

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

ANDOUILLETTE A LA FICELLE DE L'ARGOAT, FAIT MAIN



Définition « Andouillette Supérieure » selon le Code Des Usages :

Les andouillettes supérieures sont des préparations obtenues par assemblage ou mélange, embossage à la main ou à la machine sous boyau naturel de la matière première et cuisson (avant ou après assemblage) 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.

Si les andouillettes sont commercialisées crues, mention en est obligatoire faite dans la dénomination de vente.



Liste des ingrédients :

Chaudins de porc origine : France, enveloppe : boyau de porc, sel, poivre, **vin blanc**, **moutarde**, épices, plantes aromatiques.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France.

Boyau de porc : Origine Union Européenne.

Sel : Origine Union Européenne.

Poivre : Origine Madagascar, Brésil, Inde, Malaisie, Vietnam.

Vin blanc : Origine France.

Moutarde : Origine France, Canada.

Epices et plantes aromatiques : Origine Union Européenne, Syrie, Egypte, Chine, Madagascar, Tunisie, Maroc.



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, FAIT MAIN



Caractéristiques physico-chimiques :	
Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 4 cm.
Poids net :	Pièce entière par 2 : 0,4 kg +/- 0,02 (longueur : environ 20 cm) Pièce entière par 1 : 0,2 kg +/- 0,02 (longueur : environ 20 cm) Pièce entière par 10 : 2,2 kg +/- 0,1 (longueur : environ 20cm)
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 mésophile :	-
Ratio Flore totale / Flore lactique :	≤ 100
Escherichia Coli :	≤ 10 / g
Clostridium perfringens :	≤ 30 / g
Staphylocoque coagulase positive :	≤ 100 / g
Salmonelles :	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25 g stade usine ≤ 100 / g à DLC
Conservation :	
Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation :	A consommer sous 6 jours après ouverture.
DLC pièce entière par 1, par 2 ou par 20 :	30 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 60 jours à partir de la date de fabrication.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**ANDOUILLETTE A LA FICELLE DE L'ARGOAT, FAIT MAIN****Etiquetage :**

Désignation du produit:	Andouillette à la ficelle de l'Argoat.
Liste des ingrédients:	Chaudins de porc origine : France, enveloppe : boyau de porc, sel, poivre, vin blanc, moutarde, épices, plantes aromatiques.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	Contient sulfites, 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
Code emballer:	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 jours après ouverture
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 35380 Plélan Le Grand
Logo VPF	

Conditionnement :Pièces entières par 1 ou par 2 :

Conditionnement sous vide :

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

Conditionnement en carton :

- Carton 290x190x85 : par 8 ou par 10 (pour les entières par 1)
- Carton 550x245x85 : par 8 ou par 10 (pour les entières par 2)
- Carton 550x245x150 : par 20 ou par 30 (pour les entières par 1 ou par 2)

Pièces entières par 10 :

Conditionnement sous vide :

- Film plastique BB3050

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x150 : par 3 paquets
- Carton chronofresh : par 5 paquets.

Multi-produits :


Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x150
- Carton 550x245x85

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**ANDOUILLETTE A LA FICELLE DE L'ARGOAT, FAIT MAIN****Autres informations :**

OGM	Produit non OGM.
Allergènes	Gluten et Soja (alimentation des porcs). 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 : S. Malard/ RAQ Date : 07/06/21 Visa : 	Validation : N. Tingaud / PDG Date : Visa :
--	---