FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

GRIDOUILLE DE L'ARGOAT
Andouille supérieure au lard

Définition « Andouille supérieure » selon le Code Des Usages :
Les produits 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 supérieure à (aux) » :
Si des ingrédients alimentaires autres et qui ne sont ni des additifs, ni des éléments du tube digestif et provenant exclusivement du porc (lard, lardons, etc.) sont ajoutés aux andouilles supérieures, la dénomination de la denrée est obligatoirement « andouille supérieure à » ou « andouille supérieure aux » suivie de la mention de l'ingrédient alimentaire ajouté. Le pourcentage incorporé est ajouté à la liste des ingrédients. Ce pourcentage ne doit pas excéder 40 % de la masse du produit à la mise en œuvre. Au-delà de ce pourcentage, le produit perd le droit à l'appellation « andouille ».

Définition « à l'Ancienne » :
La mention « à l'Ancienne » peut accompagner la dénomination de la denrée sous réserve que le produit réponde aux spécifications des produits traditionnels et que la matière première n'ait 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, poitrine de porc (12.6%) origine: France, enveloppe: boyau de boeuf, sel, poivre.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France (certifié VPF).
Poitrine de porc : Origine France (certifiée 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
Web : www.atelier-argoat.fr

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeur énergétique : 1039 Kj (274 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 9,9g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 22g – Sel : 2g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

GRIDOUILLE DE L'ARGOAT
Andouille supérieure au lard

Caractéristiques organoleptiques :	
Coupe : Couleur:	Aspect caractéristique avec des chaudins entremêlés et un morceau de lard. Beige / rose.
Caractéristiques physico-chimiques :	
Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 7 cm.
Poids net :	Pièce entière : 2,5 kg +/- 0,2 (longueur : environ 48 cm) Demie pièce : 1,1 kg +/- 0,2 (longueur : environ 25 cm) Morceau : 0,300 kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm)
HPD (Humidité du Produit Dégraissé) :	≤ 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	-
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 pièce entière et demie:	A consommer sous 15 jours après ouverture.
Consigne de conservation morceau :	A consommer sous 6 jours après ouverture.
Garantis entrepôt pièce entière :	60 jours garantis entrepôt.
Garantis entrepôt demie et morceau :	35 jours garantis entrepôt.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

GRIDOUILLE DE L'ARGOAT
Andouille supérieure au lard

Etiquetage :	
Désignation du produit:	Gridouille de l'Argoat, Andouille Supérieure au lard
Liste des ingrédients:	Ingrédients : chaudins de porc, poitrine de porc (12.6%) origine: France, enveloppe: boyau de boeuf, sel, poivre. Traces éventuelles de GLUTEN et SOJA.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	Energie : 1039 Kj (274 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 9,9g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 22g – Sel : 2g
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 15 ou 6 jours après ouverture (*selon poids du produit*).
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 :

GRIDOUILLE DE L'ARGOAT
Andouille supérieure au lard

Conditionnement :

Pièce entière :

Conditionnement sous vide :
- Film plastique CN300.

Conditionnement carton :
- Carton 550x245x85 : par 3 pièces.
- Carton 550x245x150 : par 6 pièces.
- Carton 560x245x250 : par 6 pièces

Demie-pièce :

Conditionnement sous vide :
- Film plastique CN300.

Conditionnement en carton :
- Carton 550x245x150 : par 6 pièces.
- Carton 560x245x250 : par 10 pièces.

Morceau :

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

Conditionnement en carton :
- Carton 550x245x85 : par 10 et par 15

Multi-produits :

Conditionnement en carton :
- Carton 290x190x85
- Carton 550x245x85
- Carton 550x245x150
- Carton 560x245x250

Autres informations :

Conseil d'utilisation	Se déguste froide, grillé ou poêlée ou en tranches épaisses.
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 Date : Visa :	Validation : N. TINGAUD / DIRECTEUR Date : Visa :