



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chainex
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



COMPOSITION

Photo	
Description	Lard légèrement salé, avec couenne, conditionné en sachet sous-vide
Ingrediénts	Viande de porc, sel, dextrose, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium
Allergènes majeurs	Présence de : / Traces possibles de : /
Ingrediénts irradiés	Aucun
Ingrediénts 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	< 3x10 ⁶ /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 ⁷ /g	/
	Staphylocoque à coagulase postivie	< 3x10 ³ /g	/
	Escherichia coli	< 5 x10 ² /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 Chainex
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



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
	15762	Lard Salé (1x1/2)	± 1,7 kg	Sous-vide	10pc/bac
	15746	Lard Salé (2x1/2)	± 3,5 kg	Sous-vide	5pc/bac
					Kg