



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSON ROMANA

FT-SS-020

Création: 06/11/2023

Révision: 10/09/2024

Version : 3

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 050 CE

COMPOSITION

Photo



Description

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

Ingrédients

Viande de porc, sel, dextrose, épices et plantes aromatiques, antioxydant : ascorbate de sodium, arôme, conservateur : nitrite de sodium, ferments, boyau collagénique.

Allergènes majeurs

Présence de : /
Traces possibles de : /

Ingrédients irradiés

aucun

Ingrédients OGM

aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE

PARAMETRES

VALEURS

NON CONFORME

Organoleptique

Visuel

Saucisson sec, de couleur rouge, avec grains de gras et poivre visible

Moisissures...

Texture

Sec mais moelleux

/

Goût

Typique du saucisson sec au goût poivré

Odeur ou goût de rancissement

Microbiologiques
À DLC

Staphylococcus coagulase +

< 3x10³/g

/

E. Coli

< 3x10³/g

/

Salmonelles

absence/25g

/

Listeria monocytogenes

< 100/g

/

Physico-chimiques

Protéines de viande

> 15%

/

Graisse/Protéines

< 3%

/

Collagène/Protéines

< 25%

/

Nitrite de sodium (E250)

< 150 mg/kg

/

pH

≤ 5,3

/

aW

< 0,92

/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSON ROMANA

FT-SS-020

Création: 06/11/2023

Révision: 10/09/2024

Version : 3

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 050 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (Analyse 2023)	Energie	kcal / 100g	436
		kJ / 100g	1805
	Matière grasse		37 g
	dont acides gras saturés		15 g
	Glucides		1,3 g
	dont sucres		0,9 g
	Protéines		24 g
	Sel		4,2 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	16010091					
Destination	Tout public					
Distribution	Transport en camion non réfrigéré					
	Utilisations prévues		A consommer sans préparation			
	DLC et conditions de conservation		30 jours 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.			
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
	15741	Saucisson Romana 500g x 2	1,0	550x170x25 – Sachet sous atmosphère modifiée	Bac de 15 pcs	Kg
	15735	Saucisson Romana Barre d47 x 5pc	± 3,0	± 550x105x70 – Sachet sous atmosphère modifiée	Bac de 4 poches	Kg
	DLC et conditions de conservation		30 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère protectrice Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.			
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
	11119	Saucisson Romana 90gx6pc	0,54	Pot - Ø 115 x 40,5	Carton de 6 pcs	Carton