



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSES APERO FRANCFORT FROMAGE

FT-SA-002

Création: 06/11/2017

Révision: 14/03/2023

Version: 10

Rédigé: SG

Approuvé: VH

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Saucisse de porc finement hachée avec morceaux de fromage, cuite et fumée au four.
Ingrédients	Viande de porc, fromage 15 % (LAIT), eau, amidon de maïs, sel, épices, dextrose, protéines végétales hydrolysées, oignons, arômes, caséinates (LAIT), colorant : carmins, stabilisants : di- et triphosphates, antioxydant : acide ascorbique, conservateur: nitrite de sodium, fumée.
Allergènes majeurs	Présence de : LAIT Traces possibles de : NA
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Saucisse 30g brune fumée	Moisissures...
	Texture	Pâte fine avec "knack" et morceaux de fromage	/
	Goût	Typique de la Francfort renforcé fromage	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	/	



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSES APERO FRANCFORT FROMAGE

FT-SA-002

Création: 06/11/2017

Révision: 14/03/2023

Version : 10

Rédigé : SG

Approuvé : VH

Page 2 sur 2



BE 353 CE

Physico-chimiques	Protéines de viande	> 8 %	/
	Graisse	< 25%	/
	Collagène/Protéines	< 25%	/
	Phosphates P ₂ O ₅	< 5g/kg	
	Nitrites E250	< 0,15g/kg	
	Carmins E120	< 0,1g/kg	

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (Calcul)	Energie	kcal / 100g	252
		kJ / 100g	1046
	Matière grasse		20
	dont acides gras saturés		7,9
	Glucides		3,1
	dont sucres		1,7
	Protéines		16
	Sel		2,0

*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	16010099					
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 à la poêle, au four ou grillée. Après ouverture de son emballage, le produit est à consommer dans les 3 jours. Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ».			
	DLC et conditions conservation		21 jours minimum à la livraison A conserver entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère modifiée			
Boyaux	Ref	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
Boyaux collagène	10473	Sauci. Apéro Francfort Fromage 30gx60Pc	± 1,8	Barquette operculée 310 x 240 x 60	Bac 540 x 390 x 280	Kg
Boyaux collagène	11037	Sauci. Apéro Francfort Fromage 20gx90Pc	± 1,8	Barquette operculée 310 x 240 x 60	Bac 540 x 390 x 280	Kg
Boyaux collagène	10539	Sauci. Apéro Francfort Fromage 18Pc - 360g	0,36	Barquette operculée 165 x 125 x 45	Bac 540 x 390 x 280	Pc