	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON	**FT** 01003488.001 - 81041776 Date : 05/05/2026 GQ

NOM DU PRODUIT :	**SAUCISSE PERCHE LABEL ROUGE - MONTAGNE NOIRE**	
DENOMINATION LEGALE :	SAUCISSE SECHE A LA PERCHE	
ORIGINE :	Viande de porc origine France	
ALLEGATIONS :	Le Porc Français Label Rouge - Homologation LA n°06/08	
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)	Format :	
	Poids variable	2,5 kg environ
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :	Viande de porc, sel, LACTOSE, épices, dextrose, sucre, ail, conservateurs : nitrate de potassium et nitrite de sodium, ferments, boyau naturel de porc. 154g de viande mis en oeuvre pour 100g de produit fini. Traces de FRUITS A COQUE.	
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D' UTILISATION :	A conserver à +18°C maximum	
	A consommer rapidement après ouverture	

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 CONSOMMATEUR	ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR *	DDM ETIQUETEE	DDM GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER
Compagnie Montagne Noire - 40 rue Henri Moissan - 81 000 ALBI	FR 81.083.001 CE	EMB 81083	90 jours	60 jours	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 Code 1.7
	Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g Salmonelles : Non détecté /25g	–	Selon nos plans de contrôles internes

La reproduction de ce document est interdite sans accord écrit préalable du fournisseur et du client

LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2023)		HPD ≤ 52%	Lipides / HPD (77%) ≤ 20%	SST / HPD 77% ≤ 0,8%	Collagène / Protides ≤ 11%	MG totales ≤ 40 g/100g		
Fiche CDU	5.4 LR (≤ 70mm)	nitrite de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg		Nitrate de potassium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg		Sodium (PNNS) ≤ 2010 mg/100g		

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)
1879	453	37	14	1,0	0,5	-	29	4,9

Nutriscore cas Viande Rouge : Nutriscore_E

CONDITIONNEMENT UVC				**CONDITIONNEMENT CARTON**			
EAN13 :	3339720417766	**EAN 7 :**	2775125	**DUN 14 :**	93339720417769		
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)**
280 x 75 x 260		+/- 2,500	+/- 2,530	2	587 x 380 x 110	+/- 5,000	+/- 5,410

PALETTISATION

Colis/couche	**Couche/palette**	**UVC/couche**	**Colis/palette**	**UVC/palette**	**Dimensions (l x p x h) mm**	**Poids net (kg)**	**Poids brut (kg)**
4	15	8	60	120	1200 x 800 x 1800	+/- 300,000	+/- 350,000

PHOTO DU PRODUIT



Photo non contractuelle

La reproduction de ce document est interdite sans accord écrit préalable du fournisseur et du client