

Andouillette Barbecue

Pièce de 50g environ
Poche de 10 pièces ou 20 pièces

Descriptif produit

- Le produit :** Produit à base d'abats de porc et de veau préparés et assaisonnés
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche
- Poids :** 500g environ ou 1 kg environ
- DLC :** 45 jours
- Colisage :** Poche de 10 x 50g env. : 20 poches par carton
(colisage sur demande : 8 poches par carton)
Poche de 20 x 50g env. : 10 poches par carton
(colisage sur demande : 4 poches par carton)



Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Produit d'une grande qualité de goût
- ✓ Boyau naturel
- ✓ Destinée au grill et au barbecue grâce à ses qualités de tenue à la cuisson
- ✓ 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, nature, ou agrémenté d'herbes aromatiques. Il peut être accompagné de poivrons ou tomates grillées.



L'andouillette est à griller délicatement hors de la flamme vive.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1202 (10 x 50g env.)
 LA1203 (20 x 50g env.)
 Date de création : 17/03/15
 Date de révision : 25/08/22
 Version : 12 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	ANDOUILLETTE BARBECUE Pièce de 50g environ Poche de 10 pièces ou 20 pièces 															
CODE ARTICLE : LA1202 – LA1203	 															
Gencod Produit : LA1202 : 2303746 (PV) LA1203 : 2342762 (PV)																
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 Boyau naturel de Bœuf. *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, conditionnement, stockage à 0 - +4°C															
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Pièce de 50g environ (+/-10%) Poche de 10 pièces ou 20 pièces															
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Poche de 10 x 50g env. : 20 poches par carton (colisage sur demande : 8 poches par carton) Poche de 20 x 50g env. : 10 poches par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton) 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><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 agrémenté d'herbes aromatiques. Il peut être accompagné de poivrons ou tomates grillées. L'andouillette est à griller délicatement hors de la flamme vive. A consommer rapidement après ouverture															