



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

LARD SALE

FT-PT-001

Création: 16/04/2024

Révision: 13/11/2024

Version : 2

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo



Description

Lard légèrement salé, avec couenne, conditionné en sachet sous-vide

Ingrédients

Viande de porc, sel, dextrose, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium

Allergènes majeurs

Présence de : /
Traces possibles de : /

Ingrédients irradiés

Aucun

Ingrédients OGM

Aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE

PARAMETRES

VALEURS

NON CONFORME

Organoleptique

Visuel

Morceau de teinte légèrement rosée
avec des veines de gras blanc

Moisissure, ...

Texture

Ferme et tendre

Fissures, ...

Goût

Typique du lard légèrement salé

Odeur ou goût de
rancissement

Microbiologiques
À DLC

Germes totaux aérobies

< 3x10⁶/g

/

Bactéries lactiques

< 3x10⁷/g

/

Staphylocoque à coagulase
positive

< 3x10³/g

/

Escherichia coli

< 5 x10²/g

/

Salmonelles

absence/25g

/

Listeria monocytogene

absence/25g

/

Physico-chimiques

Eau/protéine

< 3,5

/

Nitrites E250

< 0,15g/kg

/



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

LARD SALE

FT-PT-001

Création: 16/04/2024

Révision: 13/11/2024

Version : 2

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

| TYPE | PARAMETRES | | VALEURS |
|---|--------------------------|------|---------|
| Valeurs nutritionnelles (Analyse 2024) | Energie | kcal | 295 |
| | | kJ | 1225 |
| | Matière grasse | | 23 g |
| | dont acides gras saturés | | 8,5 g |
| | Glucides | | 2,1 g |
| | dont sucres | | 0,7 g |
| | Protéines | | 20 g |
| | Sel | | 2,7g |

CONDITIONNEMENT, UTILISATION & CONSERVATION

| | | | | | | |
|----------------|--|-------------------|---|----------------------|------------|-------------|
| Code Intrastat | 16024110 | | | | | |
| Destination | Tout public | | | | | |
| Distribution | Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | Utilisations prévues | | Cuire à cœur avant consommation. Après ouverture, le produit est à consommer dans les 3 jours. Vente en boucheries et en grandes surfaces au rayon "coupe" ou "traiteur". | | | |
| | DLC et conditions conservation | | 21 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Emballé sous-vide | | | |
| | Réf | Nom | Poids (kg) | Conditionnement (mm) | Logistique | Facturation |
| | 15762 | Lard Salé (1x1/2) | ± 1,7 kg | Sous-vide | 10pc/bac | Kg |
| | 15746 | Lard Salé (2x1/2) | ± 3,5 kg | Sous-vide | 5pc/bac | Kg |
| | | | | | | |