



## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

### *Lardons allumettes fumés au bois de hêtre, surgelé IQF*

Goût : fumé et salé, typique du lardon

Forme : allumette

Texture : ferme

Calibre : section de coupe 3\*3\*25mm

**Composition** : poitrine de porc (95.5%), sel, dextrose, arôme, acidifiant E330, conservateurs E316 E250.

**Allergènes** : aucun

**Contamination croisée** : gluten, œuf, céleri, lait

**OGM** : NON



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile	< 300 000
Coliformes totaux	< 1 000
Coliformes fécaux	< 10
Staph. aureus	< 100
ASR	< 30
Salmonelle	Abs dans 25g
Listéria	Abs dans 25g

## CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 72 heures

Sachet ouvert : 48 heures

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	261 Kcal / 1083 Kjoule
Glucides	0.8%
Lipides	22%
Protéines	15%
Sodium	3%

## CONSEILS D'UTILISATION :

Ce produit est IQF et peut être utilisé sans décongélation préalable, aucune perte.

## >>>> INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE >>>>

Unité de vente	Carton / sachet
Code article	083ALUM / 083KALUM
Gencod EAN13	3520730009045 / 3520730009052
Inscription n° de lot	Palette + carton + sachet
Inscription date de production	Carton + sachet
EAN128	Palette + carton
PCB (nombre de pièces/carton)	10 sachets de 1kg
Emballage primaire	Sachet plastique transparent
Poids net carton (kg)	10
Poids brut carton (kg)	10.66
Dimensions cartons (mm)	390 * 250 * 280
Palettisation	54 colis (6 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	601
Dimensions palette (cm)	80*120