

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

GUEMENOISE 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 et poitrine (20,6%) de porc origine France, sel, poivre.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France (certifié VPF).

Poitrine de porc : Origine France (certifié VPF).

Sel : Origine Union Européenne

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 : 1133 Kj (273 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 13g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 18g – Sel : 1,6g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

GUEMENOISE DE L'ARGOAT
Andouille supérieure au lard



Caractéristiques organoleptiques :

Coupe :	Aspect caractéristique d'un cœur de lard avec des cercles concentriques.
Couleur :	Beige / rose.

Caractéristiques physico-chimiques :

Forme :	Cylindrique, diamètre d'environ 4 cm.
Poids net :	Pièce entière par 2 : 1,350 kg +/- 0,2 (longueur : environ 50 cm) Demie pièce : 0,4 kg +/- 0,2 (longueur : environ 30 cm) Morceau : 0,145 kg +/- 0,2 (longueur : environ 8 cm)
HPD (Humidité du Produit Dégraissé) :	$\leq 75\%$
Lipides rapportés à l'HPD réglementaire :	$\leq 20\%$
Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD réglementaire :	$\leq 1\%$

Caractéristiques microbiologiques :

Flore aérobie mésophile	$\leq 1\ 000\ 000 / g$
Flore lactique	-
Ratio Flore aérobie mésophile / Flore lactique	$\leq 1000 / g$
Escherichia Coli	$\leq 10 / g$
Clostridium perfringens	$\leq 30 / g$
Staphylococcus à coagulase positive	$\leq 100 / g$
Salmonelles	Non détecté /25g
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

GUEMENOISE DE L'ARGOAT
Andouille supérieure au lard



Conservation :

Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation 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.

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	Guémenoise de l'Argoat (Andouille au lard) Ingrédients : chaudins et poitrine (20,6%) de porc origine France, sel, poivre. Traces éventuelles de GLUTEN et SOJA. Energie : 1133 Kj (273 Kcal) – Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 13g – Glucides : <0,5g dont sucres : <0,5g – Protéines : 18g – Sel : 1,6g 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 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
---	---



FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

GUEMENOISE DE L'ARGOAT
Andouille supérieure au lard



Conditionnement :

<u>Pièce entière :</u> Conditionnement sous vide : - Film plastique CN300. <u>Conditionnement carton :</u> - Carton 550x245x150 : par 6	<u>Morceaux :</u> Conditionnement sous vide : - Film thermoformé PAE 150μ et PAE 70/80μ <u>Conditionnement en carton :</u> - Carton 290x190x85 : par 10 et par 15
<u>Demie pièce :</u> Conditionnement sous vide : - Film plastique CN300. <u>Conditionnement en carton :</u> - Carton 550x245x85 : par 6 et par 10	<u>Multi-produits :</u> Conditionnement en carton : - Carton 550x245x150 - Carton 550x245x85 - Carton 560x245x250 - Carton 290x190x85

Autres informations :

Conseil d'utilisation	Se déguste à l'apéritif en fines rondelles froides ou grillés avec au centre une pointe de fromage persillé.
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 :
---	---