

LARDONS FUMÉS EXTRA

1 kg EAN 54 200532 0109 7

2x500 g EAN 54 200532 0890 4

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Ingrédients : Viande de porc (96.51%), sel (3,11%), dextrose (0,26%), conservateurs : E250 - E252 (0,02%), antioxydant : E301 (0,02%), arômes naturels (< 0,01%), épice (< 0,01%).

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1045 kJ 250 kcal
Glucides	0,4 g
- Dont sucres	0,4 g
Matières grasses	20 g
- Dont acides gras saturés	8 g
Protéines	17 g
Sodium	1,2 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

LARDONS FUMÉS EXTRA

1 kg EAN 54 200532 0109 7
2x500 g EAN 54 200532 0890 4
FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Information de produit

Dimension Lardon : bâtonnets de 8 x 8 mm x HP (Hauteur de Poitrine.)

Description

Les lardons fumés sont fabriqués à partir de poitrine de truie N° 00 (80/20) à lardons. Les lardons sont coupés en lamelles.

Produit destiné à consommer après cuisson.

Origine : Né, élevé, abattu en UE + UK.

Conditionnement

Les produits seront conditionnés sous atmosphère en poche de 1 kg ou 2x500 g de façon à ne pas être déformés, ni détériorés.

Nombre de pièces par carton:	9
Dimension du carton:	L 410 330 H 200
Nombre de cartons par palette:	54 (9 plans de 6)
Tare du carton :	580 g
Tare de la poche :	35 g

Conseils de conservation

Date limite de consommation: 60 jours.

Température: Température de conservation : 2 - 4°C

Fumage

Le fumage est réalisé de façon traditionnelle par combustion de sciure de hêtre certifié sans résidus.

LARDONS FUMÉS EXTRA

1 kg EAN 54 200532 0109 7

2x500 g EAN 54 200532 0890 4

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Critères physico-chimiques

(le lardon étant un produit très hétérogène, il convient d'utiliser les valeurs moyennes d'analyse pour effectuer une comparaison)

CRITERES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE	FREQUENCE D'ANALYSE
Lipides	20 %	< 30 %	1*/6 mois
Humidité	55 %	< 63 %	1*/6 mois
Sucres solubles totaux	0,4 %	< 1 %	1*/6 mois
Nitrites	50 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 mois
Nitrates	100 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 mois
Sel	3,1 %	2,7 – 4 %	1*/6 mois
Protéines	17%	> 15 %	1*/6 mois
HPD	70	< 76	1*/6 mois

Critères microbiologiques

(A consommer après cuisson)

CRITERES	VALEURS NORMALES	DEFAUT MINEUR	DEFAUT MAJEUR
Escherichia Coli	< 10/g	> 100/g	> 1000/g
Staphylocoques C+	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Enterobactéries	< 100/g	> 500/g	> 5000/g
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, >100/g
Rapport GT/BL	< 5	> 5	> 10

Garanties OGM

En ce qui concerne la problématique des OGM, nous avons obligé tous nos fournisseurs à éliminer tous les ingrédients potentiellement à base d'OGM qui entrent dans la fabrication de leur produit.

Tous les ingrédients ajoutés lors de la fabrication sont des ingrédients purs de qualité alimentaire et répondant à la législation européenne en vigueur.

LARDONS FUMÉS EXTRA
1 kg EAN 54 200532 0109 7
2x500 g EAN 54 200532 0890 4
FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Garanties de non-ionisation

Par la présente, nous attestons qu'aucune des marchandises ou ingrédients ayant servi à l'élaboration du Jambon ne contient d'élément susceptible d'avoir subi un traitement par rayons ionisants.

Conformité des emballages

Nos emballages répondent aux réglementations en vigueur. Ainsi nous pouvons attester de la conformité au contact alimentaire selon les directives 1935/2004 et 10/2011. Les emballages sont utilisés dans les conditions prescrites.