

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**VERITABLE ANDOUILLE DE GUEMENE**  
**A l'ancienne fumée au bois de hêtre**



**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 de Guémené » :**

Les matières premières du produit sont exclusivement des chaudins et éventuellement les autres parties du chaudin complet en quantité ne dépassant pas les proportions naturelles de porc, enfilés les uns sur les autres selon leur calibre, après qu'un noyau ou « cœur » ait été constitué, et mis sous baudruche ou chaudin. Le produit, éventuellement séché, est fumé, avant ou après cuisson et cuit. Il présente à la coupe un aspect caractéristique d'anneaux concentriques autour d'un noyau dont le diamètre ne doit pas dépasser le quart du diamètre total. L'HPD peut atteindre 77 %.

**Définition « Véritable » :**

La mention « Véritable » suivie d'une indication géographique (nom de ville, département, région, lieu) peut accompagner la dénomination de vente sous réserve que le produit soit fabriqué dans le département et les cantons limitrophes, s'il s'agit d'une région ou d'une province. Le montage des « Véritables » andouilles de Guémené est fait à la main.

**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 de porc origine France, enveloppe : boyau de bœuf, sel, poivre.

**Origine des matières premières :**

Chaudins de porc : Origine France (certifié VPF).

Boyau de bœuf (baudruche de bœuf) : Origine Amérique du sud

Sel : Origine Union Européenne, Amérique du sud

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](mailto:contact@atelier-argoat.fr)

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**VERITABLE ANDOUILLE DE GUEMENE**  
**A l'ancienne fumée au bois de hêtre**



**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :**

Valeur énergétique : 995 Kj (240 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 11g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 15g – Sel : 2,4g

**Caractéristiques organoleptiques :**

Coupe :	Aspect caractéristique avec des cercles concentriques.
Couleur:	Beige / rose.

**Caractéristiques physico-chimiques :**

Forme	Cylindrique, diamètre d'environ 6cm
Poids net	Pièce entière : 1,65kg +/- 0,2 (longueur : environ 50cm) Demie pièce : 1 kg +/- 0,2 (longueur : environ 33cm) Morceau : 0,300kg +/- 0,2 (longueur : environ 10cm) Prétranché : 0,100kg +/-0,03 (barquette : 22cm x 14cm)
Diamètre noyau / diamètre total	≤ 25 %
HPD	≤ 77 %
Lipides rapportés à l'HPD de 77 %	≤ 20 %
Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD de 77 %	≤ 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

**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.
Garantis entrepôt entière :	60 jours garantis entrepôt.
Garantis entrepôt demie et morceau :	40 jours garantis entrepôt.
Garantis entrepôt prétranché :	18 jours garantis entrepôt.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**VERITABLE ANDOUILLE DE GUEMENE**  
**A l'ancienne fumée au bois de hêtre**



**Etiquetage :**

Désignation du produit:	Véritable Andouille de Guémené à l'ancienne, fumée au bois de hêtre
Liste des ingrédients:	Ingrédients : chaudins de porc origine France, enveloppe : boyau de bœuf, sel, poivre. Traces éventuelles de GLUTEN et SOJA.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	Energie : 995 Kj (240 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 11g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 15g – Sel : 2,4g
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 6, 15 jours ou rapidement après ouverture ( <i>selon poids du produit</i> ).
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 ZA La Pointe 35380 Plélan Le Grand
Logo VPF	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**VERITABLE ANDOUILLE DE GUEMENE**  
**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"> <li>- Film plastique CN300.</li> </ul> <p>Conditionnement carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carton 550x245x85 : par 3</li> <li>- Carton 550x245x150 : par 6</li> <li>- Carton 560x245x250 : par 6</li> </ul> <p><u>Demie pièce :</u></p> <p>Conditionnement sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Film plastique CN300</li> </ul> <p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carton 550x245x150 : par 6</li> <li>- Carton 560x245x250 : par 10</li> </ul>	<p><u>Morceau :</u></p> <p>Conditionnement sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Film thermoformé PAE 150μ et PAE 70/80μ</li> </ul> <p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carton 290x190x85 : par 6</li> <li>- Carton 550x245x85 : par 10 et 15</li> </ul> <p><u>Prétranché 0,100kg :</u></p> <p>Conditionnement sous atmosphère protectrice :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barquette transparente ou kraft.</li> </ul> <p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau carton 290x245x85 : par 8 barquettes</li> </ul> <p><u>Multi-produits :</u></p> <p>Conditionnement en carton :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carton 290x190x85</li> <li>- Carton 550x245x150</li> <li>- Carton 550x245x85</li> <li>- Carton 560x245x250</li> </ul>
---	---

**Autres informations :**

Conseil d'utilisation	Se déguste froide, grillée, poêlée. Essayer la ralette !!!
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 :