



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

## SPECIFICATIONS PRODUITS

# SAUCISSE BARBECUE

FT-SA-035

Création: 13/06/2024

Révision:

Version : 1

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

## COMPOSITION

|                      |  |
|----------------------|--|
| Photo                |    |
| Description          | Viande de porc hachée, bourrée en boyau naturel, cuite et fumée au four.   |
| Ingrédients          | Viande de porc, fibre et amidon de pois, sel, dextrose, stabilisants : di-, tri- et polyphosphates, épices et aromates, amidon modifié de maïs, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium, fumée naturelle. |
| Allergènes majeurs   | Présence de : NA<br>Traces possibles de : NA   |
| Ingrédients irradiés | aucun  |
| Ingrédients OGM      | aucun  |

## CARACTERISTIQUES

| TYPE                      | PARAMETRES                    | VALEURS  | NON CONFORME                  |
|---------------------------|-------------------------------|--|-------------------------------|
| Organoleptique            | Visuel                        | Saucisse brune fumée                                       | Moisissures...                |
|                           | Texture                       | Pâte avec grain de viande                                  | /                             |
|                           | Goût                          | Typique de la barbecue : fumage et épices dont ail soutenu | Odeur ou goût de rancissement |
| Microbiologiques<br>À DLC | Germes totaux aérobies        | < 3x10 <sup>6</sup> /g                                     | /                             |
|                           | Bactéries lactiques           | < 3x10 <sup>7</sup> /g                                     | /                             |
|                           | Anaérobies sulfite réducteurs | < 3x10 <sup>5</sup> /g                                     | /                             |
|                           | Bacillus cereus               | < 1x10 <sup>5</sup> /g                                     | /                             |
|                           | Staphylocoque aureus          | < 3x10 <sup>5</sup> /g                                     | /                             |
|                           | Escherichia coli              | < 50   | /                             |
|                           | Salmonelles                   | absence/25g  | /                             |
| Listeria monocytogene     | absence/25g                   | /  |                               |
| Physico-chimiques         | Protéines de viande           | > 8 %  | /                             |
|                           | Graisse                       | < 25%  | /                             |
|                           | Collagène/Protéines           | < 25%  | /                             |

Ces informations vous sont communiquées au mieux de nos connaissances au moment de leur diffusion. Elles pourront être mises à jour en fonction d'informations nouvelles et/ou d'adaptations nécessaires pour assurer la qualité, la légalité et la sécurité du produit. [Quality@dargifral.com](mailto:Quality@dargifral.com)



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

## SPECIFICATIONS PRODUITS

# SAUCISSE BARBECUE

FT-SA-035

Création: 13/06/2024

Révision:

Version : 1

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

|  |  |            |   |
|--|--|------------|---|
|  | Phosphates P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | < 5g/kg    | / |
|  | Nitrites E250                            | < 0,15g/kg | / |

| TYPE                                | PARAMETRES               |             | VALEURS |
|-------------------------------------|--------------------------|-------------|---------|
| Valeurs nutritionnelles<br>(Calcul) | Energie                  | kcal / 100g | 208     |
|                                     |                          | kJ / 100g   | 863     |
|                                     | Matière grasse           |             | 16 g    |
|                                     | dont acides gras saturés |             | 5,6 g   |
|                                     | Glucides                 |             | 2,8 g   |
|                                     | dont sucres              |             | 0,8 g   |
|                                     | Protéines                |             | 13 g    |
|                                     | Sel                      |             | 1,7 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> | 16010099   |                         |   |                             |                        |                    |
| <b>Destination</b>    | Tout public  |                         |   |                             |                        |                    |
| <b>Distribution</b>   | 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 ou grillées<br>Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ».<br>Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours. |                             |                        |                    |
|                       | DLC et conditions conservation   |                         | <b>21 jours</b> minimum à la livraison - conservé entre +0°C et +4°C  |                             |                        |                    |
|                       | <b>Réf</b>   | <b>Nom</b>              | <b>Poids (kg)</b>   | <b>Conditionnement (mm)</b> | <b>Logistique</b>      | <b>Facturation</b> |
|                       | 11155  | Saucisse Barbecue 75gx4 | 0,300   | Sous-vide<br>180 x 150 x 30 | Bac<br>540 x 390 x 280 | Pc                 |