

**Fiche technique de produit Remia****INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Dénomination : LARBEL REUZEL/LARD  
Numéro d'article : E30003

Emballage : 4X2,5KG  
Quantité par palette/ vrac : 60 colis  
Type de palette : PALLET EURO (800X1200)

Condition de stockage : 15-20 °C  
Humidité relative : max. 70 %  
Durée de vie : 9 mois

Remia C.V.  
Dolderseweg 107  
3734 BE Den Dolder- Pays-Bas  
No. de téléphone : +31 30 - 2297911  
No. de fax : +31 30 - 2291770  
E-mail : export@remia.nl  
Internet : www.remia.com

certificat BRC : depuis novembre 2000  
certificat IFS : depuis avril 2004  
certificat FSSC 22000 : depuis août 2017

**INFORMATIONS PAR RAPPORT À LA LÉGISLATION**

Le produit répond aux directives de l'Union Européenne et conforme à la législation néerlandaise par rapport à la qualité des produits alimentaires.

Code de production : code lot - an - numéro du jour -heure  
Indication de durée de vie : à consommer de préférence avant fin  
Indication de quantité : kg  
vignet "e" : Oui

Déclaration non - GMO : Selon l'information obtenue de nos fournisseurs, Remia déclare que ce produit ne contient pas d'ingrédients modifiés génétiquement.

Modifications en ce fiche technique sont réservées.

## Fiche technique de produit Remia

### INGRÉDIENTS

	*	%
1. saindoux	Belgique, Pays-Bas, France	100

\*le pays d'origine n'est pas garanti à 100%.

### DONNÉES SENSORIQUES

couleur:	blanc
odeur:	aromatique
saveur:	aromatique
aspect:	

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

f.f.a.:	< 0,15 %
valeur P.O.:	< 2,0 meq/kg
à 10°C:	47-53 % S
à 20°C:	32-38 % S
à 30°C:	15-21 % S
à 35°C:	6-12 % S
point de fusion:	34-38 °C
humidité:	< 0,1 %
teneur de graisse:	100 %
teneur de sel:	0,0 %
Densité à 20°C:	0,920 g/ml

### DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

flore mésophile totale	<10000 / gram
levures	<100 / gram
moississures	<100 /gram
bactéries lactiques	<100 /gram
entero	neg.
dont Ecoli	neg.
salmonella	neg. / 25 gram

### ALLERGIE INFORMATION

1. Lait:	-
2. Oeuf:	-
3. Soja (sans huile de soja):	-
4. Céréales avec gluten:	-
5. Poisson:	-
6. Crustacés:	-
7. Noix:	-
8. Arachides:	-
9. Sésame:	-
10. Sulfite >10 ppm:	-
11. Céleri:	-
12. Moutarde:	-
13. lupin	-
14. mollusques	-

### MOYENNE VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100 g

valeur énergétique:	3700 (900) kJ (kcal)
lipides:	100 g
dont -saturés:	42 g
-monoinsaturés:	45 g
-polyinsaturés:	11 g
glucides:	0 g
dont -sucres:	0 g
protéines:	0 g
fibre alimentaire:	0 g
sel:	0,0 g