



FICHE TECHNIQUE

ID LARDON DE VOLAILLE GOUT FUME 2X100G
1LA203000

Réf : QUAL-FT 1LA203000
Date création : 05/06/15
Date révision : 17/07/25
Indice de révision : 10

DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Lardons de volaille, reconstitués, goût fumé, étuvés

HALAL

Certifié
ARGML

Site de fabrication
CRYSTAL
01 St André
FR 01 336 002 CE

GTIN produit	3 512 690 003 379
GTIN colis	1 351 269 000 337 6
Code nomenclature	1602 32 11

Poids net article	200 g
Poids brut article	216 g

Conditions de conservation	DLC/DDM (usine)	Mode d'emploi
à conserver entre 0 et 4°C Conditionné sous atmosphère protectrice. A consommer dans les 2 jours après ouverture.	38 jours	A cuire 6 minutes à la poêle. A consommer cuit à cœur.

INGREDIENTS

Ingédients : cuisse de poulet halal (origine UE) 34%, viande de dinde halal (origine UE) 31%, peau de dinde halal (origine UE), eau, sel, acidifiants (E325, E262, E270, E334, E260, E330), protéines de LAIT, dextrose, arômes et arôme de fumée, antioxydant (E301), ferments, conservateur (E250). Traces éventuelles de soja.

Allergènes majeurs (annexe II règlement INCO n°1169/2011) :

Traces possibles : Soja, Présence : Lait

CRITERES MICROBIOLOGIQUES			
Critères de sécurité réglementaires (règlement CE 2073/2005)			
Salmonella			
Non détecté / 25g			
Autres critères (FCD 1.11- Lardons crus à consommer après cuisson - Distribution)			
Flore totale/lactique	E. coli	Staphylocoques coag+	Listeria monocytogenes
< 10	< 100 /g	< 100 /g	< 100 /g

CRITERES CHIMIQUES		
Code des bonnes pratiques CIDEF (2024) - Lardons		
HPD	Lipides	SST
≤ 76%	≤ 20	≤ 1,5%

VALEURS NUTRITIONNELLES			VALEURS ENERGETIQUES	
moyennes pour 100G			moyennes pour 100G	
matières grasses (g)	glucides (g)	protéines (g)	kcal	kJ
9,9	1,7	17,5		
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)	166	692
3	1,2	2,6		

CONDITIONNEMENT COLIS			PALETTISATION				
			Palette bois 80 X 120				
nombre d'uvc /colis	poids net /colis	poids brut /colis	colis /couche	couches /palette	Colis /palette	poids net / palette	poids brut / palette
4	0,80 kg	0,99 kg	10	16	160	128 kg	184 kg