

# ANDOUILLE BLANCHE

## PRODUIT

<b>Dénomination:</b>	Andouille Blanche
<b>Composition:</b>	Chaudins et panses de porc Français, assaisonnements (oignon, ail, sel, épices, arôme, vin blanc)
<b>DLC commercial:</b>	LS : 18 jours TRAD: 15 jours VRAC:
<b>Description:</b>	L'andouille blanche se présentent sous forme d'un mélange hétérogène des chaudins de porc, embossés sous enveloppe cylindrique. Elle se coupe en tranche.



Préparation obtenue par assemblage et embossage sous enveloppe et cuisson des éléments du tube digestif du porc auxquelles ont été ajoutés des assaisonnements.

## CARACTERISTIQUES

<b>Chimiques</b> Critères définis par le code des usages de la charcuterie	Lipides	: ≤ 20%
	Sucres Solubles Totaux	: ≤ 1%
	Humidité du produit dégraissé (HPD)	: ≤ 75%

<b>Microbiologiques</b>	Staphylocoques	: <100 germes / g
	Salmonelles	: Absence / 25g
	Listeria monocytogene	: Absence / 25g
	Anaérobie sulfito-réducteur	: <30 germes / g
	E coli	: <100 germes / g

## SECURITE ALIMENTAIRE

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>OGM</b>	Absence d'ingrédients issus d'OGM
<b>Allergènes</b>	Aucun allergène majeurs Peut contenir des traces de moutarde, lait et dérivés, céréales et dérivés contenant du gluten, œufs

## USAGE

<b>Température de conservation</b>	Produit à conserver entre 0 et 4°C
<b>Utilisation prévisible attendue</b>	A consommer en l'état A griller en tournedos en tranche épaisse de 1 cm

## Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	<b>989</b>
Valeur énergétique(Kcal)	<b>237</b>
Matières grasses (g)	<b>15</b>
dont acides gras saturés (g)	<b>6,9</b>
Glucides (g)	<b>1,5</b>
dont sucres (g)	<b>0</b>
Protéines (g)	<b>24</b>
Sel (g)	<b>2,1</b>



# ANDOUILLE BLANCHE



## RAYON TRAD

**Dénomination:** Andouille blanche en morceau de 1kg environ sous vide  
**PLU:** 166  
**Code EAN:** 2740436

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

## CONDITIONNEMENT

### RAYON LS

**Dénomination:** Andouille blanche en tranche de 400g environ sous vide  
**PLU:** 766  
**Code EAN:** 2 440 513

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

**Dénomination:**  
**PLU:**  
**CODE EAN:**

