



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSES FRANCFORT

FT-SA-010

Création: 06/02/2013

Révision: 10/09/2025

Version : 13

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Saucisse de porc finement hachée, cuite et fumée au four.
Ingrédients	Viande de porc, eau, amidons de maïs, sel, épices, dextrose, protéines végétales hydrolysées, oignons, arômes, caséinate (lait), colorant : carmins, stabilisateurs : di- et triphosphates, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium, fumée.
Allergènes majeurs	Présence de : LAIT Traces possibles de : NA
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Saucisse 70g brune fumée	Moisissures...
	Texture	Pâte fine avec "knack"	/
	Goût	Typique de la Francfort	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%	/
	Phosphates P ₂ O ₅	< 5g/kg	/
	Nitrites E250	< 0,15g/kg	/
	Carmins E120	< 0,1g/kg	/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSES FRANCFORT

FT-SA-010

Création: 06/02/2013

Révision: 10/09/2025

Version : 13

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (Analyses de 02/2018)	Energie	kcal / 100g	236
		kJ / 100g	978
	Matière grasse		18
	dont acides gras saturés		6,1
	Glucides		3,6
	dont sucres		1,9
	Protéines		14
	Sel		2,0

*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	16010099				
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, au four ou grillée. Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ».		
	DLC et conditions conservation		21 jours minimum à la livraison - conservé entre +0°C et +4°C		
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique
	10097	Sauci. Francfort 5 Pc 70gx5Pc	± 0,35	Sous-vide 165 x 140 x 25	Bac 540 x 390 x 280
	10302	Sauci. Francfort 20Pc 70gx20Pc	± 1,4	Barquette operculée sous atmosphère modifiée 305 x 240 x 90	Bac 540 x 390 x 280
	11006	Saucisse Francfort 20pc Boyaux naturel mouton 70gx20Pc	± 1,4	Barquette operculée sous atmosphère modifiée 305 x 240 x 90	Bac 540 x 390 x 280
	11091	Saucisse Francfort 5 pc	0,35	Sous-vide 165 x 140 x 25	Bac 540 x 390 x 280