

Andouillette Supérieure de Troyes

Poche de 6 x 180g env. ou 3 x 180g env. ou 2 x 180g env.

Descriptif produit

Le produit : Produit élaboré exclusivement à partir de chaudins et d'estomacs de porc découpés en lanières, préparés et assaisonnés
Produit **frais**

Conditionnement : Poche

Poids : 6 x 180g env. ou 3 x 180g env. ou 2 x 180g env.

DLC : 45 jours

Colisage : Poche de 6 x 180g env. : 10 par carton
(colisage sur demande : 4 poches par carton)
Poche de 3 x 180g env. : 20 par carton
Poche de 2 x 180g env. : 18 par carton (colisage sur demande : 8 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




- ✓ Andouillette **Supérieure**
- ✓ Produit assaisonné d'oignons, d'ail, de vin blanc, de poivre et d'autres épices lui confère une grande **qualité de goût**
- ✓ Boyau **naturel**
- ✓ Bonne **tenue** à la cuisson
- ✓ **Rapide et facile** à mettre en œuvre





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1058 (6 x 180g env.)
 LA1059 (3 x 180g env.)
 LA1048 (2 x 180g env.)
 Date de création : 19/01/18
 Date de révision : 03/03/22
 Version : 4 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	ANDOUILLETTE SUPERIEURE DE TROYES 															
CODE ARTICLE : LA1058 – LA1059 LA1048	Poche de 6 x 180g env. ou 3 x 180g env. ou 2 x 180g env.															
Gencod Produit : LA1058 : 2303744 (PV) LA1059 : 2303745 (PV) LA1048 : 2342753 (PV)																
COMPOSITION :	Chaudin de porc* (61%), panse de porc* (30%) vin blanc (sulfites), sel, vinaigre, oignons, ail, épices, arôme naturel de poivre sur sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium Boyau naturel de Porc *Origine : France															
ALLERGENES :	Sulfites. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers, de l'œuf et de la moutarde. 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 6 x 180g env. (+/-10%) ou 3 x 180g env. (+/-10%) ou 2 x 180g env. (+/-10%)															
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Poche de 6 x 180g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton) Poche de 3 x 180g env. : 20 par carton Poche de 2 x 180g env. : 18 par carton (colisage sur demande : 8 poches par carton) Film de suremballage															
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 857 KJ / 206 Kcal Matières grasses : 15,0 g/100g dont Acides gras saturés : 8,12 g/100g Glucides : 1,26 g/100g dont Sucres : 1,26 g/100g Protéines : 16,5 g/100g Sel: 1,37 g/100g															
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Son bon goût de porc agrémenté d'oignons, d'ail, de vin blanc, de poivre et d'autres épices lui confère une grande qualité de goût															
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															