



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE

FT-BD-003

Création: 10/03/2017

Révision: 15/03/2024

Version : 18

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 5



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo



Description

Produits à base de viande de porc hachée cuite en boyau.

Ingrédients

Viande de porc, **LAIT**, pain (farine de **BLÉ**, eau, huile de colza, levure, sel) (**GLUTEN**), **OEUFS**, amidon de **BLÉ** et de maïs, oignons, sel, épices, stabilisateur : diphosphates, persil, exhausteur de goût : glutamate monosodique.

Allergènes majeurs

Présence de : LAIT, GLUTEN (BLE), OEUFS
Traces possibles de : /

Ingrédients irradiés

aucun

Ingrédients OGM

aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE

PARAMETRES

VALEURS

NON CONFORME

Organoleptique

Visuel

Gris à blanc avec marquant de persil et marjolaine

Moisissures...

Texture

Gros grain

/

Goût

Typique de la viande de porc bouillie et de la marjolaine

Odeur ou goût de rancissement

Microbiologiques
À DLC

Germes totaux aérobies

< 3x10⁶/g

/

Bactéries lactiques

< 3x10⁷/g

/

Anaérobies sulfite réducteurs

< 3x10⁵/g

/

Bacillus cereus

< 1x10⁵/g

/

Staphylocoque aureus

< 3x10⁵/g

/

Escherichia coli

< 50

/

Salmonelles

absence/25g

/

Listeria monocytogene

absence/25g

/



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE

FT-BD-003

Création: 10/03/2017

Révision: 15/03/2024

Version : 18

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 5



BE 353 CE

Physico-chimiques

Protéines de viande	> 8 %	/
Graisse	< 25%	/
Collagène/Protéines	< 25%	/
Phosphates P ₂ O ₅	<5g/kg	/
Glutamate monosodique (exprimé en acide glutamique)	<10 g/kg	/

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (Analyses 2023)	Energie	kcal / 100g	275
		kJ / 100g	1141
	Matière grasse		24 g
	dont acides gras saturés		8,6 g
	Glucides		4,5 g
	dont sucres		1,6 g
	Protéines		11 g
	Sel		1,7 g

*Selon le Guide à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec les actes législatifs relatifs au Règlement (UE) n°1169/2011



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE

FT-BD-003

Création: 10/03/2017

Révision: 15/03/2024

Version : 18

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 3 sur 5



BE 353 CE

CONDITIONNEMENT, UTILISATION & CONSERVATION

Code Intrastat	16024930					
Destination	Tout public					
Distribution	Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C					
	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces. Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	DLC et conditions de conservation		14 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère modifiée			
Boyard	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
Naturel Boeuf	10371	Bd Liège Ravier 150gx2Pc	0,300	Barquette 187 x 137 x 50	32pc / Bac 540 x 390 x 280	Pc
Collagène	10459	Bd Liège Apéro Nat. 20Pc - 360g	0,360	Barquette 187 x 137 x 50	40pc / Bac 540 x 390 x 280	Pc
Naturel Porc	10876	Bd à griller Nature 125gx3Pc - 375g	0,375	Barquette 187 x 137 x 50	24pc / Bac 540 x 390 x 280	Pc
	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ». Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	DLC et conditions de conservation		14 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère modifiée			
Boyard	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
Collagène	10476	Boudin de Liège Apéro Nature 30g x 60pc	± 1,800	Barquette 309 x 240 x 60	6pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
Collagène	11034	Boudin de Liège Apéro Nature 20g x 90pc	± 1,800	Barquette 309 x 240 x 60	6pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
Naturel porc	10879	Bd à griller Nature 125gx8pc	± 1,000	Barquette 309 x 240 x 43	8pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
Naturel boeuf	11108	Bd Liège Fuseau 150gx8	± 1200	Barquette 309 x 240 x 43	8pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces au rayon "coupe" ou "traiteur". Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	DLC et conditions de conservation		14 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère protectrice			
Boyard	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
Naturel porc ou boeuf	10103	Bd Liège Fuseau Rav ± 1,8Kg	± 1,800	4pc / Barquette 313 x 245 x 85	8pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
Naturel boeuf	10414	Bd Liège Tour Rav ± 2Kg	± 2,000	Barquette 313 x 245 x 85	4pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
Naturel porc ou boeuf	11015	Bd Liège Fuseau Rav ± 3,2kg	± 3,1500	Barquette 313 x 245 x 85	4pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
Utilisations prévues			A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon			



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE

FT-BD-003

Création: 10/03/2017

Révision: 15/03/2024

Version : 18

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 4 sur 5



BE 353 CE

			« Coupe » ou « Traiteur ». Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	DLC et conditions de conservation		14 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous vide			
Boyau	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
Naturel porc ou boeuf	10105	Bd Liège Fuseau ± 450gx2	± 0,900	2pc / poche 309 x 240 x 43	20pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
Naturel porc ou boeuf	10104	Bd Liège Fuseau ± 350gx1	± 0,350	1pc / poche 309 x 240 x 43	40pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Boyau plastique à enlever avant consommation. Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ». Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	DLC et conditions de conservation		40 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné en boyau plastique			
Boyau	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (L x Ø mm)	Logistique	Facturation
Plastique	10788	Bd Liège Nature ± 1 Kg	± 1,00	± 390 x 55	18 pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
	DLC et conditions de conservation		30 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné en boyau plastique			
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (L x Ø mm)	Logistique	Facturation
	11097	Bd Blanc boyau plastique ± 700g Poche	± 8,40	Livraison en vrac	12 pc/poche	Kg
	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces. Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	DLC et conditions de conservation		1 jour minimum à la livraison, à conserver entre +0°C et +4°C			
Boyau	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (L x Ø mm)	Logistique	Facturation
Naturel Boeuf	10962	Bd Liège Fines Herbes 150g Poche	0,150	Livraison en vrac	± 50 pc/poche	Pc
Naturel Boeuf	10963	Bd liège 170g Poche	0,170	Livraison en vrac	± 50 pc/poche	Pc
	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces. Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	DLC et conditions de conservation		60 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Emballé sous-vide Poche traitée sous haute pression Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
Boyau	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (L x Ø mm)	Logistique	Facturation
Naturel Porc	11096	Boudin de Liège 250g HPP	0,250	± 180 x 45	12 pc/Bac 540 x 390 x 280	Pc
	DLC et conditions de conservation		14 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère protectrice Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm) Ø x h	Logistique	Facturation
	11115	Boudin blanc 125gx6pc	0,75	Pot - 115 x 46	Carton de 6 pcs	Carton



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE

FT-BD-003

Création: 10/03/2017

Révision: 15/03/2024

Version : 18

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 5 sur 5



BE 353 CE