

COOPERL		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT 2004879																													
					Date : 29/03/2024 SP																													
NOM DU PRODUIT :		JAMBON SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ 20 TRANCHES 900G																																
DENOMINATION LEGALE :		Jambon cuit supérieur découenné dégraissé																																
ORIGINE :		Viande de porc origine UE																																
ALLEGATIONS :		/																																
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART...)		Format :	Barquette contenant 20 tranches de 45g soit un poids net de 900g																															
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Jambon de porc (origine : UE), sel, arômes naturels, sirop de glucose, bouillon de porc, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.																																
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		A conserver entre +0°C et +4°C A consommer rapidement après ouverture																																
GARANTIES :		<p>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.</p> <p>IONISATION : Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.</p> <p>ALLERGENES : (RE N° 1169/2011)</p> <table border="1"> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td>Fruits à coque</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Crustacés</td> <td>Absence</td> <td>Céleri</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>Absence</td> <td>Moutarde</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Poissons</td> <td>Absence</td> <td>Graines de sésame</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Arachide</td> <td>Absence</td> <td>Sulfites >10ppm</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td>Absence</td> <td>Lupins</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>Absence</td> <td>Mollusques</td> <td>Absence</td> </tr> </table>					Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Absence	Crustacés	Absence	Céleri	Absence	Oeufs	Absence	Moutarde	Absence	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence	Soja	Absence	Lupins	Absence	Lait	Absence	Mollusques	Absence
Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Absence																															
Crustacés	Absence	Céleri	Absence																															
Oeufs	Absence	Moutarde	Absence																															
Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence																															
Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence																															
Soja	Absence	Lupins	Absence																															
Lait	Absence	Mollusques	Absence																															
ADRESSE POSTALE OU COMMERCIALE		ESTAMPILLE SANITAIRE*	CODE EMBALLEUR*	DLC ETIQUETEE	DLC GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER																											
COMPAGNIE LAMPAULAISE DE SALAISON Usine des pins BP 80359 Lampaul-Guimiliau 29403 Landivisiau CEDEX		FR 29.097.020 CE	EMB 29097B	35 jours pour des températures de transport et de stockage comprises entre 0°C et +4°C	23 jours pour des températures de transport et de stockage comprises entre 0°C et +4°C	Conditionné sous atmosphère protectrice	160241100																											
*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 1.1																												
		Listeria monocytogenes : Non détecté /25g à J0 Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g à DLC		-		Selon nos plans de contrôles internes																												
LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS (selon le code des usages, version 2023)		PCL : Moyenne ≥ 20% avec un minimum accepté de 18%	SST ≤ 1%	Phosphore ajouté ≤ 0 %	nitrite de sodium (dose d'emploi) ≤ 90 mg/kg	MG totales ≤ 4 g/100g																												
Fiche CDU	3.4	Sodium (PNNS) ≤ 830 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)																										
494	117	3,0	1,1	0,5	0,5	-	22	1,8																										
Nutriscore_C																																		
Conditionné :		Conditionné par 8 de 0,9 kg (environ) soit un colis de 7,2 kg (environ).																																
CONDITIONNEMENT UVC				CONDITIONNEMENT CARTON																														
EAN13 :		EAN 7 :		DUN 14 :																														
3663513048791		/		13663513487900																														
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)																											
205 x 170 x 35		0,900	0,923	8	400 x 235 x 200	7,200	7,568																											
PALETTISATION																																		
Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm	Poids net (kg)	Poids brut (kg)																											
10	6	80	60	480	120 x 800 x 1340	432,000	476,080																											
PHOTO DU PRODUIT																																		
<p align="center">Jambon cuit supérieur découenné dégraissé 20 tranches 2004879</p> <p>Ingrédients: Jambon de porc (origine UE), sel, arômes naturels, sirop de glucose, bouillon de porc, antioxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium.</p> <p>A conserver jusqu'au et numéro de lot: voir emballage. A consommer rapidement après ouverture. A conserver entre 0°C et +4°C. Conditionné sous atmosphère protectrice.</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Compagnie LDS BP 80359 Lampaul-Guimiliau 29403 LANDIVISIAU CEDEX FRANCE</td> <td align="center">FR 29.097.020 CE</td> <td align="center">Poids net: 900g</td> <td align="center">3 663513 048791</td> <td colspan="3"> Valeurs nutritionnelles pour 100g: Energie : 494kJ / 117kcal dont acides gras saturés : 3,0g matières grasses : 3,0g dont acides gras saturés : 1,1g glucides : 0,5g dont sucres : 0,5g Protéines : 22g Sel : 1,8g </td> </tr> </table>								Compagnie LDS BP 80359 Lampaul-Guimiliau 29403 LANDIVISIAU CEDEX FRANCE		FR 29.097.020 CE	Poids net: 900g	3 663513 048791	Valeurs nutritionnelles pour 100g: Energie : 494kJ / 117kcal dont acides gras saturés : 3,0g matières grasses : 3,0g dont acides gras saturés : 1,1g glucides : 0,5g dont sucres : 0,5g Protéines : 22g Sel : 1,8g																					
Compagnie LDS BP 80359 Lampaul-Guimiliau 29403 LANDIVISIAU CEDEX FRANCE		FR 29.097.020 CE	Poids net: 900g	3 663513 048791	Valeurs nutritionnelles pour 100g: Energie : 494kJ / 117kcal dont acides gras saturés : 3,0g matières grasses : 3,0g dont acides gras saturés : 1,1g glucides : 0,5g dont sucres : 0,5g Protéines : 22g Sel : 1,8g																													
Photo non contractuelle																																		