



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSE FROMAGE 125g

FT-SA-025

Création: 04/03/2016

Révision: 27/03/2025

Version : 9

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



COMPOSITION

Photo



Description

Saucisse de porc embossée en boyau naturel avec morceaux de fromage d'abbaye, cuite et fumée au four.

Ingrédients

Viande de porc, fromage (15 %) (LAIT), eau, légumes, sel, épices, caséinates (LAIT), dextrose, amidon modifié, stabilisateurs : di- et polyphosphates, 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 125g brune fumée	Moisissures...
	Texture	Pâte fine avec « knack » et morceaux de fromage d'abbaye	/
	Goût	Typique de saucisse fumée renforcé fromage	Odeur ou goût de rancissement
Microbiologiques À DLC/DDM	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	/
	Nitrites E250	< 0,15g/kg	/

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



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSE FROMAGE 125g

FT-SA-025

Création: 04/03/2016

Révision: 27/03/2025

Version : 9

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (calcul)	Energie	kcal / 100g	253
		kJ / 100g	1048
	Matière grasse		20 g
	dont acides gras saturés		6,7 g
	Glucides		1,2 g
	dont sucres		0,9 g
	Protéines		16 g
	Sel		2,1 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	16010099					
Destination	Tout public					
Distribution	Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C Transport en camion pour produit congelé avec enregistrement de température, T° ≤ -18°C					
	Utilisations prévue		A consommer réchauffées à la poêle, au four ou grillées. Peut également être consommé froid. Après ouverture, les produits sont à consommer dans les 3 jours. Vente en boucheries et en grandes surfaces, au rayon « Coupe » ou « Traiteur ».			
	DLC et conditions de conservation		21 jours minimum à la livraison - conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous atmosphère modifiée			
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
	10561	Sauci. Fromage 3Pc - 375g	0,375	Barquette operculée 187 x 135 x 50	32pc/Bac 540 x 390 x 280	Pc
	11013	Saucisse Fromage 125gx8pcs	1,0 Kg	Barquette 305 x 240 x 90	6pc/Bac 540 x 390 x 280	Kg
	DDM et conditions de conservation		180 jours date de congélation, conservé à maximum - 18°C Conditionné sous atmosphère modifiée			
	11093	Saucisse Fromage Congelées (125gx3pcs)x12	± 4,500	12 barquettes/carton 385 x 285 x 180	72 cartons/pal 1200x800x1600	Cart