



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN BLANC DU HAINAUT

FT-BD-052

Création: 02/09/2020

Révision: 09/09/2022

Version : 3

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo



Description

Produits à base de viande de porc hachée cuite en boyau.

Ingrédients

Viande de porc (46%), **LAIT**, pain (farine de **BLÉ**, eau, huile de colza, levure, sel) (**GLUTEN**), amidon de **BLÉ**, farine de maïs, oignons, sel, persil, épices, stabilisateur : diphosphates, exhausteur de goût : glutamate monosodique

Allergènes majeurs

Présence de : LAIT, GLUTEN
Traces possibles de : OEUFS

Ingrédients irradiés

aucun

Ingrédients OGM

aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE

PARAMETRES

VALEURS

NON CONFORME

Organoleptique

Visuel

Gris à blanc avec marquant de persil

Moisissures....

Texture

Gros grain

/

Goût

Typique de la viande de porc bouillie

Odeur ou goût 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

/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN BLANC DU HAINAUT

FT-BD-052

Création: 02/09/2020

Révision: 09/09/2022

Version : 3

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 2 sur 2



BE 353 CE

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 (Calculs)	Energie	kcal / 100g	247
		kJ / 100g	1023
	Matière grasse		21 g
	dont acides gras saturés		7,7 g
	Glucides		7,4 g
	dont sucres		1,7 g
	Protéines		7,7 g
	Sel		2 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 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
Naturel Porc	11064	Boudin Blanc du Hainaut ± 1,5kg	1,5	Barquette 310 x 240 x 60	6pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg