



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

LARDON CUIT FUME EN BATONNET 5*5*25MM SURG IQF

LARDON CUIT FUME EN BATONNET 5*5*25MM IQF

Code Article: 3020LARD2

Code Douane: 16024919

FICHE TECHNIQUE

Création: 04/08/2026

Mise à jour: 06/08/2026

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Lardons cuits fumés en bâtonnet. Produit surgelé IQF

Saveur / Goût	Frais, moyennement salé	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme, mastication souple et homogène, chair légèrement humide.	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Pièce : 5 x 5 x 25 mm (+/- 1 x 1 x 5 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, faire chauffer suffisamment avant utilisation. Température à cœur : 2 minutes à 70°C ou à température équivalente.

INGREDIENTS

Poitrine de porc (92%), sel, dextrose, épices, arôme naturel, sel fumé (sel, fumée), conservateur (E250), antioxydant (E301).

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Belgique - Estampille sanitaire: BE B113 EU

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	956	Energie (kcal)	229
Matières grasses (g)	18	dont acides gras saturés (g)	6,2
Glucides (g)	1,1	dont sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	16
Sel (g)	2,7		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie totale	< 10 000 ufc/g	Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g	Entérobactéries	< 100 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus species	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Levures	< 100 ufc/g	Moisissures	< 500 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g	Salmonella species	Non détecté dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachets de 1Kg			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Sachet plastique en OPA/PE bleu	Carton	/	
EAN 13 ou 14	3520730036409	3520730036416	/	
Poids net (Kg)	1 kg (T1 = 985 g ; T2 = 970 g)	10	360	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	1,02	10,999	421	
Dimensions L x l x h (mm)	/	600 x 400 x 200	1200 x 800 x 1940	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	360	4	9	36

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.

SCAL S.A.S. - Société des Concepts Alimentaires -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – WWW.SCAL.FR