

COOPERL		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT 591939 (60052)			
					Date : 17/11/2020 NM			
NOM DU PRODUIT :		MOUSSE PUR CANARD DE QUALITE SUPERIEURE						
DENOMINATION LEGALE :		MOUSSE PUR CANARD DE QUALITE SUPERIEURE						
ORIGINE :		Canard origine UE.						
ALLEGATIONS :		-						
CARACTERISTIQUES : (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)		Format :		Terrine grès de 2 kg				
		Poids fixe						
COMPOSITION DU PRODUIT : Liste des ingrédients :		Foie maigre de canard (45%), graisse de canard, eau, poudre de LAIT, Porto, sel, farine de BLE, poivre, échalote, protéines de LAIT et LACTOSE, sucre, dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium, épices, conservateur : nitrite de sodium. Décor : graisse de canard, colorant : E161b. Traces d'ŒUFS et de FRUITS A COQUE. Canard origine UE.						
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :		A conserver entre +0°C et +4°C						
		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		Présence	Fruits à coque	Traces		
		Crustacés		Absence	Céleri	Absence		
		Oeufs		Traces	Moutarde	Absence		
		Poissons		Absence	Graines de sésame	Absence		
		Arachide		Absence	Sulfites >10ppm	Absence		
		Soja		Absence	Lupins	Absence		
Lait		Présence	Mollusques	Absence				
ADRESSE POSTALE		ESTAMPILLE SANITAIRE	CODE EMBALLEUR	DLC ETIQUETEE	DLC GARANTIE A RECEPTION	NATURE DU CONDITIONNEMENT	CODE DOUANIER	
BROCELIANDE –ALH 64 rue Arthur Enaud 22600 LOUDEAC		FR 22.136.007 CE	EMB 22136A	28 jours	21 jours	Conditionné sous vide	1602201000	
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 1.6		
		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 2016)		HPDA ≤ 78%	Lipides / HPDA (78%) ≤ 40%	Collagène / Protides ≤ 25%	SST / HPDA (78%) ≤ 2%	Amidon / HPDA (78%) ≤ 3%		
Fiche CDU	7.2	Nitrite de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg		Matières grasses (PNNS) ≤ 42,5 g/100g		Sodium (PNNS) ≤ 720 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)
1917	464	45,3	14,8	5,7	1,5	-	8,5	1,1
Classification GEMRCN :		En entrée : 1 portion de 30 à 50 g, 4/20 maxi			Nutriscore_E			

COOPERL			FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT 591939 (60052)	
						Date :	17/11/2020 NM
Conditionné :	Conditionné par 2 terrines de 2 kg soit un colis de 4 kg.						
CONDITIONNEMENT UVC				CONDITIONNEMENT CARTON			
EAN13 :	3450794923004	EAN 7 :	/	DUN 14 :	03450790249238		
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)
258 x 170 x 77		2,000	3,700	2	391 x 237 x 125	4,000	7,570
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	10	16	80	160	1200 x 800 x 1400	320,000	628,800
PHOTO DU PRODUIT							
							
Photo non contractuelle							