



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN NOIR DU HAINAUT

FT-BD-053

Création: 02/09/2020

Révision: 11/10/2024

Version : 6

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Préparation de viande et de sang de porc hachés, mis en boyaux naturels et cuits à l'eau
Ingrédients	Sang de porc (37%), viande de porc (25%), oignons, pain (farine de BLÉ , eau, huile de colza, levure, sel) (GLUTEN), LAIT , chapelure (farine de BLÉ , sel, levure), amidon de BLÉ , farine de maïs, cassonade, sel, épices, stabilisateur : diphosphates, exhausteur de goût : glutamate monosodique, conservateur : nitrite de sodium
Allergènes majeurs	Présence de : LAIT, GLUTEN Traces possibles de : FRUITS A COQUE, SOJA, CÉLERI
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Brun	Moisissures...
	Texture	Typique boudin noir	
	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	/
	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.lebocage.be

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN NOIR DU HAINAUT

FT-BD-053

Création: 02/09/2020

Révision: 11/10/2024

Version : 6

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS / 100g
Valeurs nutritionnelles (analyse de 2020)	Energie	Kcal	172
		kJ	714
	Matière grasse		12 g
	dont acides gras saturés		4,8 g
	Glucides		4,7 g
	dont sucres		4,7 g
	Protéines		11 g
	Sel		2,3 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 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
11065	Boudin Noir du Hainaut ± 1.3kg	± 1.3	Barquette 310 x 240 x 60	6pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
11045	Boudin Noir du Hainaut 120gx8	± 0,960	Barquette 310 x 240 x 60	6pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
11100	Bd Noir du Hainaut boyau plastique ± 700g poche	± 8,40	Livraison en vrac	12 pc/poche	Kg