

## LARD FUMÉ EXTRA ½ BLOC

EAN 54 200532 0894 2

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

**Ingrédients :** Viande de porc (96,76%), sel (2,89%), dextrose (0,24%), conservateurs : E252 - E250 (0,02%), antioxydant : E301 (0,01%), arômes naturels (< 0,01), épice (< 0,01).

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	857 kJ 205 kcal
Glucides	0,4 g
- Dont sucres	0,4 g
Matières grasses	15 g
- Dont acides gras saturés	6 g
- Acides gras insaturés	9,0 g
- Acides gras trans	0,02 g
Protéines	17 g
Sodium	1,2 g

### Information 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 <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

## LARD FUMÉ EXTRA ½ BLOC

**EAN 54 200532 0894 2**

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

### Description

Poitrine désossée os par os et de couleur uniforme, absence de tétine et d'exsudation.

Fumage et parage uniforme.

Emballée par ½ pièce.

Qualité de poitrine supérieure (type A).

Origine : né, élevé, abattu en UE.

### Dimension:

Hauteur : ± 35 mm

Largeur : ± 180 mm

Longueur : ± 250 mm

### Conditionnement

Les produits seront conditionnés en ½ sous vide de façon à ne pas être déformés, ni détériorés.

- \* Nombre de pièces par carton: 8
- \* Dimension du carton: L 410 | 330 H 200
- \* Nombre de cartons par palette: 42 (7 plans de 6)
- \* Tare du carton : 580 g
- \* Tare du sac sous vide : 10 g

### Date limite de consommation

90 jours

### Condition d'utilisation

Consommer rapidement après ouverture

### Température

Température de conservation : 2 - 4° C

### Fumage

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

## LARD FUMÉ EXTRA ½ BLOC

EAN 54 200532 0894 2

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

### Critères physico-chimiques

CRITERES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE	FREQUENCE D'ANALYSE
Lipides	15 %	< 25 %	1*/6 mois
Humidité	60 %	< 65 %	1*/6 mois
Sucres solubles totaux	0,4 %	< 1 %	1*/6 mois
Nitrites	50 ppm	< 120 ppm	1*/6 mois
Nitrates	100 ppm	< 120 ppm	1*/6 mois
Sel	2,9 %	2 – 3,5 %	1*/6 mois
Protéines	17%	> 14 %	1*/6 mois
HPD	72 %	< 76	1*/6 mois

### Critères microbiologiques

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

**LARD FUMÉ EXTRA ½ BLOC**  
**EAN 54 200532 0894 2**  
**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.