

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**

**ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE**



**Définition « Andouille » selon le Code Des Usages:**

*Les andouilles sont des préparations obtenues par assemblage ou mélange, embossage sous enveloppe et cuisson des éléments du tube digestif du porc, auxquelles ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans une liste positive.*

**Définition « Andouille de Bretagne » :**

*Les boyaux et estomacs, éventuellement blanchis, sont embossés à la main ou à la machine, en boyau naturel.*

**Définition « fumée au bois de hêtre » :**

*Produit fumé de façon traditionnelle avec des copeaux de bois de Hêtres. La conséquence de ce procédé artisanal fait que la couleur de nos andouilles fumées est moins marquée qu'un produit « noirci » artificiellement.*



**Liste des ingrédients:**

Chaudins et panses de porc français, enveloppe : baudruche de bœuf, conservateur : sel nitrité, sel, poivre, épices.

**Origine des matières premières :**

Chaudins de porc : Origine France.

Panses de porc : Origine France.

Baudruche de bœuf : Origine Argentine, Amérique du Sud.

Sel nitrité : Origine France.

Sel : Origine Union Européenne.

Poivre : Origine Madagascar, Brésil, Inde, Malaisie, Vietnam.

Epices : Origine Indonésie.



**Site de fabrication :**

Atelier de l'Argoat

ZA La Pointe

35380 Plélan Le Grand, France

Tel : 02 99 61 85 85

Mail : [contact@atelier-argoat.fr](mailto:contact@atelier-argoat.fr)

Web : [www.atelier-argoat.fr](http://www.atelier-argoat.fr)

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :**

Valeur énergétique : 1046 Kj (252 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 9,6g – Glucides : traces dont sucres : traces – Protéines : 18g – Sel : 2,9g

**Caractéristiques organoleptiques :**

Coupe :	Aspect caractéristique avec des chaudins et panses entremêlés.
Couleur :	Gris / Rose

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMEE AU BOIS DE HETRE**



**Caractéristiques physico-chimiques:**

Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 7cm.
Poids net :	Pièce entière : 2,0 Kg +/- 0,2 (longueur : environ 45 cm) Morceau : 0,3 Kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm)
HPD	≤ 75 %
Lipides rapportés à l'HPD réglementaire	≤ 20 %
Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD réglementaire	≤ 1 %

**Caractéristiques microbiologiques:**

Flore aérobie mésophile	≤ 1 000 000 / g
Flore lactique	-
Escherichia Coli	≤ 10 / g
Clostridium perfringens	≤ 30 / g
Staphylococcus aureus	≤ 100 / g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g stade usine ≤ 100 / g à DLC

**Conservation:**

Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation :	A consommer sous 15 jours après ouverture
DLC pièce entière :	50 jours garantis entrepôt .
DLC morceaux :	40 jours garantis entrepôt.
Validation DLC :	5 échantillons d'un même n° de lot analysés avec rupture de T° (1 /3 à 4°C 2/3 à 8°C) à 100 jours à partir de la date de fabrication pour les pièces entières et morceaux .

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :****ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE****Etiquetage :**

Désignation du produit:	Andouille de Bretagne fumée
Liste des ingrédients:	Chaudins et panses de porc français, enveloppe : boudin de bœuf, conservateur : sel nitrité, sel, poivre, épices. Traces éventuelles de gluten, soja, moutarde, sulfites et lait.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	Energie : 1046 Kj (252 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 9,6g – Glucides : traces dont sucres : traces – Protéines : 18g – Sel : 2,9g
Code emballeur:	EMB : 35223 C
Estampille sanitaire	FR 35.223.002 CE
N° de lot	9 chiffres
Condition d'utilisation après ouverture	A consommer sous 15 jours après ouverture
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
A consommer jusqu'au:	JJ.MM.AA
Prix au Kg	€/Kg
Poids net	Kg
Prix du paquet	€
Gencod	13 chiffres
Site de fabrication	Atelier de l'Argoat 35380 Plélan Le Grand
Logo eco-emballage	
Logo VPF	

**Conditionnement:**

<u>Pièces entières :</u> Conditionnement sous vide : - Sac plastique CN300.  Conditionnement en carton : - Carton 550x245x85 : par 3 - Carton 550x245x150 : par 6  <u>Morceau :</u> Conditionnement sous vide : - Film thermoformé PAE 150µ et PAE 70/80µ	<u>Conditionnement en carton :</u> - Carton 550x245x85 : par 10 ou par 15 - Carton 550x245x150 : par 30  <u>Multi-produits :</u> Conditionnement en carton : - Carton 550x245x150 - Carton 550x245x85
---	--



FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE**



**Autres informations :**

OGM	Produit non OGM.
Allergènes	Gluten, Soja (alimentation des porcs), Moutarde, Sulfites, Lait
Ionisation	Produit non ionisé
Nanoparticules	Produit ne contenant pas de matières nanoparticulaires
Porcs castrés	Utilisation de chaudins issus de porcs castrés

Les produits fabriqués par l'Atelier de l'Argoat sont conformes à la réglementation en vigueur.

**Validation :**

Rédaction: S. Malard / RAQ  
Date: 27/04/15  
Visa: 

Validation: J. Tingaud / PDG  
Date:  
Visa: