

## LARDONS SALÉS EXTRA 2x500 g

EAN 54 200532 0896 6

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

### 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	-

## LARDONS SALÉS EXTRA 2x500 g

**EAN 54 200532 0896 6**

**FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023**

### Description

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

Les lardons sont coupés en lamelles dont les dimensions figurent ci-dessous.

Produit destiné à consommer après cuisson.

Origine : Né, élevé, abattu en UE.

### Dimension

Lardon : bâtonnets de 8x8 mm x HP (Hauteur de Poitrine.)

### Conditionnement

Les produits seront conditionnés sous atmosphère en poche de 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 du sac sous vide : 35 g

### Date limite de consommation

45 jours

### Condition d'utilisation

Consommer rapidement après ouverture

### Température

Température de conservation : 2 - 4 °C

### Fumage

Pas de fumage

## LARDONS SALÉS EXTRA 2x500 g

EAN 54 200532 0896 6

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

### Critères physico-chimiques

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

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.

## LARDONS SALÉS EXTRA 2x500 g

**EAN 54 200532 0896 6**

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.