

<b>LAREDY</b>	<b>Fiche technique</b>	<b>PL</b>
	<b>Terrine à l'andouille</b>	Indice 1
		18/02/2025

## TERRINE PAYSANNE A L'ANDOUILLE DE GUEMENE

### COMPOSITION :

- Foie de porc
- Viande de porc
- eau
- couenne de porc
- Andouille de Guémené 5% (Chaudins de porc (origine UE), sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, colorant : caramel ordinaire, fumage au bois de hêtre)
- Oignons
- **Œuf**
- Farine de **blé**
- Sel
- ail
- poivre

**ALLERGENES** : selon règlement européen INCO n°1169/2011 et décret 2015/447 du 17 avril 2015

<b>Allergènes</b>		
<b>Ingrédients</b>	<b>Présence</b>	<b>Absence</b>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<b>x</b>	
Crustacés et produits à base de crustacés		<b>x</b>
Oeufs et produits à base d'œufs	<b>x</b>	
Poissons et produits à base de poissons		<b>x</b>
Arachides et produits à base d'arachides		<b>x</b>
Soja et produits à base de soja		<b>x</b>
Lait et produits à base de lait		<b>x</b>
Fruits à coques et produits à base de ces fruits		<b>x</b>
Céleri et produits à base de céleri		<b>x</b>
Moutarde et produits à base de moutarde		<b>x</b>
Graines de sésames et produits à base de graines de sésames		<b>x</b>
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > à 10 mg/kg		<b>x</b>

### CARACTERISTIQUES :

Physique :

<b>LAREDY</b>	<b>Fiche technique</b>	<b>PL</b>
	<b>Terrine à l'andouille</b>	Indice 1
		18/02/2025

- verrine : 260 ml
- Poids brut : 320 gr
- Poids net : 180 gr
- Fermeture : capsule TO 82

**VALEURS NUTRITIONNELLES** :selon règlement européen INCO n°1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :		
Énergie	1090	kJ
Énergie	262	kcal
Matières grasses	20	g
dont acides gras saturés	7	g
Glucides	5,2	g
dont Sucres	0	g
Protéines	15	g
Sel	1,1	g

**Chimiques** :Selon le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes édition 2016

- HPDA : ≤ 78%
- Lipides : ≤ 40%
- Rapport collagène/protides : ≤ 25%
- Sucres solubles totaux : ≤ 3%
- Amidon : ≤ 5%
- Fréquence des contrôles : mensuelle (rotation par gamme)

**Microbiologiques** : selon arrêté du 28 mai 1997

- Stabilité de l'étuvage à 37°C et 55°C : sur tous les lots de cuisson
- Mesure de pH : 1 fois par jour

**Conservation** :

- Condition de stockage : à conserver à température ambiante
- Condition de stockage après ouverture : à conserver au frais et à consommer rapidement
- DLUO : date de fabrication + 4 ans

**Etiquetage et marquage** :

- Bocal : code produit + code autoclave + DLUO au format JJ/MM/AA imprimés sur le dessus de la capsule
- Palette ou colis : nom du produit + conditionnement + DLUO + code barre éventuel