



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 16/10/2020



## Andouillette pur porc 140 g env.

Marque : POPY

Référence : 11 475

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Sous vide. Estomacs. Boyau naturel fermé. Sachet de 10 pièces soit 1,4 kg env.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Andouillette
<b>Type de produit</b>	Frais - Portion poids variable
<b>Conservation</b>	+0 À +4° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	40 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de kg par Colis : 8,4 de 1 kg.
<b>Code douanier</b>	16010099
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 49.215.004 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Union Europ.

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Estomacs, fuseaux, rosettes de porc, oignons, couenne, sel, plasma de porc, poivre, acidifiants : E330,E 331, conservateur : E250, boyau naturel de porc.
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans alcool , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Aucun signalé

### Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Défaire du sous-vide avant l'utilisation. Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle, plaque à snacker ou à la grillade.
- Mise en oeuvre 2** Défaire du sous-vide avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro, au four, à chaleur sèche, à 100/110°C, pour monter à cœur à +65°C sans excéder les 78°C au cœur du produit.



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
221	920	16	7	0,3	0,01	0,01	19	2,03
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,19	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	90	Viande de porc > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	140	Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques chimiques** HPD < 77%  
Lipides / HPD < 14%  
Sucres / HPD = 0.5%

**Critères bactériologiques** Flore aérobie mésophile 30°C : < 10 000 UFC/g  
Entérobactéries : < 50 UFC/g  
Staphylocoques coagulase positive: <100 UFC/g  
Clostridium perfringens : <30 UFC/g  
Salmonella : absence dans 25g  
Listeria monocytogenes : absence dans 25g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Sac	1,4	1,4	kg	460 x 270 x 140	3278919707939
Colis		8,4	kg	460 x 270 x 140	
Couche		50,4	kg		
Palette		352,8	kg		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.