

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU ROQUEFORT (SPECIALITE A BASE DE ROQUEFORT)**



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.



Liste des ingrédients:

Chaudins, poitrines et panses de porc français, roquefort (9%), enveloppe : boyau de porc, sel, poivre.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France.

Poitrine de porc : Origine France.

Panses de porc : Origine France.

Roquefort : Origine France.

Boyau de porc : 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

Caractéristiques organoleptiques :

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU ROQUEFORT (SPECIALITE A BASE DE ROQUEFORT)**



Caractéristiques physico-chimiques:

Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 3,5cm.
Poids net :	Morceau : 0,160Kg +/- 0,2 (longueur : environ 10cm).
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	30 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.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU ROQUEFORT (SPECIALITE A BASE DE ROQUEFORT)****Etiquetage :**

Désignation du produit: Liste des ingrédients:	Apéridouille de l'Argoat au Roquefort (spécialité à base de Roquefort) Chaudins, poitrines et panses de porc français, roquefort (9%), enveloppe : boyau de porc, sel, poivre. Contient du lait. 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	De 0°C à 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:Morceau :

Conditionnement sous vide :

- Film plastique BB3050.

Conditionnement en carton :

- Carton 290x190x85 : par 8.

Codes EAN :Morceau (Code : 8210):

EAN 13 (Gencod) : 3334217702042

EAN 14 : 13334217702049

EAN 128 (Palette) : 23334217702046



FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU ROQUEFORT (SPECIALITE A BASE DE ROQUEFORT)**




Autres informations :

OGM	Produit non OGM.
Allergènes	Gluten, Soja (alimentation des porcs), Lait (Roquefort)
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: 05/05/15
Visa: 

Validation: J. Tingaud / PDG
Date:
Visa: