



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

## SPECIFICATIONS PRODUITS

# BOUDIN DE LIEGE NOIX

FT-BD-015

Création: 02/11/2007

Révision: 06/11/2023

Version : 11

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 3



BE 353 CE

## COMPOSITION

Photo	
Description	Préparation de viande de porc hachée et de noix, mise en boyaux naturels et cuite au four.
Ingrédients	Viande de porc, <b>LAIT</b> , <b>NOIX</b> (9%), pain (farine de <b>BLÉ</b> , eau, huile de colza, levure, sel) ( <b>GLUTEN</b> ), <b>OEUFs</b> , amidon de <b>BLÉ</b> et de maïs, oignons, sel, épices, stabilisateur : diphosphates, persil, exhausteur de goût : glutamate monosodique.
Allergènes majeurs	Présence de : LAIT, GLUTEN, ŒUFS, NOIX Traces possibles de : FRUITS A COQUE
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

## CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Couleur claire avec marquant noix	Moisissures...
	Texture	Typique du boudin	
	Goût	Typique du boudin et de la noix	odeur ou gout de rancissement
Microbiologiques À DLC	Germes totaux aérobies	< 3x10 <sup>6</sup> /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 <sup>7</sup> /g	/
	Anaérobies sulfite réducteurs	< 3x10 <sup>5</sup> /g	/
	Bacillus cereus	< 1x10 <sup>5</sup> /g	/
	Staphylocoque aureus	< 3x10 <sup>5</sup> /g	/
	Escherichia coli	< 50	/
	Salmonelles	absence/25g	/
	Listeria monocytogene	absence/25g	/
Physico-chimiques	Protéines de viande	> 8 %	/
	Graisse	< 25%	/
	Collagène/Protéines	< 25%	/
	Phosphates P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	<5g/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.dargifral.com](http://www.dargifral.com)

## SPECIFICATIONS PRODUITS

# BOUDIN DE LIEGE NOIX

FT-BD-015

Création: 02/11/2007

Révision: 06/11/2023

Version : 11

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 3



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (calculs)	Energie	kcal	283
		kJ	1174
	Matière grasse		23 g
	dont acides gras saturés		7,0 g
	Glucides		8,0 g
	dont sucres		2,4 g
	Protéines		11 g
	Sel		1,4 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		<b>14 jours</b> min à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C <b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>		
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique
	10547	Bd Liège Noix 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		<b>14 jours</b> min à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C <b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>		
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique
	10465	Bd Liège Noix Rav ± 1,4Kg	± 1,400	Barquette 305 x 240 x 90	6pc/Bac 540 x 390 x 280
	DLC et conditions conservation		<b>3 jours</b> min à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C		
	10701	Bd Liège Noix Portion 150g Poche VRAC	± 7,500	Poche 470 x 260 x 180	2pc/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.		



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

## SPECIFICATIONS PRODUITS

# BOUDIN DE LIEGE NOIX

**FT-BD-015**

Création: 02/11/2007

Révision: 06/11/2023

Version : 11

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 3 sur 3



BE 353 CE

	DLC et conditions conservation		30 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné en boyau plastique			
	<i>Réf</i>	<i>Nom</i>	<i>Poids (kg)</i>	<i>Conditionnement (mm)</i>	<i>Logistique</i>	<i>Facturation</i>
	11136	Bd Blc Noix Boyau Plastique $\pm 700g$	$\pm 0,7$	Boudin 380 x Ø 50	20 pc/Bac	Kg