

**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 panse de porc origine France, sel, poitrine de porc origine France, boyau de porc, poivre, VIN BLANC, MOUTARDE, épices, plantes aromatiques.

**Origine des matières premières :**

Chaudins de porc : Origine France (certifié VPF).

Panses de porc : Origine France (certifié VPF).

Sel : Origine Union Européenne, Amérique du sud

Poitrine de porc : Origine France (certifié VPF).

Boyaux de porc (enveloppe) : Origine Union Européenne et Origine Chine.

Poivre : Origine Madagascar, Amérique du sud, Inde, Malaisie, Vietnam, Indonésie, Asie

Vin blanc : Origine France.

Moutarde : Origine Union Européenne, Canada.

Epices et plantes aromatiques : Origine Union Européenne, Syrie, Egypte, Madagascar, Tunisie, Maroc, Ukraine, Comores, Albanie, Macédoine, Tunisie, Amérique du sud, Asie, Indonésie, 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](mailto:contact@atelier-argoat.fr)

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

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :**

Valeur énergétique : 873 Kj (209 Kcal) – Matières grasses : 13g dont acides gras saturés : 7.2g – Glucides : <0.5g dont sucres : <0.5g – Protéines : 24g – Sel : 3.2g

**Caractéristiques organoleptiques :**

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**ANDOUILLE DE BRETAGNE**  
**Fumée au bois de hêtre**




Coupe :	Aspect caractéristique avec des chaudins et panses entremêlés.
Couleur :	Gris / Rose
<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>	
Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 7cm.
Poids net :	Pièce entière : 1,85 Kg +/- 0,2 (longueur : environ 45 cm) Morceau : 0,3 Kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm) Prétranché : 0,100kg +/-0,03 (barquette : 22cm x 14cm)
HPD	≤ 75 %
Lipides rapportés à l'HPD réglementaire	≤ 20 %
Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD réglementaire	≤ 1 %
<b>Caractéristiques microbiologiques :</b>	
Flore aérobie mésophile	≤ 1 000 000 / g
Flore lactique	-
Ratio Flore aérobie mésophile / Flore lactique	≤ 1000 / g
Escherichia Coli	≤ 10 / g
Clostridium perfringens	≤ 30 / g
Staphylococcus à coagulase positive	≤ 100 / g
Salmonelles	Non détecté /25g
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g
<b>Conservation :</b>	
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 consommés sous 6 jours après ouverture.
Consigne de conservation prétranché :	A consommés rapidement après ouverture.
Garantie entrepot pièce entière :	50 jours
Garantie entrepot morceaux :	40 jours
Garantie entrepot prétranché :	18 jours

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**ANDOUILLE DE BRETAGNE**  
**Fumée au bois de hêtre**



**Etiquetage :**

Désignation du produit: Liste des ingrédients:	Andouille de bretagne, fumée au bois de hêtre Ingrédients : chaudin et panse de porc origine France, sel, poitrine de porc origine France, boyau de porc, poivre, VIN BLANC, MOUTARDE, épices, plantes aromatiques. Contient SULFITES, MOUTARDE. Traces éventuelles de GLUTEN et SOJA.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	Energie : 873 Kj (209 Kcal) – Matières grasses : 13g dont acides gras saturés : 7.2g – Glucides : <0.5g dont sucres : <0.5g – Protéines : 24g – Sel : 3.2g
Code emballer: Estampille sanitaire N° de lot Condition d'utilisation après ouverture	EMB : 35223 C FR 35.223.002 CE 9 chiffres A consommer de préférence sous 6, 15 jours ou rapidement après ouverture ( <i>selon poids du produit</i> ). Conditionné sous atmosphère protectrice ( <i>pour le prétranché</i> ) A conserver entre 0°C et +4°C
Information conditionnement Conservation A consommer jusqu'au: Prix au Kg Poids net Prix du paquet Gencod Site de fabrication	JJ.MM.AA €/Kg Kg € 13 chiffres Atelier de l'Argoat ZA la pointe 35380 Plélan Le Grand
Logo VPF	

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :****ANDOUILLE DE BRETAGNE  
Fumée au bois de hêtre****Conditionnement :**Pièce entière :

Conditionnement sous vide :

- Sac plastique CN300.

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x85 : par 3
- Carton 550x245x150 : par 6
- Carton 560x245x250 : par 6

Morceau :

Conditionnement sous vide :

- Film thermoformé PAE 150 $\mu$  et PAE 70/80 $\mu$

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x85 : par 10 ou par 15

Prétranché :

Conditionnement sous atmosphère protectrice :

- Barquette transparente.

Conditionnement en carton :

- Plateau carton 290x245x85 : par 8 barquettes

Multi-produits :

Conditionnement en carton :

- Carton 290x190x85
- Carton 550x245x150
- Carton 550x245x85
- Carton 560x245x250

**Autres informations :**

Conseil d'utilisation

Se déguste froide, grillé ou poêlée ou en tranches épaisses

Traitement thermique

Cuisson 1 heure minimum au-dessus de 70°C à cœur

OGM

Produit non OGM.

Allergènes

Traces éventuelles GLUTEN et SOJA (alimentation des porcs).  
Contient SULFITES et MOUTARDE (vin blanc et moutarde).

Ionisation

Produit non ionisé.

Nanoparticules

Produits 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 : A. TOULOUZAN / RAQ

Validation : N. TINGAUD / DIRECTEUR

Date :

Date :

Visa :

Visa :