



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 ASPERGE

FT-BD-001

Création: 13/04/2016

Révision: 24/04/2024

Version : 9

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Préparation de viande de porc hachée, mise en boyaux naturels et cuite à l'eau.
Ingrédients	Viande de porc, LAIT entier, asperges (20%), pain (farine de BLÉ , eau, huile de colza, levure, sel) (GLUTEN), OEUFS entiers, amidon de maïs et de BLÉ (GLUTEN) , oignons, sel, épices, arôme naturel (CÉLERI), stabilisateur : diphosphates.
Allergènes majeurs	Présence de : LAIT, OEUFS, GLUTEN, CELERI Traces possibles de : FRUITS A COQUE
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Blanc avec morceau d'asperge verte	Moisissures...
	Texture	Moelleuse	/
	Goût	Typique du boudin blanc et de l'asperge	Odeur ou goût de rancissement
Microbiologiques À DLC	Germes totaux aérobies	< 3x10 ⁶ /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 ⁷ /g	/
	Anaérobies sulfite 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 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

BOUDIN DE LIEGE ASPERGE

FT-BD-001

Création: 13/04/2016

Révision: 24/04/2024

Version : 9

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (Calculs)	Energie	kcal / 100g	226
		kJ / 100g	936
	Matière grasse		19
	dont acides gras saturés		6,9
	Glucides		4,6
	dont sucres		2,3
	Protéines		9,1
	Sel		1,8

*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 publics					
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, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ». Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.					
	DLC et conditions conservation		18 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère modifiée			
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
	10726	Boudin Liège Asperge Ravier Tourelle	± 1,4 Kg	Barquette operculée 310 x 240 x 60	Bac 540 x 390 x 280	Pc
10731	Boudin Liège Asperge Ravier 150gx2	0.3 kg	Barquette operculée 165 x 125 x 45	Bac 540 x 390 x 280	Pc	
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 (mm)	Logistique	Facturation
	11106	Bd Blc Asperges Boyau Plastique ± 700g	± 8,40	Livraison en vrac	12 pc/Poche	Kg