



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 CEPES ET HUILE DE TRUFFES

FT-BD-019

Création: 14/11/2013

Révision: 03/09/2024

Version : 11

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo



Description

Préparation de viande de porc hachée et de champignons, mise en boyaux naturels et cuite au four.

Ingrédients

Viande de porc, **LAIT**, pain (farine de **BLÉ**, eau, huile de colza, levure, sel) (**GLUTEN**), champignons (cèpes (1,8%) et bolets), **ŒUFS**, amidon de **BLÉ** et de maïs, oignons, sel, épices, arôme naturel et huile (huile d'olive, arômes de truffe et truffe blanche)(1,1 %), stabilisateur : diphosphates, exhausteur de goût : glutamate monosodique.

Allergènes majeurs

Présence de : LAIT, GLUTEN, ŒUFS
Traces possibles de : FRUITS A COQUE

Ingrédients irradiés

aucun

Ingrédients OGM

aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE

PARAMETRES

VALEURS

NON CONFORME

Organoleptique

Visuel

Couleur claire avec marquant
Champignons

Moisissures...

Texture

Typique du boudin

Goût

Typique du boudin parfumés aux
champignons dont truffe

odeur ou gout 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

/

Physico-chimiques

Protéines de viande

> 8 %

/

Graisse

< 25%

/

Collagène/Protéines

< 25%

/

Phosphates P₂O₅

<5g/kg

/

Glutamate monosodique
(exprimé en acide glutamique)

<10g/kg

/



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 CEPES ET HUILE DE TRUFFES

FT-BD-019

Création: 14/11/2013

Révision: 03/09/2024

Version : 11

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

| TYPE | PARAMETRES | | VALEURS |
|--------------------------------------|--------------------------|------|---------|
| Valeurs nutritionnelles (calculs) | Energie | kcal | 274 |
| | | kJ | 1135 |
| | Matière grasse | | 23 g |
| | dont acides gras saturés | | 8,2 g |
| | Glucides | | 5,4 g |
| | dont sucres | | 1,7 g |
| | Protéines | | 11 g |
| | Sel | | 1,6 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 public | | | | |
| Distribution | Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C | | | | |
| | Utilisations prévue | | A consommer froid ou réchauffé à la poêle. Vente en boucheries et en grandes surfaces. Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours. | | |
| | DLC et conditions conservation | | 14 jours min à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère protectrice | | |
| | Réf | Nom | Poids (kg) | Conditionnement (mm) | Logistique |
| | | | | | Facturation |
| | 10619 | Bd Liège Cèpes et Huile de Truffe 150gx2Pc | ± 0,300 | Barquette 165 x 125 x 45 | 32pc / Bac 540 x 390 x 280 |
| | Utilisations prévue | | A consommer froid ou réchauffé à la poêle. 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 | | 14 jours min à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère protectrice | | |
| | Réf | Nom | Poids (kg) | Conditionnement (mm) | Logistique |
| | | | | | Facturation |
| | 10616 | Bd Liège Cèpes et Huile de Truffe Rav ± 1,4Kg | ± 1,400 | Barquette 310 x 240 x 60 | 6pc/Bac 540 x 390 x 280 |