FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMEE AU BOIS DE HETRE

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 origine : France, enveloppe : boyau de porc, sel, poivre, épices.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France.
Panses de porc : Origine France.
Boyau de porc (enveloppe) : Origine Chine.
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
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 : <0,5g dont sucres : <0,5g – 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 : 1,6 Kg +/- 0,2 (longueur : environ 45 cm) Morceau : 0,3 Kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm) Prétranché : 0,1 Kg +/- 0,03 (barquette : 22cm x 14cm)
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 entière :	A consommer sous 15 jours après ouverture.
Consigne de conservation morceau :	A consommes sous 6 jours après ouverture.
Consigne de conservation prétranché :	A consommes rapidement après ouverture.
DLC pièce entière :	50 jours garantis entrepôt .
DLC morceaux :	40 jours garantis entrepôt.
DLC prétanché :	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 100 jours à partir de la date de fabrication pour les pièces entières et morceaux. 42 jours à partir de la date de tranchage pour le prétranché.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMEE AU BOIS DE HETRE

Etiquetage :	
Désignation du produit:	Andouille de Bretagne
Liste des ingrédients:	Chaudins et panses de porc origine : France, enveloppe : boyau de porc, 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 : <0,5g dont sucres : <0,5g – 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 de préférence sous 15 ou 6 jours après ouverture (*selon poids du produit*). A consommer sous 6 jours après ouverture (*pour le prétranché*)
Information conditionnement	Conditionné sous atmosphère protectrice (*pour le prétranché*)
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 VPF	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE BRETAGNE FUMEE AU BOIS DE HETRE

Conditionnement :	
Pièces entières : Conditionnement sous vide : - Sac plastique CN300. Conditionnement en carton : - Carton 550x245x85 : par 3 - Carton 550x245x150 : par 6 Morceau : Conditionnement sous vide : - Film thermoformé PAE 150µ et PAE 70/80µ Conditionnement en carton : - Carton 550x245x85 : par 10 ou par 15 - Carton 550x245x150 : par 30	Prétranché : Conditionnement sous atmosphère protectrice : - Barquette PVC transparente ou blanche. Conditionnement en carton **:** - Plateau carton 290x245x85 : par 8 barquettes Multi-produits : Conditionnement en carton : - Carton 550x245x150 - Carton 550x245x85

Autres informations :	
OGM	Produit non OGM.
Allergènes éventuels	Gluten, Soja (alimentation des porcs), Moutarde, Sulfites.
Ionisation	Produit non ionisé.
Nanoparticules	Produit ne contenant pas de matières nanoparticulaires.
Porcs castrés	Utilisation de chaudins issus de porcs castrés ou non.
Les andouilles et andouillettes fabriquées par l'Atelier de l'Argoat sont sans conservateur, sans arôme artificiel et sans sel nitrité.	
Les produits sont conformes à la réglementation en vigueur.	
Validation :	
Rédaction : S. Malard / RAQ Date : 07/06/21 Visa :	Validation : N. Tingaud / PDG Date : Visa :