

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU PIMENT D'ESPELETTE (ANDOUILLE AU PIMENT)**



Définition « Andouille » selon le Code Des Usages :
Les andouilles sont des préparations obtenues par assemblage ou mélange, embossage sous enveloppe et cuisson des éléments du tube digestif du porc, auxquelles ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités dans une liste positive.

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, poitrine et panses de porc origine : France, enveloppe : boyau de porc, sel, poivre, piment d'espelette (1%).

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France.
Poitrine de porc : Origine France.
Panses de porc : Origine France.
Boyau de porc : Origine Chine.
Sel : Origine Union Européenne.
Poivre : Origine Madagascar, Brésil, Inde, Malaisie, Vietnam.
Piment d'espelette : Origine France



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 : 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 chaudins et panses entremêlés.
Couleur :	Gris / Rose

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU PIMENT D'ESPELETTE (ANDOUILLE AU PIMENT)**



Caractéristiques physico-chimiques :

Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 3,5cm.
Poids net :	Morceau : 0,160 Kg +/- 0,2 (longueur : environ 10 cm)
HPD	≤ 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	-
Escherichia Coli	≤ 10 / g
Clostridium perfringens	≤ 30 / g
Staphylococcus aureus	≤ 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 ¼ pièce	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 100 jours à partir de la date de fabrication.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU PIMENT D'ESPELETTE (ANDOUILLE AU PIMENT)****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

Apéridouille de l'Argoat au Piment d'Espelette (Andouille au Piment)
Chaudins, poitrines et panses de porc origine : France, enveloppe : boyau de
porc, sel, poivre, piment d'Espelette (1%).
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 sous 6 jours après ouverture

A conserver entre 0°C et +4°C

JJ.MM.AA

€/Kg

Kg

€

13 chiffres

Atelier de l'Argoat 35380 Plélan Le Grand

**Conditionnement :**Morceau :

Conditionnement sous vide :

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

Conditionnement en carton :

- Carton 290x190x85 : par 8 et par 10.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**APERIDOUILLE DE L'ARGOAT
AU PIMENT D'ESPELETTE (ANDOUILLE AU PIMENT)**



Autres informations :

OGM	Produit non OGM.
Allergènes	Gluten et Soja (alimentation des porcs).
Ionisation	Produit non ionisé.
Nanoparticules	Produit 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 nitré.

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 :