	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON	**FT** 81041565 / 01086611.001 Date : 25/08/2025 GQ

NOM DU PRODUIT :	**COPPA 50 TRANCHES 500 GRAMMES VPF MONTAGNE NOIRE RESTAURATION**	
DENOMINATION LEGALE :	COPPA	
ORIGINE :	Viande de porc origine France	
ALLEGATIONS :	Le Porc Français	
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)	Format :	50 tranches de 10 grammes
	Poids fixe	
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :	Echine de porc (origine : France), sel, épices, sucre, dextrose, conservateurs : nitrite de sodium et nitrate de potassium, antioxydant : acide ascorbique, ferments. Pouvant contenir du LAIT et des FRUITS A COQUE.	
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D' UTILISATION :	A conserver à +8°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	**Traces**	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 11.262.047 CE	EMB 11262N	110 jours	60 jours	Conditionné sous atmosphère protectrice	16024913

***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 1.8
	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

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON	**FT**	81041565 / 01086611.001
		Date :	25/08/2025 GQ

LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2023)		SST ≤ 1%	Nitrate de potassium (dose d'emploi) ≤ 200 mg / kg	_
Fiche CDU	2.2	_	_	_

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)
1105	265	17	6,9	1	0	/	27	4,9
Nutriscore_E								

CONDITIONNEMENT UVC				**CONDITIONNEMENT CARTON**			
EAN13 :	3485250001309	**EAN 7 :**	/	**DUN 14 :**	73485250001308		
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)**
235,5 x 210 x 15		0,500	0,527	6	387 x 301 x 134	3,000	3,397

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	12	48	96	576	1200x800x1758	288,000	351,112

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