



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Lardons bâtonnets fumés au bois de hêtre, surgelé IQF

Goût : fumé et salé, typique du lardon

Forme : allumette

Texture : ferme

Calibre : section de coupe 5*5*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	083LARD / 083KLARD
Gencod EAN13	3520730001100 / 3520730001360
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 70 093 01 CE

Inscription n° de lot	Palette + carton + sachet
Inscription date de production	Carton + sachet
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	12 sachets de 1kg
Emballage primaire	Sachet plastique transparent
Poids net carton (kg)	12.00
Poids brut carton (kg)	12.72
Dimensions cartons (mm)	390 * 250 * 280
Palettisation	54 colis (6 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	712
Dimensions palette (cm)	80*120