



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
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



BE 353 CE

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**), **OEUFS**, 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

< 3x10⁶/g

/

Bactéries lactiques

< 3x10⁷/g

/

Anaérobies sulfite réducteurs

< 3x10⁵/g

/

Bacillus cereus

< 1x10⁵/g

/

Staphylocoque aureus

< 3x10⁵/g

/

Escherichia coli

< 50

/

Salmonelles

absence/25g

/

Listeria monocytogene

absence/25g

/

Physico-chimiques

Protéines de viande

> 8 %

/

Graisse

< 25%

/

Collagène/Protéines

< 25%

/

Phosphates P₂O₅

<5g/kg

/



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
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



BE 353 CE

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		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	Facturation
	10620	Bd Liège Pistaches 150gx2Pc	± 0,300	Barquette 165 x 125 x 45	40pc / Bac 540 x 390 x 280	Pc
	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	Facturation
	10617	Bd Liège Pistaches Rav ± 1,4Kg	± 1,400	4pc / Barquette 305 x 240 x 60	6pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
	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	Facturation
	11139	Boudin Blanc Pistaches Boyau Plastique ± 700g	± 0,70	± 190 x 55	20pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg