

Base pour Gratin d'Andouillette spéciale Porc et Veau

Boyau de 1,5 kg

Descriptif produit

Le produit :	Produit à base d'abats de porc et de veau préparés et assaisonnés Produit frais
Conditionnement :	Boyau
Poids :	1,5 kg
DLC :	45 jours
Colisage :	Carton de 6 pièces (Carton de 2 pièces sur demande)



Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Produit d'une grande qualité de goût
- ✓ Entre porc et veau, son juste équilibre est de nature à séduire le plus grand nombre
- ✓ Rapide et facile à mettre en œuvre

Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud.

Il peut servir de base pour réaliser un gratin d'andouillette.




A réchauffer au four ou à la poêle.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1115
 Date de création : 02/11/15
 Date de révision : 25/08/22
 Version : 6 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	BASE POUR GRATIN D'ANDOUILLETTE SPECIALE PORC ET VEAU Boyau de 1,5 kg				
CODE ARTICLE :	 				
Gencod Produit :					
LA1115					
3304030002278					
COMPOSITION :	Panse de porc* (58,6%), chaudin de porc* (23,4%), pansette de veau* (5,9%), moutarde [graines de moutarde , conservateur : bisulfite de sodium], vin blanc (sulfites), vinaigre, sel, blanc d' œuf (correcteur d'acidité : acide citrique), épices, arôme naturel de poivre sur sel, protéines de porc (plasma), conservateur : nitrite de sodium *Origine : France				
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, stockage à 0 - +4°C				
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Boyau de 1,5 kg				
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Carton de 6 pièces (Carton de 2 pièces sur demande) Film de suremballage				
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 819 KJ / 197 Kcal Matières grasses : 14,6 g/100g dont Acides gras saturés : 7,05 g/100g Glucides : < 0,5 g/100g dont Sucres : < 0,5 g/100g Protéines : 16,3 g/100g Sel: 1,32 g/100g				
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Son juste équilibre entre porc et veau lui confère une grande qualité de goût				
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <u>Germes recherchés :</u> -Microorganismes Aérobie 30° C -Rapport Flore totale / Flore lactique -Escherichia Coli -Clostridium perfringens 37° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 20px;"> <u>Critères :</u> 1 000 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g </td> </tr> </table>			<u>Germes recherchés :</u> -Microorganismes Aérobie 30° C -Rapport Flore totale / Flore lactique -Escherichia Coli -Clostridium perfringens 37° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères :</u> 1 000 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u> -Microorganismes Aérobie 30° C -Rapport Flore totale / Flore lactique -Escherichia Coli -Clostridium perfringens 37° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères :</u> 1 000 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g				
D. L. C.	45 jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C			
CONSEIL D'UTILISATION :	Le produit se déguste impérativement chaud. Il peut servir de base pour réaliser un gratin d'andouillette. A réchauffer au four ou à la poêle. A consommer rapidement après ouverture				