

Date de Création : 20/04/2020

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V3

Rédacteur : Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur : Guillaume Dalix Gérant

# FICHE TECHNIQUE LARDONS FUMES

## TCB063-01

Marché lot 24.B11 - Produit 14

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par  
FR-BIO-01

Référence externe: TCB063-01

Lieu de Transformation : Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac  
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB063-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : LARDONS FUMES

N° AGREMENT SANITAIRE: FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

### DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	LARDONS FUMES	Poids (variable) net en kg :	1 kg
Dénomination de Vente:	LARDONS FUMES	Poids (variable) brut en kg:	1,042 Kg
Gencode:	2345678	EAN 13 :	3770010592785

#### Unité de vente

Unité de vente :	1 Kg
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	18
Hauteur (cm) :	25
Profondeur (cm) :	8

#### Colis : Caisse plastique consignée

Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	60

#### Palettisation

UV (en Kg) :	1,042
UV/Colis :	8
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	224

#### Liste des Ingrédients

Poitrine de porc\*(origine France), sel de Guérande.Fumé au bois de hêtre issus de forêts durablement gérées.  
\* Issue d'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	État Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Poitrine de porc	Land race, Large white	99,00%	OUI	Fraîche	France
Sel de Guérande		NA	NON	Sec	France
Sciure d'hêtre	Sciures issues de bois de hêtres non traités, provenant de forêts gérées durablement	NA	NON	Sec	France



Date de Création : 20/04/2020

# FICHE TECHNIQUE LARDONS FUMES

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

## TCB063-01

ZI de Boulazac

Version : V3

Marché lot 24.B11 - Produit 14

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés			X
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL							
Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label :	BIO	N° intrastat :	124658

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g							
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
250,5	1039,5	20,3	7,8	0	0	16,8	1,12

CRITERES MICROBIOLOGIQUES		QUALITE	
ASR à 46°C	Inférieur à 40 uc/g	OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Salmonelles	Absence dans 10 g	Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011
E.coli	Inférieur à 10 uc/g		

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	40 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit fumé cru à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer cuit à cœur A consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.  
 Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.  
 J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.  
 J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.

