



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN NOIR POIRES - CANNELLE

FT-BD-008

Création: 10/05/2017

Révision: 06/09/2022

Version : 5

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo



Description

Préparation de viande de porc hachée, sang et éclats de poires mise en boyaux naturels, et cuite

Ingrédients

Viande, gras et tissus conjonctifs de porc, sang de porc, poires (18%) (**SULFITES**), oignons, eau, sucre, pain (farine de **BLÉ**, eau, huile de colza, levure, sel) (**GLUTEN**), protéines de **LAIT**, sel, épices, cannelle (0,5%), arômes (**CELERI**, **BLE**), conservateur : nitrite de sodium.

Allergènes majeurs

Présence de : LAIT, GLUTEN, SULFITES, CELERI

Traces de : FRUITS A COQUE, SOJA

Ingrédients irradiés

aucun

Ingrédients OGM

aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE

PARAMETRES

VALEURS

NON CONFORME

Organoleptique

Visuel

Brun avec marquant de poires

Moisissures...

Texture

Gros grain

Goût

Typique boudin noir saveur poire, cannelle

Odeur ou goût 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%

/

Nitrite de sodium NaNO₂

<150 mg/kg

/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN NOIR POIRES - CANNELLE

FT-BD-008

Création: 10/05/2017

Révision: 06/09/2022

Version : 5

Rédigé : VH

Approuvé : SG

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (Calculs)	Energie	kcal	230
		kJ	959
	Matière grasse		16 g
	dont acides gras saturés		5,4 g
	Glucides		12 g
	dont sucres		5,5 g
	Protéines		10 g
	Sel		1,3 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 prévues		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		14 jours min à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère protectrice		
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique
	10837	Bd Noir poires cannelle 150gx2Pc	± 0,300	Barquette 165 x 125 x 45	32pc / Bac 540 x 390 x 280
					Facturation
	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
	10836	Bd Noir poires cannelle Rav ± 1,3Kg	± 1,300	Barquette 305 x 240 x 90	6pc/Bac 540 x 390 x 280
					Facturation