

Fiche Technique - Technical Data sheet

SAINDOUX RAFFINE OFG-VPF E306 - DETRY REFINE/D LARD OFG-VPF E306

Version : 08/06/2023

ALVA FOOD

3 Rue des Chevaliers

44 400 REZE

France

Société au capital de 2.704.620€ RCS Nantes 441 940 905

N° TVA/VAT N°: FR-52 441 940 905-GLN 3017 600605808

Tél : +33(0)2 40 13 81 30

Fax : +33(0)2 40 04 06 32

contact@alva-food.com

GENERAL / PRODUCT INFORMATION

Dénomination Saindoux raffiné OFG-VPF E306

Designation Refined lard OFG-VPF E306

**Description
process**

Process

description

Le saindoux est obtenu par fonte directe des matières grasses contenues dans les tissus de porc. Le corps gras obtenu subit ensuite un traitement complet de raffinage, avant d'être conditionné.

Lard is obtained by direct melting of fat in fatty tissues of pork. The obtained fat is then subjected to refining treatment, before being packaged.

**Date de
Durabilité
Minimale (DDM)**

*Best before date
(BBD)*

Plaquettes
Pack

9 mois, dans un local sec et frais, à l'abri de la lumière à une température comprise entre 0°C et 5°C.

9 months, in a cool, dry place, away from light at a temperature between 0°C and 5°C.

**Conditions de
stockage**

Storage conditions

INGREDIENTS

INGREDIENTS

Ingrédients <i>Ingredients</i>	%	Etiquetage (règlement CE n°1169/2011) <i>Labelling (Regulation EC n°1169/2011)</i>	Origine (végétale, animale...) <i>Origin (vegetable, animal...)</i>	Provenance géographique <i>Geographical provenance</i>
Saindoux <i>Lard</i>	99,99%	Graisse animale ou Saindoux <i>Animal Fat or Lard</i>	Animale <i>Animal</i>	France (OFG-VPF)* (nés, élevés, abattus) <i>(borned, raised, slaughtered)</i>
Tocophérol <i>Tocopherol</i>	0,01%	E306	Végétale <i>Vegetable</i>	Union Européenne <i>European Union</i>

*OFG : Origine France Garantie – VPF : Viande de Porc Française

Téléchargez toutes nos certifications sur notre site (rubrique « Engagements ») :

Download our certifications on our website (section "our commitments") :

www.alva-food.com

Page 1 /6

Fiche Technique - Technical Data sheet

SAINDOUX RAFFINE OFG-VPF E306 - DETRY REFINE/D LARD OFG-VPF E306

Version : 08/06/2023

TENEURS EN SOLIDES SOLIDS CONTENTS

Températures <i>Temperatures</i>	Valeurs <i>Values</i>	Méthodes <i>Methods</i>
10°C	38,93 %*	NF ISO 8292-1
20°C	28,00 %*	
30°C	9,77 %*	
40°C	2,33 %*	

*Moyenne de nos résultats d'analyses – Average of our analysis results

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Critères <i>Criteria</i>	Valeurs <i>Values</i>	Unités <i>Units</i>	Méthodes <i>Methods</i>
Acidité oléique <i>Free fatty acid as Oleic acid</i>	Max 0,75	%	NF EN ISO 660
Indice d'iode <i>Iodine value</i>	60 - 67	%	NF EN ISO 3961
Indice de peroxyde <i>Peroxide value</i>	Max 4,0	meq/Kg	NF EN ISO 3960
Couleur Lovibond Rouge <i>Lovibond colour Red</i>	Max 1,5	/	NF EN ISO 15305 cellule 5 pouces ¼ 5 inches ¼ cell
Couleur Lovibond Jaune <i>Lovibond colour Yellow</i>	Max 15,0	/	
Humidité <i>Moisture</i>	Max 0,15	%	NF EN ISO 8534
Point de fusion <i>Melting point</i>	30 - 40	°C	NF EN ISO 6321
Goût et odeur <i>Taste and smell</i>	Neutres <i>Neutral</i>		
Aspect <i>Colour</i>	Blanc <i>White</i>		

*résultat garanti départ usine / result guaranteed at departure

CRITERES MICROBIOLOGIQUES* MICROBIOLOGY CRITERIAS*

Critères <i>Criteria</i>	Normes <i>Norms</i>	Fréquence d'analyse <i>Analysis frequency</i>
Aérobies mésophiles à 30°C <i>Aerobic colony count at 30°C</i>	< 500 UFC/g	1/mois 1/month
Entérobactéries à 30°C <i>Enterobacteriaceae at 30°C</i>	< 10 UFC/g	
E. coli <i>E. coli</i>	< 1 UFC/g	
Anaérobies Sulfitoréducteurs à 46°C <i>Sulfite-reducing anaerobes at 46°C</i>	< 1 UFC/g	
Salmonelles <i>Salmonella</i>	Abs /25 gr	
Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	Abs /1g	

*La graisse en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne.
Fat is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms.

Téléchargez toutes nos certifications sur notre site (rubrique « Engagements ») :
Download our certifications on our website (section "our commitments") :

Fiche Technique - Technical Data sheet

SAINDOUX RAFFINE OFG-VPF E306 - DETRY REFINE/D LARD OFG-VPF E306

Version : 08/06/2023

COMPOSITION EN ACIDES GRAS FATTY ACID PROFIL

Acides gras Fatty acids	Carbone Carbon	Valeurs Values	Méthodes Methods
Myristique Myristic	C 14 :0	1,40 %*	NF EN ISO 12966-2 NF ISO 5508
Pentadécylique Pentadecylic	C 15 :0	0,30 %*	
Palmitique Palmitic	C 16 :0	25,61 %*	
Palmitoléique Palmitoleic	C 16 :1	2,68 %*	
Stéarique Stearic	C 18 :0	14,88 %*	
Oléique Oleic	C 18 :1	41,03 %*	
Linoléique Linoleic	C 18 :2	10,49 %*	

*Moyenne de nos résultats d'analyses – Average of our analysis results

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g) AVERAGE NUTRITION FACTS (per 100g)

Energie* Energy*	3698 kJ = 900 kcal
Graisses* Fat*	100 g
Dont acides gras saturés Including Saturated fatty acids	42,61 g
Dont acides gras mono-insaturés Including Monounsaturated fatty acids	44,70 g
Dont acides gras poly-insaturés Including Polyunsaturated fatty acids	12,40 g
Acides gras trans Including trans fatty acids	≤ 1 g
Glucides* Carbohydrates*	<0.1 g
Dont sucres Including sugars	
Protéines* Proteins*	<0.05 g
Sel* Salt*	<0.01 g

*Moyenne de nos résultats d'analyses – Average of our analysis results

Fiche Technique - Technical Data sheet

SAINDOUX RAFFINE OFG-VPF E306 - DETRY REFINE/D LARD OFG-VPF E306

Version : 08/06/2023

CONTAMINANTS CONTAMINANTS

Analyses	Normes	Unités	Fréquence analyse
Analyses	Norms	Units	Analysis frequency
Métaux lourds ¹			
Heavy metals			
Fer (Fe) Iron (Fe)	≤ 1,5	mg/kg	
Cuivre (Cu) Copper (Cu)	≤ 0,40	mg/kg	
Plomb (Pb) Lead (Pb)	≤ 0,10	mg/kg	
Arsenic (As) Arsenic (As)	≤ 0,10	mg/kg	
Résidus de pesticides ²			
Pesticides residus			
Organophosphorés Organophosphorus	< LMR	mg/kg	1/an 1/year
Organochlorés Organochlorine	< LMR	mg/kg	
Pyréthroïdes Pyrethrinoïdes	< LMR	mg/kg	
HAP ³			
PAH			
Benzo(a)pyrène (BaP) Benzo(a)pyrène (BaP)	≤ 2	µg/kg	
Somme (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène) Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	≤ 10	µg/kg	
Anticoccidiens ⁴			
Coccidiostats	< LMR	µg/kg	
Dioxines et PCB ³			
Dioxins and PCB			
Somme des dioxines et PBC de type dioxine (OMS-PCDD / F-PCB-TEQ) Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS- PCDD / F-PCB-TEQ)	≤ 1,25	pg/g	1/trimestre 1/quarter
Somme des dioxines (OMS-PCDD / F- TEQ) Sum of dioxin (OMS-PCDD / F- TEQ)	≤ 1	pg/g	
Somme des 6 PCB indicateurs Sum of 6 indicator PCBs	≤ 40	ng/g	

¹ Selon le règlement CE n°2023/915 et ses modifications et le Codex Alimentarius

In compliance with regulation CE 2023/915 and its subsequent modifications and Codex Alimentarius.

