



Fiche Technique Produit



LARDONS FUMES AU BOIS DE HETRE 1KG SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

LARDONS FUMES 1KG NET

Code Article : 0834 MARQUE : Jean Floch
EAN13 : 3348580050990 Gencod poids : Gencod prix :
EAN14 : 13348580050997
N° AGREMENT : FR 56.010.001 CE
ORIGINE DES VIANDES : France, Espagne, Allemagne:né,élevé,abattu dans un même pays
Code Douanes : 0210121900



Signes distinctifs de qualité

Matières premières et élaboration

Les lardons fumés sont préparés à partir de la poitrine de porc, traitée en salaison, étuvée et fumée, à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs (réf. code des usages).

Aspect : bâtonnets de lard de porc

Couleur : alternance de couleur rosée/blanche,

Goût : goût équilibré de viande/gras de porc salé et fumé

Absence d'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit est non ionisé

Etiquetage (9239)

LARDONS FUMES 1KG NET

8 X8XHP

Ingrédients:Poitrine de porc 88%, eau, sel, sirop de glucose acidifiants (acétate de sodium, lactate de potassium), antioxydants (érythorbate de sodium, ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium), dextrose.

Fumage au bois de hêtre.A consommer cuit à coeur.

Origine de la viande de porc : UE

Allergènes : Absence

CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

Conditionnement

Dimensions produits (mm) : UVC 250x170x60 / lardon 8x6xHP

Poids standard : Oui

Poids moyen : 1.000 Kg

Poids brut article : 1.042 Kg

PCB : 8 - SPCB : 0

Poids Brut Colis : 8.866 Kg

Palettisation

Plateau blanc :(L)490 x (l)270 x (h)182 (mm)

10 couches de 6 cartons = 60 cartons

Palette : (L) 1200 x (l) 800 x (h) 1550 (mm)

Valeurs chimiques réglementaires de référence

Humidité du produit dégraissé < 76%

Sucres solubles totaux < 2,5%

Valeurs bactériologiques

Flore aérobie mésophile (FAM) <= 1 000 000/g

FAM/Flore lactique (si FAM non conforme) <= 10

Staphylocoques coagulase positive <= 100/g

Listeria monocytogenes <= 100/g

E.coli Beta glucuronidase positive <= 100/g

Salmonelle : détecté dans 10g (Tolérance détecté)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1177 kJ ou 284 kcal

Matières grasses : 21 g dont acides gras saturés : 8 g

Glucides : 2 g dont sucres : 1 g

Protéines : 15 g

Sel : 2,5 g

Protéines/Lipides : 0,6 - Fréquence GEMRCN : 2/20 maxi

Conditions de conservation

DLC totale : 52 jours

A conserver entre 0 et 4°C

A consommer après cuisson à coeur

Après ouverture, à consommer rapidement

Conseils de mise en oeuvre

Produit devant être utilisé cuit ou dans des préparations destinées à être cuites.

Mise à jour : 02/05/22

Date d'édition : 26/07/2022

SOCIETE BERNARD - GROUPE JEAN FLOCH - B.P. 20111 - 56501 LOCMINE CEDEX

TEL : 02 97 61 66 01 - bernard.cial@jean-floch.com - www.jean-floch.com