



LES PLUS PRODUITS

✓ Sachet poids fixe

INFORMATIONS PRODUIT

MARQUE	Socopa	MODE DE CONSERVATION	Surgelé
DÉNOMINATION LÉGALE DE VENTE	Merguez surgelée	ORIGINE	U.E.. Hors U.E.
INGRÉDIENTS	Viande bovine* (65%), eau, gras de bovin*, viande de mouton** (2,5%), sirop de glucose, épices, plante aromatique, sel, arômes, dextrose, acidifiant : E263 (acétate de calcium), antioxydants : E300 (acide ascorbique), E301 (ascorbate de sodium), colorant : E120 (carmins). Enveloppe végétale : gélifiant : E404 (alginate de calcium). *Origine UE. **Origine UE ou hors UE.	ÉLABORATION	Élaboré en France
		QUALITÉ	HACCP en place - Produit non soumis à l'étiquetage OGM (règlements CE 1829/2003 - 1830/2003) - Produit non ionisé (directive 1999/2 CE)
ALLERGÈNES (PRESENTS)	Absence	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	Nombre de merguez par sachet variable.
ALLERGÈNES (TRACES)	Absence		
CONDITIONNEMENT (DÉTAILS)	Sachet souple (Sachet + carton)		
CONSEILS D'UTILISATION	À consommer cuit à cœur. Ne pas recongeler un produit décongelé		
CONSEILS DE PRÉPARATION	A la poêle ou à la sauteuse, faites dorer sur toutes les faces puis laissez cuire 10 à 12 minutes à feu moyen en retournant régulièrement. Au four préchauffé à 240°C (Th.8), faites cuire 10 minutes sur une plaque ou un bac gastronorme.		

INFORMATIONS TECHNIQUES

CODE ARTICLE	CIP	GENCOD ADMINISTRATIF	GENCOD ÉTIQUETAGE	CODE DOUANIER
028311		3039050650467	3039050650467	16010099
GRAMMAGE PIÈCE (G)	PIÈCE(S) PAR UV	POIDS NET UV (KG)	UNITÉS DE VENTES PAR CARTON	POIDS NET CARTON (KG)
55 g	18 Environ	1 kg	4	4 kg
DDM TOTALE	DDM GARANTIE CLIENT	DLC - LUNDIS / LENDEMAINS JOURS FÉRIÉS	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	CONSERVATION APRÈS OUVERTURE
18 mois	12 mois		-18°C	À consommer rapidement après ouverture ou selon HACCP

VALEURS NUTRITIONNELLES & CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes pour 100g

ÉNERGIE	MATIÈRES GRASSES	DONT ACIDES GRAS SATURÉS	GLUCIDES	DONT SUCRES	PROTÉINES	SEL	FIBRES	OMÉGA 3	LIPIDES	PROTÉINES / LIPIDES
1136 kJ / 274 kcal	24 g	9,6 g	2,5 g	0,6 g	12 g	1,6 g				

Critères microbiologiques (m) - Plan à 3 classes (M=10m)

FAM (UFC/G)	E.COLI (UFC/G)	SALMONELLE	LISTERIA MONO. (UFC/G)	STAPH. (UFC/G)	ASR (UFC/G)	ENTÉRO (UFC/G)	E.COLI 0157:H7 (UFC/G)	E.COLI STEC (UFC/G)
	<= 500	Non détectée dans 10g		<= 500				

RÉFÉRENTIEL QUALITÉ IFS EN PLACE

CACHETS SANITAIRES DES ATELIERS DE FABRICATION
• FR 72.080.002 CE - SOCOPA CHERRE

RAISON SOCIALE
SOCOPA VIANDES

INFORMATIONS LOGISTIQUES

UNITÉ DE COMMANDE	DIMENSIONS UV (MM)	POIDS BRUT UV (KG)	DIMENSIONS CARTON (MM)	POIDS BRUT CARTON (KG)	NB CARTONS / COUCHE	NB COUCHES / PALETTE	NB CARTONS / PALETTE
Carton	320 x 270 x 50 mm	1,013 kg	390 x 295 x 117 mm	4,352 kg	8	13	104

IMAGES SUPPLÉMENTAIRES

