



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Lardons crus fumés issus d'animaux élevés sans antibiotiques dès la fin du sevrage
- Descriptif produit :** Frais. Viande de porc origine France. Issu de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage dans des exploitations ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2). Fumés au bois de hêtre.
- Conservation :** Frais, +0°C À +4°C
- Etat de préparation :** Fumé, Cru
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Barquette de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Poitrine de porc 86% issue d'animaux élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage, eau, sel, dextrose, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium , antioxydant : érythorbate de sodium. Fumé au bois de hêtre. Pouvant contenir de la MOUTARDE. Viande de porc origine France.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]
N° d'agrément : FR 22.093.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 35
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Moutarde
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Le Porc Français VPF, Certif env 2/equiv reconnue, FSA après sevrage
Bio AB :
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 02101211 - Poitrines [entrelardés] et morceaux de poitrines, de porcins [des espèces domestiques], salés ou en saumure

Atouts

Atout : Un produit cru fumé au bois de hêtre
Des lardons issus de porc origine France
Un produit répondant à la Certification Environnementale de niveau 2 éligible Egalim

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
Mise en œuvre : A 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							
1,123	271	23	9	2	1.6	0	14	2.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.61

Type de matières grasses : Aucune

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	1.04	1	Barquette			3273625922195
Couche	36	0	36	Barquette	6		
Colis	6	6.53	6	Barquette		394x335x184	13273625922192
Palette	252	297.1	252	Barquette	42	1200x800x1440	
Pièce unitaire	1	0	1	Barquette			