

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE AU LARD)****Définition « Andouille supérieure » selon le Code Des Usages :**

Les andouilles 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 au » :

Si des ingrédients autres que ceux cités dans la liste positive d'ingrédients, mais provenant exclusivement du porc (lard, lardons, etc) sont ajoutés aux andouilles, la dénomination de vente est obligatoirement « Andouille au » 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.

Définition « à l'Ancienne » :

Produit ne contenant aucun autre additif que le nitrate, nitrite, les acides ascorbique et erythorbique et leurs sels et des substances aromatisantes naturelles. La matière première ne doit avoir 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 (25%) de porc origine : France, sel, poivre.

Origine des matières premières :

Chaudins de porc : Origine France.

Poitrine de porc : Origine France.

Sel : Origine Union Européenne.

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE 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 : 1,2 kg +/- 0,2 (longueur : environ 50 cm) Demi-pièce : 0,3 kg +/- 0,2 (longueur : environ 30 cm) Morceau : 0,135 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 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE AU LARD)**

Conservation :	
Température de conservation :	De 0°C à 4°C
Consigne de conservation entière et demies :	A consommer sous 15 jours après ouverture.
Consigne de conservation morceau :	A consommer sous 6 jours après ouverture.
DLC pièce entière :	60 jours garantis entrepôt.
DLC demi et morceau :	35 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 90 jours à partir de la date de fabrication pour les pièces entières, demies et morceaux .
Etiquetage :	
Désignation du produit:	Guéménoise de l'Argoat (Andouille au lard)
Liste des ingrédients:	Chaudins et poitrine (25%) de porc origine : France, sel, poivre. Traces éventuelles de gluten et soja.
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :	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
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 (<i>selon poids du produit</i>).
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	



FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

**GUEMENOISE DE L'ARGOAT A L'ANCIENNE FUMEE AU BOIS DE HETRE
(ANDOUILLE AU LARD)**



Conditionnement :

Pièces entières :

Conditionnement sous vide :

- Film plastique BB3050.

Conditionnement carton :

- Carton 550x245x150 : par 6

Demi-pièces :

Conditionnement sous vide :

- Film plastique BB3050.

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x85 : par 10.
- Carton 550x245x150 : par 20

Morceaux :

Conditionnement sous vide :

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

Conditionnement en carton :

- Carton 290x190x85 : par 10 et par 15

Multi-produits :

Conditionnement en carton :

- Carton 550x245x150
- Carton 550x245x85

Autres informations :

OGM	Produit non OGM.
Allergènes	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 : S. Malard/ RAQ

Date : 07/06/21

Visa :

Validation : N. Tingaud / PDG

Date :

Visa :