



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN LIEGE VOLAILLE 1kg

FT-BD-029

Création: 1/01/2015

Révision: 21/08/2025

Version : 13

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Préparation de viande de porc hachée, mise en boyau plastique et cuite au four.
Ingrédients	Viande de porc, volaille (24%), LAIT , crème culinaire (LAIT), pain (farine de BLÉ , eau, huile de colza, levure, sel) (GLUTEN), OEUFS , oignons, sel, amidon (BLÉ), épices, persil, stabilisateur : diphosphates, 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	Couleur claire avec marquant Volaille	Moisissures...
	Texture	Typique Boudin	
	Goût	Typique Boudin Blanc et filet volaille	Odeur ou gout de rancissement
Microbiologiques À DLC	Germes totaux	< 3x10 ⁶ /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 ⁷ /g	/
	Anaérobies sulfite réducteurs	< 3x10 ⁵ /g	/
	Bacillus cereus	< 1x10 ⁵ /g	/
	Staphylocoque aureus	< 3x10 ⁵ /g	/
	Escherichia coli	< 50	/
	Salmonelles	Absence /25g	
	Listeria monocytogenes	Absence /25g	/
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	/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN LIEGE VOLAILLE 1kg

FT-BD-029

Création: 1/01/2015

Révision: 21/08/2025

Version : 13

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (calcul)	Energie	kcal	235
		kJ	974
	Matière grasse		19 g
	dont acides gras saturés		7,2 g
	Glucides		3,4 g
	dont sucres		1,4 g
	Protéines		12 g
	Sel		1,5 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

CONDITIONNEMENT, UTILISATION & CONSERVATION

Code Intrastat	16024930				
Destination	Tout publics				
Distribution	Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C				
	Utilisations prévue		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 conservation		30 jours à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous boyau plastique		
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique
	10565	Bd Liège Volaille ±1Kg	± 1,000	Boyau plastique ± 400 x Ø50	25pc/Bac 540 x 390 x 280
	10574	Bd Liège Volaille ±1Kg x 6pc	± 6,000	Boyau plastique ± 400 x Ø50	6pc/Bac 540 x 390 x 280
	11105	Bd Blc Volaille Boyau Plastique ± 700g	± 8,40	Livraison en vrac	12 pc/Poche