

Lardons

Formulation de saumure des poitrines

SALAGE A SEC

Pour 100 kg de gros sel

- ▶ 2 kg de nitrate de potassium
- ▶ 6 kg de saccharose
- ▶ 2 kg d'épices (poivre, muscade, ail en poudre, oignon, genièvre, laurier, girofle)

(*) La quantité de nitrate exprimée en NaNO_3 ajouté par le mélange salant/la saumure ne peut dépasser 150 mg/kg (cf. Directive 2006/52)

SAUMURE POUR INJECTION

injection à 10% du poids de poitrines

- ▶ eau828
 - ▶ sel nitré160
 - ▶ dextrose 10
 - ▶ nitrate de potassium 1
 - ▶ épices 1
 - TOTAL 100,0
- puis

SAUMURE D'IMMERSION

- ▶ eau829
- ▶ sel nitré170
- ▶ nitrate de potassium0,1(*)



Exemples d'utilisation

A GRILLER, RISSOLER, A CONSOMMER SEUL OU EN SALADE, QUICHE, OMELETTE...

Exemples de durée de vie

LARDONS PRÉEMBALLÉS COMMERCIALISÉS AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ sous atmosphère modifiée / protectrice.....30 - 45 jours à +4 °C

Schéma de fabrication

Règlement (CE)N° 178/2002 : art 18 : traçabilité et art 14 :
 Exigence de sécurité des produits Code de la consommation : art L221.1 : Le professionnel est responsable de la sécurité du produit pour les conditions prévues et raisonnablement prévisibles d'utilisation.
 Validation et vérification du procédé. Surveillance de la qualité du produit.

