

# ANDOUILLETTE SUPERIEURE

## PRODUIT

<b>Dénomination:</b>	Andouillette supérieure
<b>Composition:</b>	Chaudins et panses de porc Français, assaisonnement (oignon, sel, ail, plantes aromatiques, épices) Embossé sous boyaux naturel de porc origine France.
<b>DLC commercial:</b>	LS : 18 jours TRAD: 15 jours VRAC:
<b>Description:</b>	L'andouillette supérieure se présente comme un cylindre « difforme » du fait de sa fabrication manuelle.



Préparation obtenue par assemblage et embossage de lamelles d'estomac et menus de porc (au préalable coupées et triées de dimensions bien précises) en couches superposées. Opération effectuée à la main. Une fois l'andouillette assemblée, ficelage des deux extrémités. Cuisson de l'ensemble dans un bouillon 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)	: ≤ 77%

<b>Microbiologiques</b>	Staphylocoques	: <100 germes / g
	Salmonelles	: Absence / 25g
	Listeria monocytogene	: Absence / 25g
	E coli	: <100 germes / g
	ASR	: <30 germes / g

## SECURITE ALIMENTAIRE

<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>OGM</b>	Absence d'ingrédients issus d'OGM
<b>Allergènes</b>	Aucun allergènes majeurs

## USAGE

<b>Température de conservation</b>	Produit à conserver entre 0 et 4°C
<b>Utilisation prévisible attendue</b>	A consommer en l'état ou cuisson au grill

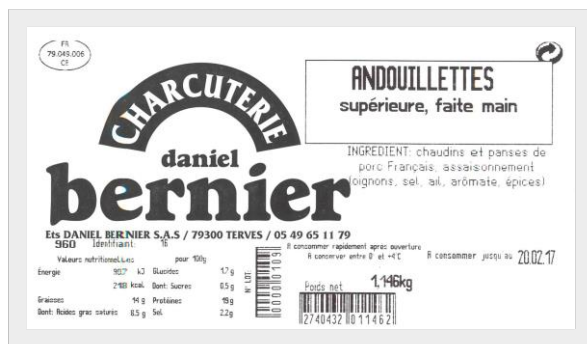
## Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	<b>917</b>
Valeur énergétique(Kcal)	<b>218</b>
Matières grasses (g)	<b>14</b>
dont acides gras saturés (g)	<b>8,5</b>
Glucides (g)	<b>1,7</b>
dont sucres (g)	<b>0,5</b>
Proteines (g)	<b>19</b>
Sel (g)	<b>2,2</b>



# ANDOUILLETTE SUPERIEURE



## RAYON TRAD

**Dénomination:** Andouillette supérieure x4 sous vide  
**PLU:** 960  
**Code EAN:** 2740432

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

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

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

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

## CONDITIONNEMENT

### RAYON LS

**Dénomination:** Andouillette supérieure 1/2 sous vide  
**PLU:** 1760  
**Code EAN:** 2 440 526

**Dénomination:** Andouillette supérieure entière sous vide  
**PLU:** 760  
**CODE EAN:** 2 440 510

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

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

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

