

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE AU LARD)**



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 au » :

Si des ingrédients autres que ceux cités dans la liste positive d'ingrédients, mais provenant exclusivement du porc (lard, lardons, etc) sont ajoutés aux andouilles, la dénomination de vente est obligatoirement « Andouille au » suivie de la mention de l'ingrédient alimentaire ajouté. Le pourcentage incorporé est ajouté à la liste des ingrédients. Ce pourcentage ne doit pas excéder 40% de la masse du produit à la mise en œuvre.

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 et poitrine (25%) de porc français, sel, poivre, conservateur : sel nitrité.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France.

Poitrine de porc : Origine France.

Boyau de boeuf : Origine Argentine, Amérique du Sud.

Sel : Origine Union Européenne.

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

Sel nitrité : Origine France.



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 :

**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE AU LARD)**



Caractéristiques organoleptiques:	
Coupe :	Aspect caractéristique d'un cœur de lard avec des cercles concentriques.
Couleur :	Beige / rose.
Caractéristiques physico-chimiques:	
Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 4 cm.
Poids net :	Pièce entière par 2 : 1,2 kg +/- 0,2 (longueur : environ 50 cm) Demi-pièce : 0,3 kg +/- 0,2 (longueur : environ 30 cm) Morceau : 0,135 kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm)
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
Conservation:	
Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation :	A consommer sous 15 jours après ouverture.
DLC pièce entière :	60 jours garantis entrepôt.
DLC morceau et demi :	35 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 90 jours à partir de la date de fabrication pour les pièces entières, demies et morceaux .

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE AU LARD)****Etiquetage :**

Désignation du produit:	Guéménoise de l'Argoat fumée (Andouille au lard)
Liste des ingrédients:	Chaudins et poitrine (25%) de porc français, sel, poivre, conservateur : sel nitrité. Traces éventuelles de gluten et soja.
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 : - Film plastique BB3050. Conditionnement carton : - Carton 550x245x150 : par 6	<u>Morceaux :</u> Conditionnement sous vide : - Film thermoformé PAE 150µ et PAE 70/80µ Conditionnement en carton : - Carton 290x190x85 : par 10 et par 15
<u>Demi-pièces :</u> Conditionnement sous vide : - Film plastique BB3050. Conditionnement en carton : - Carton 550x245x85 : par 10. - Carton 550x245x150 : par 20	<u>Multi-produits :</u> Conditionnement en carton : - Carton 550x245x150 - Carton 550x245x85



FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE AU LARD)**




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: 01/07/15
Visa : 

Validation: J. Tingaud / PDG
Date:
Visa: