poudre de fleurage : féculé de pomme de terre. 145g de viande de porc pour 100g de produit fini. Traces de FRUITS A COQUE.				
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :</b>		A conserver à +15°C maximum				
		A conserver dans un endroit frais, sec et aéré				
		Produit sujet à dessiccation				
		Ne pas consommer l'absorbant d'oxygène				
<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 POSTALE OU 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>
BROCELIANDE –ALH 547 Rue du Moulin Tampon 42120 PERREUX		FR 42.170.001 CE	EMB 42170B	90	60	Conditionné en sachet
		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 libératoires.</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
<b>LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS</b> (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

COOPERL

FICHE TECHNIQUE  
PRODUIT FINI  
SALAISON

FT 593077 (110746)

Date : 15/03/2022 AS

## 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)
1562	376	29	11	0,8	0,6	/	28	4,9

Classification GEMRCN : / donnée(s) manquante(s)

Conditionné : Conditionné par 2 de 2,500kg (environ) soit un colis de 5,000kg (environ).

## 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)
/	+/-2,500	+/-2,540	2	398x288x170	+/-5,000	5,417

## 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	7	16	56	112	1200x800x1340	280,000	328,352