

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 ₂	-
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.