



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

## SPECIFICATIONS PRODUITS

# GAMME DES FAGNES – BATON NATURE

**FT-SS-001**

Création: 05/01/2019

Révision: 05/02/2024

Version : 9

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 050 CE

## COMPOSITION

### Photo



**Description** Saucissons secs, non fumés et riches en protéine, sans colorant et sans gluten

**Ingrédients** Viande et gras de porc, **LACTOSE**, dextrose, épices, saccharose, sel, vin, conservateur : nitrate de potassium, ferment (dextrose), agent d'enrobage : carbonate de calcium, boyau naturel.

**Allergènes majeurs** Présence de : LAIT  
Traces possibles de : /

**Ingrédients irradiés** aucun

**Ingrédients OGM** aucun

## CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Saucisson sec	Moisissures...
	Texture	Sec mais moelleux	/
	Goût	Typique du saucisson sec pur porc	Odeur ou goût de rancissement
Microbiologiques À DLC	Staphylococcus coagulase +	< 3x10 <sup>3</sup> /g	/
	E. Coli	< 3x10 <sup>3</sup> /g	/
	Salmonelles	absence/25g	/
	Listeria monocytogene	<100/g	/
Physico-chimiques	Protéines de viande	> 15%	/
	Graisse/Protéines	< 3%	/
	Collagène/Protéines	< 25%	/
	Nitrate de potassium (E252)	<250mg/kg	
	aw	< 0.92	



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

## SPECIFICATIONS PRODUITS

# GAMME DES FAGNES – BATON NATURE

**FT-SS-001**

Création: 05/01/2019

Révision: 05/02/2024

Version : 9

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 050 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
<b>Valeurs nutritionnelles (Analyse 2017)</b>	Energie	kcal / 100g	436
		kJ / 100g	1825
	Matière grasse		33 g
	dont acides gras saturés		12 g
	Glucides		2,8 g
	dont sucres		2,8 g
	Protéines		32 g
	Sel		4.5 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

<b>Code Intrastat</b>	16010091						
<b>Destination</b>	Tout public						
<b>Distribution</b>	Transport en camion non réfrigéré						
<b>Utilisations prévues</b>							
			A consommer sans préparation				
			<b>30 jours</b> minimum à la livraison, conservé au sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture de l'emballage, éviter l'humidité, le produit peut se conserver plusieurs jours et poursuivra son séchage naturel.				
	<b>Réf</b>	<b>Nom</b>	<b>Poids (kg)</b>	<b>Conditionnement (mm)</b>	<b>Logistique</b>		
	15612	Bâton Nature 1pcx10	2,0	300x30 – Sachet sous atmosphère protectrice	Carton de 10pcs		
	15651	Bâton Nature ± 180gx5	0,9	550x170x25 – Sachet sous atmosphère modifiée	Bac de 12pcs		
	15716	Bâton Nature (3x40g)x10pc <sup>1</sup>	1,2	170x100x20 – Sachet sous atmosphère protectrice	Carton de 10pcs		
				<b>30 jours</b> minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C			
			<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>				
			Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.				
	<b>Réf</b>	<b>Nom</b>	<b>Poids (kg)</b>	<b>Conditionnement (mm)</b>	<b>Logistique</b>		
	11118	Saucisson nature 90gx6pc <sup>1</sup>	0,54	Pot - Ø 115 x 40,5	Carton de 6 pcs		

<sup>1</sup>Article sans l'agent d'enrobage carbonate de calcium