² Selon le règlement CE n°396/2005 et ses modifications

In compliance with regulation CE n°396/2005 and its subsequent modifications.

³ Selon le règlement CE n°2023/915 et ses modifications

In compliance with regulation CE 2023/915 and its subsequent modifications

⁴ Selon le règlement CE 37/2010 et ses modifications

In compliance with regulation CE 37/2010 and its subsequent modifications

SAINDOUX RAFFINE OFG-VPF E306 - DETRY

REFINE/D LARD OFG-VPF E306

Version : 08/06/2023

ALLERGENES

ALLERGENS

Selon l'annexe II du règlement INCO n°1169/2011 <i>Based on Annex II of Regulation (EC n° 1169/2011</i>	Présence Produit <i>In the product</i>		Présence ligne de production <i>Presence on production line</i>		Risque de contamination croisée <i>Risk of cross-contamination</i>	
	Oui Yes	Non No	Oui Yes	Non No	Oui Yes	Non No
Céréales contenant du Gluten et produits dérivés <i>Cereals containing gluten, and derivatives</i>		x		x		x
Crustacés et produits dérivés <i>Crustaceans and derivatives</i>		x		x		x
Œufs et produits dérivés <i>Eggs and derivatives</i>		x		x		x
Poisson et produits dérivés <i>Fish and derivatives</i>		x		x		x
Arachides et produits dérivés <i>Peanuts and derivatives</i>		x		x		x
Soja et produits dérivés <i>Soybeans and derivatives</i>		x		x		x
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		x	x (arôme beurre naturel)			x (risque maîtrisé par analyse HACCP)
Fruits à coques et produits dérivés* <i>Nuts and derivatives *</i>		x		x		x
Céleri et produits dérivés <i>Celery and derivatives</i>		x		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mustard and derivatives</i>		x		x		x
Graines de sésame et produits dérivés <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x		x		x
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg ou 10 mg/litre SO₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg or 10 mg/litre SO₂</i>		x		x		x
Lupin et produits dérivés <i>Lupin and derivatives</i>		x		x		x
Mollusques et produits dérivés <i>Molluscs and derivatives</i>		x		x		x

*Noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, noisette, pignon de pin, amande, pistache, cacahuète, châtaigne, graine de sésame
Walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia nuts, Queensland nuts, hazelnuts, pine nuts, almonds, pistachio nuts, peanuts, chestnuts, sesame seeds.

SAINDOUX RAFFINE OFG-VPF E306 - DETRY
REFINE/D LARD OFG-VPF E306

Version : 08/06/2023

AUTRES INFORMATIONS
OTHER INFORMATION

	Oui/Yes	Non/No
Le produit est-il soumis à ionisation ? <i>Is the product ionized?</i>		X
Le produit contient-il des substances à l'état de nanoparticules ou est-il fabriqué à partir de nanoparticules ? <i>Does the product contain nanoparticles or is it made from nanoparticles?</i>		X
Le produit est-il hydrogéné ou contient-il des matières grasses hydrogénées ? <i>Is the product hydrogenated or contain any hydrogenated fats?</i>		X
Le produit contient-il des éléments radioactifs ? <i>Does the product contain radioactive elements?</i>		X

POSITION OGM
GMO POSITION

Au meilleur de nos connaissances, ce produit n'est pas soumis à étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications.

To the best of our knowledge, this product is not subject to labelling, according to regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.

CADRE REGLEMENTAIRE
REGULATION

Produit conforme au Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Unité de production : ALVA Rezé. N° agrément vétérinaire : FR 44.143.015 CE

This product respects the modified (CE) n° 853/2004 legislation from 29th April 2004 establishing specific hygiene rules applicable for animal origin food products.

Production plant: Rezé (44) - FRANCE. Veterinary approval N° : FR 44.143.015 CE

Les renseignements ci-dessus sont des valeurs moyennes issues de résultats de notre plan de contrôle ayant pour but d'informer notre clientèle, mais ne sauraient nous engager au-delà de nos garanties contractuelles.

Cette fiche technique datée et approuvée peut être amenée à évoluer ou changer au cours du temps.

Please note that the above information comes from average values issued from our control plan. They are guidelines only. This technical data sheet, dated and approved, may change.