FICHE TECHNIQUE

Estampille Sanitaire : FR 85.006.001 CE

GTIN : 3279757336749

ALLUMETTES LARDONS FUMES SUPERIEURS 1KG - Grancoeur

Lardons fumés qualité supérieure

Description

Poitrine de porc, désossée, parée, découennée, salée, fumée et séchée puis lardonnées. Mode de préparation : à cuire
Origine : Union Européenne

Composition

Ingrédients : Poitrine de porc*, eau, sel, dextrose, arôme de fumée, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium, acidifiant : lactate de potassium. Mode de préparation : à cuire. *Origine : A = France, B = UE voir lettre figurant sur le lot

Critères microbiologiques *selon la FCD*

Flore totale	Ratio FT / FL	Salmonelles	Listeria monocytogenes	Entérobactéries	Staphylocoques coagulase +
10 000 ufc/g	< 10 ufc/g	Non détecté / 25 g	< 10 ufc/g	10 000 ufc/g	500 ufc/g

Critères physico-chimiques *selon le code des usages de la charcuterie*

SST	HPD	Sodium	Lipide / HPD
< 1 %	< 74 g/100g	< 1496 mg/100g	< 25 g/100g

Valeurs nutritionnelles *moyennes pour 100g*

Energie	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel
908 kJ 218 kcal	16.1 g dont AG saturées 6 g	0.9 g dont sucres 0.8 g	17.4 g	3.3 g

Conditionnement

Conditionné sous atmosphère modifiée

Poids

1 kg

Conservation

DLC (garantie réception) : 41 jours
Entre 0°C et +4°C
A consommer sous 48 heures après ouverture

OGM / Ionisation

Non soumis à l'étiquetage OGM selon les réglements 1829/2003 et 1830/2003.
N'a subit aucun traitement ionisant.

Allergènes

Absence