

## FICHE TECHNIQUE

# Lardo in conca



### Informations générales

<b>Nom sur facture</b>	<b>LARDO IN CONCA 2,5kg-ct1pz</b>
<b>Code produit</b>	530002
<b>Nomenclature douanes</b>	02091011



### Description du produit

**Ingrédients** Lard, sel, épices.

#### **Caractéristiques qualitatives**

**QUALITÉ** : préparé avec de la matière première de premier choix de porcs lourds italiens, selon les prescriptions des jambons protégés. Une spécialité gastronomique aux origines antiques.

**SAVEUR**: douce et délicate grâce à l'assaisonnement au sel de mer, arômes frais naturels, comme l'ail, le romarin et la cannelle, et à l'affinage long dans des cuves en marbre de Carrare.

### Caract. techniques moyennes

### Propriétés organoleptiques

<b>Conditionnement</b>	sous vide		<b>Aspect extérieur</b>	parallélépipède régulier (bloc)		
<b>Température de conservation</b>	5°C		<b>Goût</b>	doux		
<b>conseillée</b>			<b>Arôme</b>	délicat		
<b>Affinage</b>	20 jours		<b>Couleur</b>	blanc marbre		
<b>Poids moyen</b>	<b>Diamètre</b>	<b>Hauteur</b>	<b>Largeur</b>	<b>Longueur</b>	<b>DLUO standard</b>	
2,5 kg					150 jours après conditionnement	

## FICHE TECHNIQUE

# Lardo in conca

### Palettisation

### Emballage

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	10	120

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
1	0,135X0,205X0,355	0,28	8002974022229

### Paramètres chimiques

### Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	12
Graisses (g)	78
Acides gras saturés (g)	31,2
Protéines (g)	5
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Sel (g)	3,8
Valeur énergétique (kcal)	722
Valeur énergétique (kJ)	2971
Aw	0,868
pH	5,8

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5*10 <sup>6</sup>
E. Coli ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Coliformes fécaux ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

## FICHE TECHNIQUE

# Lardo in conca

### Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

### Dispositions légales

**HACCP**

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

**Traçabilité**

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

**OGM**

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM
- ne dérive pas d'OGM
- ne contient pas de matières dérivées d'OGM (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

**Emballages**

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

**Étiquetage**

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

**Remarque**

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

**Adresse**
**VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361