



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chainex
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



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	< 3x10 ⁶ /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 ⁷ /g	/
	Anaérobies sulfito réducteurs	< 3x10 ⁵ /g	/
	Bacillus cereus	< 1x10 ⁵ /g	/
	Staphylocoque aureus	< 3x10 ⁵ /g	/
	Escherichia coli	< 50	/
	Salmonelles	absence/25g	/
	Listeria monocytogene	absence/25g	/



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chainoux
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



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 Chainex
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 Instrastat	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			
Boyaux	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			
Boyaux	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			
Boyaux	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			

Ces informations vous sont communiquées au mieux de nos connaissances au moment de leur diffusion. Elles pourront être mises à jour en fonction d'informations nouvelles et/ou d'adaptations nécessaires pour assurer la qualité, la légalité et la sécurité du produit. Quality@dargifral.com



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chainex
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 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 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 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 Chainex
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

