

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE VIRE A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE



Définition « Andouille supérieure » selon le Code Des Usages:

Les andouilles sont des préparations obtenues par assemblage ou mélange, embossage à la main sous boyau naturel et cuisson, dans le boyau des éléments du tube digestif du porc (éventuellement blanchis), auxquelles ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans une liste positive.

Définition « Andouille de Vire supérieure »:

Les boyaux et estomacs sont embossés en boudruche, chaudin ou boyau naturel. Le produit est cuit, fumé avant ou après cuisson et éventuellement coloré.

Définition « à l'Ancienne » :

Produit ne contenant aucun autre additif que le nitrate, nitrite, les acides ascorbique et erythorbique et leurs sels et des substances aromatisantes naturelles.

La matière première ne doit avoir subi aucun autre traitement que la réfrigération et éventuellement, le salage.

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 de porc français, enveloppe : boyau de porc, sel, poivre

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France.

Boyaux de porc (enveloppe) : Origine Chine.

Sel : Origine Union Européenne.

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



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

Web : 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE VIRE A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE





Caractéristiques organoleptiques:	
Coupe :	Aspect caractéristique avec des chaudins entremêlés.
Couleur:	Beige / rose.
Caractéristiques physico-chimiques:	
Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 7 cm.
Poids net :	Pièce entière : 1,9 kg +/- 0,2 (longueur : environ 44 cm) Demi-pièce : 1,0 kg +/- 0,2 (longueur : environ 22 cm) Morceau : 0,29 kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm) Prétranché : 0,1 kg +/- 0,03 (barquette : 22cm x14cm)
HPD (Humidité du Produit Dégraissé) :	≤ 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 mésophile :	-
Ratio Flore totale / Flore lactique :	≤ 100
Escherichia Coli :	≤ 10 / g
Clostridium perfringens :	≤ 30 / g
Staphylocoque coagulase positive :	≤ 100 / g
Salmonelles :	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25 g stade usine ≤ 100 / g à DLC

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE VIRE A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE



Conservation:	
Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation entière, demie et morceau :	A consommer sous 15 jours après ouverture.
Consigne de conservation pré-tranché :	A consommer sous 6 jours après ouverture.
DLC pièce entière :	60 jours garantis entrepôt
DLC morceau et demi :	40 jours garantis entrepôt
DLC prétranché :	18 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 120 jours à partir de la date de fabrication pour les pièces entières, demies et morceaux . 42 jours à partir de la date de tranchage pour le prétranché.
Etiquetage :	
Désignation du produit: Liste des ingrédients: Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Code emballeur: Estampille sanitaire N° de lot Condition d'utilisation après ouverture Conservation A consommer jusqu'au: Prix au Kg Poids net Prix du paquet Gencod Site de fabrication Logo eco-emballage Logo VPF	Andouille de Vire faite main à l'ancienne fumée Ingrédients : chaudins de porc français, enveloppe : boyau de porc, sel, poivre. Traces éventuelles de gluten et soja. Energie : 1046 Kj (252 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 9,6g – Glucides : traces dont sucres : traces – Protéines : 18g – Sel : 2,9g EMB : 35223 C FR 35.223.002 CE 9 chiffres A consommer sous 15 jours après ouverture A consommer sous 6 jours après ouverture (prétranché) A conserver entre 0°C et +4° JJ.MM.AA €/Kg Kg € 13 chiffres Atelier de l'Argoat 35380 Plélan Le Grand  

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**ANDOUILLE DE VIRE A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE****Conditionnement:**Pièces entières :

Conditionnement sous vide :

- Film plastique CN300.

Conditionnement carton :

- Carton 550x245x85 : par 3 pièces.
- Carton 550x245x150 : par 6 pièces.

Demi-pièces :

Conditionnement sous vide :

- Film plastique CN300.

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x150 : par 10.

Morceaux :

Conditionnement sous vide :

- Film thermoformé PAE 150 μ et film operculé PAE 70/80 μ

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x85 : par 10 et par 15

Prétranché :

Conditionnement sous atmosphère protectrice :

- Barquette PVC transparente ou blanche. Opercule transparent.

Conditionnement en carton :

- Plateau carton 290x245x80 : par 8 barquettes.

Multi-produits :

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x150
- Carton 550x245x85

Autres informations :

OGM	Produit non OGM
Allergènes	Gluten et Soja (alimentation des porcs)
Ionisation	Produit non ionisé
Nanoparticules	Produits 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: