# FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**Code Produit: LDFCT**

## NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

**LARDO FARCITO** / Lard de viande porcine, affiné et farci avec fruits déshydratés.

Temps minimum d'affinage 90 jours.

## INGREDIENTS

Lard porcin, sel, arômes naturels, dextrose, sucrose, antioxydant E300, agents de conservation : E250 E252, abricots séchés, (DIOXYDE DE SOUFRE), prunes séchées (SULFITES), figues séchées (DIOXYDE DE SOUFRE), tomates séchées, NOISETTES, petits morceaux d'AMANDE, vin blanc (SULFITES), vermouth blanc (SULFITES), alcool. Couenne non comestible.

## ALLERGENIES

DIOXYDE DE SOUFRE, SULFITES, NOISETTES, AMANDES. (en vertu du Reg. CE 1169/11)

| METHODE DE STOCKAGE: | MODE DE TRANSPORT: |
|---|---|
| Réfrigérer (+0°C/+4°C).<br>A consommer avant la date indiquée. | Par camion frigorifique à température contrôlée (+0°C/+4°C). |

### MODE DE CONSOMMATION ET USAGE PREVU

Origine viande porcine: ITALIE/UE. (mentionnée sur l'étiquette). Couenne non-comestible. Produit prêt à la consommation et destiné à toutes les catégories, à l'exclusion de celles sensibles aux allergènes mentionnés sur l'étiquette.

| UNITÉ DE CONDITIONNEMENT / POIDS NET: | ECHEANCHE / DLUO: |
|---|---|
| Poids variable (4,0/5,0 kgs) Pour la vente au poids.<br>Pièces par carton: 2. Dimensions du carton: cms.25x40x17 | Date d'expiration: (DMY) 120 jours de la date de conditionnement. |

### CONDITIONNEMENT

Primaire: produit conditionné sous vide en sachets en plastique. Les matériaux employés sont aptes à l'usagealimentaire, en vertu du règlement National et communautaire (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

### VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100gs DE PRODUIT

| | |
|---|---|
| **Valeur énergétique** | 3440 Kj / 822 kcal |
| **Graisses** | 91,3 g |
| **dont saturés** | 35,2 g |
| **Glucides** | < 0,1 g |
| **Dont sucres** | < 0,1 g |
| **Proteines** | 0,1 g |
| **Sel** | 2,3 g |

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---|---|
| **Micro-organismes 30°C** | ≤ 10.000 UF/C |
| **Stafilococcus coag+** | ≤ 100 UF/C |
| **Salmonella spp** | Absent/25g |
| **Listeria monocytogenes (qualitative)** | Absent/25g |
| **E. Coli** | ≤ 100 UF/C |

| CARACTERISTIQUES CHIMIQUES | | STANDARDS PHYSIQUES |
|---|---|---|
| **pH** | **< 7** | Exempt de corps étrangers |

### SITE DE PRODUCTION

**Antichi Sapori Srl - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)**
**Tel. (+39)06.87772153 – (+39)380.5944766 Numero d'agrément: IT Y4V6Y CE**