



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE PISTACHES

FT-BD-018

Création: 15/11/2013

Révision: 22/11/2023

Version : 11

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



COMPOSITION

Photo



Description Préparation de viande de porc hachée et de pistaches, mise en boyaux naturels et cuite au four.

Ingrédients Viande de porc, **LAIT, PISTACHES** (9 %), pain (farine de **BLÉ**, eau, huile de colza, levure, sel) (**GLUTEN**), **ŒUFS**, amidon (**BLÉ**), oignons, sel, épices, arôme naturel, stabilisateur : diphosphates.

Allergènes majeurs Présence de : LAIT, GLUTEN, ŒUFS, PISTACHES
Traces possibles de : FRUITS A COQUE

Ingrédients irradiés aucun

Ingrédients OGM aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Couleur claire avec marquant Pistaches	Moisissures...
	Texture	Typique du boudin	
	Goût	Typique du boudin et de la pistache	odeur ou gout de rancissement
Microbiologiques À DLC	Germes totaux aérobies	< 3x10 ⁶ /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 ⁷ /g	/
	Anaérobies sulfito 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	/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE PISTACHES

FT-BD-018

Création: 15/11/2013

Révision: 22/11/2023

Version : 11

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (calculs)	Energie	kcal	278
		kJ	1154
	Matière grasse		22 g
	dont acides gras saturés		7,0 g
	Glucides		7,5 g
	dont sucres		3,0 g
	Protéines		12 g
	Sel		1,6 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	Utilisations prévue		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces. 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
	10620	Bd Liège Pistaches 150gx2Pc	± 0,300	Barquette 165 x 125 x 45	40pc / Bac 540 x 390 x 280
Utilisations prévue	Utilisations prévue		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 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
	10617	Bd Liège Pistaches Rav ± 1,4Kg	± 1,400	4pc / Barquette 305 x 240 x 60	6pc/Bac 540 x 390 x 280
DLC et conditions conservation	DLC et conditions conservation		30 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné en boyau plastique		
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (L x Ø mm)	Logistique
	11139	Boudin Blanc Pistaches Boyau Plastique ± 700g	± 0,70	± 190 x 55	20pc/Bac 540 x 390 x 280