



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN NOIR ARDENNAIS

FT-BD-032

Création : 31/10/2007

Révision : 18/03/2025

Version : 10

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Préparation de viande et de sang de porc hachés gros, mis en boyaux naturels et cuits à l'eau.
Ingrédients	Viande de porc (12%), gras et tissus conjonctifs de porc, sang de porc, oignons, eau, pain (farine de BLÉ , eau, huile de colza, levure, sel) (GLUTEN), protéines de LAIT , sel, épices, arôme (GLUTEN, CÉLERI), conservateur : nitrite de sodium.
Allergènes majeurs	Présence de : LAIT, GLUTEN, CELERI Traces possibles de : FRUITS A COQUE
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Brun	Moisissures, ...
	Texture	Typique Boudin noir gros grains	
	Goût	Typique Boudin noir	Odeur ou goût de rancissement
Microbiologiques À DLC	Germes totaux aérobies	< 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 monocytogene	absence/25g	/	
Physico-chimiques	Protéines de viande	> 8 %	/
	Graisse	< 25%	/
	Collagène/Protéines	< 25%	/
	Nitrite de sodium NaNO ₂	<150 mg/kg	/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN NOIR ARDENNAIS

FT-BD-032

Création : 31/10/2007

Révision : 18/03/2025

Version : 10

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	
Valeurs nutritionnelles (Calcul)	Energie	kcal	252
		kJ	1047
	Matière grasse	20	
	dont acides gras saturés	8,6	
	Glucides	4,7	
	dont sucres	2,3	
	Protéines	12	
	Sel	1,6	

*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 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.				
	14 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère protectrice				
DLC et conditions conservation					
Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
10421	Bd Noir Ardennois Tour Rav ± 1,3Kg	± 1,300	4pc / Barquette 305 x 240 x 90	8pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg