



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