

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**ANDOUILLETTE A LA FICELLE
De l'Argoat**



Définition « Andouillette » selon le Code Des Usages :

Les andouillettes supérieures sont des préparations obtenues par assemblage ou mélange et, sauf exception, cuisson des éléments du tube digestif du porc et/ ou du veau, auxquels ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans une liste positive.

Les produits ne sont jamais fumés.



Liste des ingrédients :

Chaudins de porc origine France, enveloppe: boyau de porc, sel, poivre, vin blanc, moutarde, épices, plantes aromatiques. Contient SULFITES et MOUTARDE.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France (certifié VPF).

Boyau de porc : Origine Union Européenne.

Sel : Origine Union Européenne.

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

Vin blanc : Origine France.

Moutarde : Origine France, 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
Web : www.atelier-argoat.fr

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeur énergétique : 992 Kj (239 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 8,7g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 14,8g – Sel : 1,23g

Caractéristiques organoleptiques :

Coupe :	Aspect caractéristique de chaudins entremêlés.
Couleur:	Beige / rose.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**ANDOUILLETTE A LA FICELLE
De l'Argoat****Caractéristiques physico-chimiques :**

Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 4 cm.
Poids net :	Pièce entière par 2 : 0,440 kg +/- 0.08 (longueur : environ 20 cm) Pièce entière par 1 : 0,220 kg +/- 0.04 (longueur : environ 20 cm)
HPD (Humidité du Produit Dégraissé) :	≤ 77 %
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

Conservation :

Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation :	A consommer sous 6 jours après ouverture.
Garantis entrepôt :	30 jours garantis entrepôt

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**ANDOUILLETTE A LA FICELLE
De l'Argoat****Etiquetage :**Désignation du produit:
Liste des ingrédients:

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Code emballeur:

Estampille sanitaire

N° de lot

Condition d'utilisation après ouverture

Conservation

A consommer jusqu'au:

Prix au Kg

Poids net

Prix du paquet

Gencod

Site de fabrication

Logo VPF

Andouillette à la Ficelle de l'Argoat

Ingrédients : Chaudins de porc origine France, enveloppe: boyau de porc, sel, poivre, vin blanc, moutarde, épices, plantes aromatiques. Contient SULFITES et MOUTARDE.

Traces éventuelles de GLUTEN et SOJA.

Energie : 992 Kj (239 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 8,7g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 14,8g – Sel : 1,23g

EMB : 35223 C

FR 35.223.002 CE

9 chiffres

A consommer de préférence sous 6 jours après ouverture

A conserver entre 0°C et +4°C

JJ.MM.AA

€/Kg

Kg

€

13 chiffres

Atelier de l'Argoat ZA La Pointe 35380 Plélan Le Grand

**Conditionnement :**Pièces entières par 1 ou par 2 :

Conditionnement sous vide :

- Film thermoformé PAE 150µ et PAE 70/80µ

- Film plastique CN300

Conditionnement en carton :

- Carton 290x190x85 : par 10 (pour les entières par 1)

- Carton 550x245x85 : par 8 ou par 10 (pour les entières par 2)

- Carton 550x245x150 : par 15 (pour les entières par 2)

Multi-produits :

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x150

- Carton 560x245x250

- Carton 550x245x85



FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**ANDOUILLETTE A LA FICELLE
De l'Argoat**



Autres informations :	
Conseil d'utilisation	Se consomme après réchauffage au barbecue, au four, ou tout simplement poêlée.
Traitement thermique	Cuisson minimum 45 minimum au dessus de 70°C
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 Date : Visa :	Validation : N. TINGAUD / DIRECTEUR Date : Visa :