Lardon cru fumé 1 kg

Article : 69036

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	LARDONS CRUS FUMES
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Coupés dans de la poitrine n°2. Maigre de porc fumée. Sans couenne, sans cartilage.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Traité en salaison, Fumé
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Poitrine de porc (79,9%), eau, sel, sirop de glucose, arômes (dont arômes naturels) et arôme de fumée, dextrose, antioxydants : extrait de romarin et ascorbate de sodium E301, épice, conservateur : E250.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poitrine de porc	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.400.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Lait
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Lardon cru fumé 1 kg

Article : 69036

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02101219 - Poitrines [entrelardés] et morceaux de poitrines, de porcins [des espèces domestiques], séchés ou fumés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	76 % (<76)	SST	2.5 % (<2.5)

Atouts

Atout : Une aide cuinaire pour de nombreuses recettes
Produit congelé individuellement permettant une sortie à la juste quantité et une gestion maîtrisée
Un petit conditionnement pour une souplesse d'utilisation

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 48H

Mise en œuvre : Sans décongélation, à intégrer directement dans la suite culinaire. Les lardons doivent être consommés cuits.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
893	215	16	5.8	1.7	1.2	0	16	2.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Lardon cru fumé 1 kg

Article : 69036

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Barquette	1	0	1	Sachet			
Palette	450	455.4	450	Sachet	90	1200x800x1650	
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Colis	5	5.06	5	Sachet		388x261x166	13445425086323
Sachet	1	1	1	Sachet			3445425086326
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur