

LARDONS FUMES ALLUMETTES S.At. 1 Kg (art. 486)

Description : fumés ou salés, fabriqués à partir de poitrine N° 00 (80/20) à lardons. L'origine des ingrédients est belge, la viande est originaire d'Espagne-Belgique-France-Allemagne.

Dimension: Lardon : bâtonnets de 8 x 8 mm x HP (Hauteur de Poitrine.)
U.V.C. : 258 x 157 x 74 mm.

Ingrédients :

Poitrine de porc (96,10%), sel (3,5%), dextrose (0,27%), sirop de glucose (0,07%), antioxygène : E301 (0,02%), conservateurs : E250 - E252(0,02%), arômes naturels(<0,01%), épice (<0,01%).

Conditionnement

Les produits seront conditionnés sous atmosphère en poche de **1 kg** de façon à ne pas être déformés, ni détériorés. Estampille **B807**.

- * Nombre de pièces par bac E2: **8**
- * Tare du bac E2: **2kg**
- * Tare de la poche : **35 gr**

Etiquetage

Chaque colis comporte une étiquette comprenant:

- * la désignation du produit
- * la composition
- * la date limite de consommation
- * le poids net du produit ou du colis

Date limite de consommation: **60** jours pour les " Fumés "
45 jours pour les " Salés "

Température: Température de livraison : 2 - 4°C
Température de conservation : 2 - 4 °C

Fumage :

Le fumage est réalisé de façon traditionnelle par combustion de sciure de hêtre certifié sans résidus.

Valeurs nutritionnelles :

Glucides : 0,4 % Lipides : ± 20 % Protides : ± 17 %
V.N.= 250 kcal = 1045 kJ

Critères physico-chimiques :

(le lardon étant un produit très hétérogène, il convient d'utiliser les valeurs moyennes d'analyse pour effectuer une comparaison)

| CRITERES | VALEUR CIBLE | TOLERANCE | FREQUENCE D'ANALYSE | Interne/ Externe | METHODE |
|------------------------|--------------|-----------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| Lipides | 20 % | < 30 % | 1*/6 mois | E | ISO 144-15.4.73 |
| Humidité | 55 % | <63 % | 1*/6 mois | E | ISO 144-15.4.73 |
| Sucres solubles totaux | 0,4 % | < 1 % | 1*/6 mois | E | Luff Schroll |
| Nitrites | 50 ppm | < 100 ppm | 1*/6 mois | E | ISO2918-01.08.75 |
| Nitrates | 150 ppm | < 250 ppm | 1*/6 mois | E | Méth. Boehringer Kit n° 905.658 |
| Sel | 3,5 % | 3 – 5% | 1*/6 mois | E | ISO 1841-15.2.81 |
| Protéines | 17% | > 15 % | 1*/6 mois | E | ISO 937/1871 :15.12.73° : 1527 |

Critères microbiologiques : *(A consommer après cuisson)*

| CRITERES | VALEURS NORMALES | DEFAUT MINEUR | DEFAUT MAJEUR |
|--------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| <u>BACTERIOLOGIQUES</u> | | | |
| Coliformes totaux | < 100/g | > 100/g | > 1000/g |
| Coliformes fécaux | < 10/g | > 10/g | > 1000/g |
| Staphylocoques aureus | < 100/g | > 500/g | > 5000/g |
| Anaérobies sulfite réducteur | < 10/g | > 10/g | > 50/g |
| Salmonelle | Abs/25g | Abs/25g | Présence |
| Listéria | Abs/25g | Présence, <10/g | Présence, >100/g |

| Liste des Allergènes | |
|--|----------------|
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales (*) | Absence |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Absence |
| Œufs et produits à base d'œufs | Absence |
| Poissons et produits à base de poissons | Absence |
| Arachides et produits à base d'arachides | Absence |
| Soja et produits à base de soja | Absence |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | Absence |
| Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits | Absence |
| Céleri et produits à base de céleri | Absence |
| Moutarde et produits à base de moutarde | Absence |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Absence |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ . | Absence |
| Lupin et mollusques + dérivés (2006/142/CE) | Absence |

(*) Tous les sucres sont originaires du blé. Cependant ils sont certifiés purs et exempts de protéines résiduelles. Conforme à la directive 2007/68/CE modifiant 200/13/CE

Garanties OGM :

En ce qui concerne la problématique des OGM, nous avons obligé tous nos fournisseurs à éliminer tous les ingrédients à base de soja ou de maïs qui entrent dans la fabrication de leur produit. C'est ainsi que les sucres contenus dans nos produits proviennent du blé.

Tous les ingrédients ajoutés lors de la fabrication sont des ingrédients purs de qualité alimentaire et répondant à la législation européenne en vigueur.

En conséquence, je peux vous attester que l'ensemble des produits que nous vous livrons et fabriqués au sein de *La Salaison du Condroz, Marcotty S.A.* sont exempts d'organismes génétiquement modifiés.

Garanties de non-ionisation :

Par la présente, j'atteste sur l'honneur qu'aucune des marchandises ou ingrédients ayant servi à l'élaboration des lardons ne contient d'élément susceptible d'avoir subi un traitement par rayons ionisants.

De plus, l'estampille présente sur nos produits garanti la conformité de notre marchandise aux règles législatives alimentaires en vigueur. Cette estampille est délivrée et apposée en accord avec les services d'inspection vétérinaire mandatés par l'état belge.