



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



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 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
	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
	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