

Andouillette Gastronomique

Poche de 7 x 200g env. ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env.

Descriptif produit

- Le produit :** Produit à base d'abats de porc et de veau préparés et agrémentés d'épices et de condiments
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche
- Poids :** 7 x 200g env. ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env.
- DLC :** 45 jours
- Colisage :** Poche de 7 x 200g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton)
Poche de 3 x 250g env. : 20 par carton (colisage sur demande : 8 poches par carton)
Poche de 6 x 250g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton)



Conseil de mise en œuvre

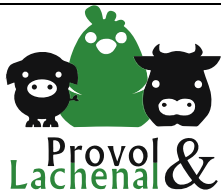
Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes.

L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle.

Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette Lyonnaise : authentique de génération en génération
- ✓ Produit d'une grande qualité de goût
- ✓ Boyau naturel
- ✓ Bonne tenue à la cuisson
- ✓ Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat tradition, goût et légèreté
- ✓ Rapide et facile à mettre en œuvre





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1041 (7 x 200g env.)
 LA1042 (3 x 250g env.)
 LA1043 (6 x 250g env.)
 Date de création : 03/03/15
 Date de révision : 06/09/22
 Version : 13 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	ANDOUILLETTE GASTRONOMIQUE Poche de 7 x 200g env. ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env. 															
CODE ARTICLE : LA1041 LA1042 – LA1043	  															
Gencod Produit : LA1041 : 2303729 (PV) LA1042 : 2303731 (PV) LA1043 : 2303730 (PV)																
COMPOSITION :	Pansé de porc* (45,2%), chaudin de porc* (33,9%), pansette de veau* (5,6%), moutarde [graines de moutarde , conservateur : bisulfite de sodium], vin blanc (sulfites), vinaigre, épices et plantes aromatiques, sel, blanc d'œuf (correcteur d'acidité : acide citrique), arôme naturel de poivre sur sel, protéines de porc (plasma), conservateur : nitrite de sodium. *Origine : France Boyau naturel de Bœuf															
ALLERGENES :	Moutarde, sulfites, œuf. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers. En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.															
PROCEDE DE FABRICATION :	Cuisson, refroidissement, égouttage, découpe, mélange des ingrédients, embossage, cuisson, refroidissement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C															
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poche de 7 x 200g env.(+/-10%) ou 3 x 250g env.(+/-10%) ou 6 x 250g env.(+/-10%)															
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Poche de 7 x 200g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton) Poche de 3 x 250g env. : 20 par carton (colisage sur demande : 8 poches par carton) Poche de 6 x 250g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton) Film de suremballage															
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 847 KJ / 204 Kcal Matières grasses : 15,2 g/100g dont Acides gras saturés : 7,81 g/100g Glucides : 0,31 g/100g dont Sucres : 0,31 g/100g Protéines : 16,4 g/100g Sel: 1,10 g/100g															
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat tradition, goût et légèreté															
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table border="0"> <tr> <td><u>Germes recherchés :</u></td> <td><u>Critères :</u></td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>1 000 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Rapport Flore totale / Flore lactique</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Escherichia Coli</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Clostridium perfringens 37° C</td> <td>30 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Salmonella</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Listéria Monocytogènes</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> </table>		<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>	-Microorganismes Aérobie 30° C	1 000 000 UFC / g	-Rapport Flore totale / Flore lactique	1 000 UFC / g	-Escherichia Coli	10 UFC / g	-Clostridium perfringens 37° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>															
-Microorganismes Aérobie 30° C	1 000 000 UFC / g															
-Rapport Flore totale / Flore lactique	1 000 UFC / g															
-Escherichia Coli	10 UFC / g															
-Clostridium perfringens 37° C	30 UFC / g															
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g															
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g															
D. L. C.	45 jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C														
CONSEIL D'UTILISATION :	Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes. L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle. A consommer rapidement après ouverture															