

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**ANDOUILLE DE VIRE SUPERIEURE
A l'ancienne, fumée au bois de hêtre****Définition « Andouille supérieure » selon le Code Des Usages :**

Les produits 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 » :

Le produit est composé essentiellement de l'appareil digestif du porc. Les chaudins et éventuellement les autres parties du chaudin complet en quantité ne dépassant pas les proportions naturelles représentent au moins 60 % des ingrédients mis en œuvre (cru). Les boyaux et estomacs sont embossés en baudruche, chaudin ou boyau naturel. Le produit est cuit, fumé avant ou après cuisson et éventuellement coloré.

Définition « à l'Ancienne » :

Produit contenant aucun autre additif que le nitrite, l'acide ascorbique, l'ascorbate de sodium, des préparations aromatisantes et des substances aromatisantes naturelles. L'enveloppe n'est pas colorée artificiellement. 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 origine France, sel, enveloppe: boyau naturel de porc, poivre.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France (certifié VPF).

Boyau de porc (enveloppe) : Origine Chine.

Sel : Origine Union Européenne

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

**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 : 1031 Kj (248 Kcal) – Matières grasses : 18g dont acides gras saturés : 10g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 20g – Sel : 3.7g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE VIRE SUPERIEURE
A l'ancienne, fumée au bois de hêtre



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 : 2 kg +/- 0,2 (longueur : environ 44 cm) Demie pièce : 1 kg +/- 0,2 (longueur : environ 22 cm) Morceau : 0,300 kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm) Prétranché : 0,100kg +/-0,03 (barquette : 22cm x 14cm)
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	-
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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**ANDOUILLE DE VIRE SUPERIEURE
A l'ancienne, fumée au bois de hêtre**



Conservation :	
Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation entière, demie :	A consommer sous 15 jours après ouverture.
Consigne de conservation morceau :	A consommer sous 6 jours après ouverture.
Consigne de conservation prétranché	A consommer rapidement après ouverture.
DLC pièce entière :	60 jours garantis entrepôt
DLC demie et morceau:	40 jours garantis entrepôt
DLC prétranché :	18 jours garantis entrepôt
Etiquetage :	
Désignation du produit: Liste des ingrédients: Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Code emballeur: Estampille sanitaire N° de lot Condition d'utilisation après ouverture Information conditionnement Conservation A consommer jusqu'au: Prix au Kg Prix au Kg Poids net Prix du paquet Gencod Site de fabrication Logo VPF	Andouille de Vire Supérieure à l'ancienne, fumée au bois de hêtre Ingrédients : chaudins de porc origine France, sel, enveloppe: boyau naturel de porc, poivre. Traces éventuelles de GLUTEN et SOJA. Energie : 1031 Kj (248 Kcal) – Matières grasses : 18g dont acides gras saturés : 10g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 20g – Sel : 3.7g 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° JJ.MM.AA €/Kg Kg € 13 chiffres Atelier de l'Argoat ZA La Pointe 35380 Plélan Le Grand 

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLE DE VIRE SUPERIEURE
A l'ancienne, fumée au bois de hêtre



Conditionnement :

<p><u>Pièce entière :</u></p> <p>Conditionnement sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Film plastique CN300. <p>Conditionnement carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carton 550x245x85 : par 3 pièces. - Carton 550x245x150 : par 6 pièces. - Carton 560x245x250 : par 6 pièces <p><u>Demie pièce :</u></p> <p>Conditionnement sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Film plastique CN300. <p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carton 550x245x150 : par 6. - Carton 560x245x250 : par 10 <p><u>Morceaux :</u></p> <p>Conditionnement sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Film thermoformé PAE 150µ et film operculé PAE 70/80µ 	<p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carton 550x245x85 : par 10 et par 15 <p><u>Prétranché :</u></p> <p>Conditionnement sous atmosphère protectrice :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Barquette transparente ou kraft. Opercule transparent. <p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plateau carton 290x245x85 : par 8 barquettes. <p><u>Multi-produits :</u></p> <p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carton 550x245x150 - Carton 550x245x85 - Carton 560x245x250 - Carton 290x190x85
--	--

Autres informations :

Conseil d'utilisation	Se déguste froide, grillé ou poêlée. Essayer la raclette.
Traitement thermique	Cuisson minimum 1 heure au dessus de 70°C
OGM	Produit non OGM.
Allergènes	Traces éventuelles 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 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 :