

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :****VERITABLE ANDOUILLE DE GUEMENE A L'ANCIENNE  
FUMEE AU BOIS DE HETRE****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 Supérieure » :**

Le produit est composé exclusivement de chaudins complets de porc enfilés les uns sur les autres selon leur calibre, après qu'un noyau ou « cœur » ait été constitué, et mis sous boudruche 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.

Boyau de bœuf (boudruche de bœuf) : Origine Argentine, Amérique du Sud.

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](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  
FUMEE AU BOIS DE HETRE**



**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 cercles concentriques.
Couleur:	Beige / rose.

**Caractéristiques physico-chimiques :**

Forme	Cylindrique, diamètre d'environ 6cm
Poids net	Pièce entière : 1,8kg +/- 0,2 (longueur : environ 50cm) Demi-pièce : 0,9kg +/- 0,2 (longueur : environ 25cm) Morceau : 0,300kg +/- 0,2 (longueur : environ 10cm) Prétranché : 0,100kg +/-0,03 (barquette : 22cm x 14cm x 1,5cm) Prétranché : 0,500kg (2x0,250kg) +/-0,03 (barquette : 22cm x 28cm x 3,5cm)
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	≤ 100 / g
Escherichia Coli	≤ 10 / g
Clostridium perfringens	≤ 30 / g
Staphylococcus à coagulase positive	≤ 100 / g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g stade usine ≤ 100 / g à DLC

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**VERITABLE ANDOUILLE DE GUEMENE A L'ANCIENNE  
FUMEE AU BOIS DE HETRE**



<b>Conservation :</b>	
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 et prétranché :	A consommer sous 6 jours après ouverture.
DLC pièce entière :	60 jours garantis entrepôt .
DLC morceau et demie :	40 jours garantis entrepôt .
DLC prétranché :	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 120 jours à partir de la date de fabrication pour morceaux , demies et pièces entières. 42 jours à partir de la date de tranchage pour le prétranché.
<b>Etiquetage :</b>	
Désignation du produit: Liste des ingrédients:  Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :  Code emballer: Estampille sanitaire N° de lot Condition d'utilisation après ouverture  Information conditionnement Conservation A consommer jusqu'au: Prix au Kg Poids net Prix du paquet Gencod Site de fabrication Logo VPF	Véritable Andouille de Guémené à l'ancienne Ingrédients : chaudins de porc origine : France, enveloppe : boyau de bœuf, sel, poivre. Traces éventuelles de gluten et soja. 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 EMB : 35223 C FR 35.223.002 CE 9 chiffres A consommer de préférence sous 15 ou 6 jours après ouverture ( <i>selon poids du produit</i> ). A consommer sous 6 jours après ouverture ( <i>pour le prétranché</i> ) Conditionné sous atmosphère protectrice ( <i>pour le prétranché</i> ) A conserver entre 0°C et +4°C JJ.MM.AA €/Kg Kg € 13 chiffres Atelier de l'Argoat 35380 Plélan Le Grand  

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**VERITABLE ANDOUILLE DE GUEMENE A L'ANCIENNE  
FUMEE AU BOIS DE HETRE**



**Conditionnement :**

Pièces entières :

Conditionnement sous vide :  
- Film plastique BB3050 ou CN300.

Conditionnement carton :  
- Carton 550x245x85 : par 3  
- Carton 550x245x150 : par 6 et 8

Demi-pièces :

Conditionnement sous vide :  
- Film plastique BB3050

Conditionnement en carton :  
- Carton 550x245x150 : par 10 et par 20

Morceaux :

Conditionnement sous vide :  
- Film thermoformé PAE 150µ et PAE 70/80µ

Conditionnement en carton :  
- Carton 290x190x85 : par 6  
- Carton 550x245x85 : par 10 et 15  
- Carton 550x245x150 : par 30

Prétranché 0,100kg :

Conditionnement sous atmosphère protectrice :  
- Barquette PVC transparente ou blanche.

Conditionnement en carton :  
- Plateau carton 290x245x85 : par 8 barquettes

Prétranché 0,500kg :

Conditionnement sous atmosphère protectrice :  
- Barquette PVC transparente ou blanche.

Multi-produits :

Conditionnement en carton :  
- Carton 550x245x150  
- Carton 550x245x85

**Autres informations :**

OGM

Produit non OGM.

Allergènes

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 : S. Malard/ RAQ  
Date : 07/06/21



Visa :

Validation : N. Tingaud / PDG  
Date :

Visa :