



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSE PUR PORC CAJUN

FT-SA-034

Création: 23/01/2024

Révision: 13/03/2024

Version : 3

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Saucisse de porc épicée et embossée en boyau naturel
Ingrédients	Viande de porc (85% - origine UE), eau, amidon modifié de maïs, sauce barbecue 3,8% (sucre, eau, vinaigre, concentré de tomates, arôme, amidon modifié, sel, arôme de fumée, acidifiant : acide citrique, stabilisant : gomme xanthane), épices et plantes aromatiques, oignon, sel, dextrose, stabilisants (di- et polyphosphates), conservateur (nitrite de sodium), fumée naturelle de hêtre.
Allergènes majeurs	Présence de : / Traces possibles de : /
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Saucisse de couleur brun clair	Moisissures...
	Texture	Gros grain type saucisse de Toulouse	/
	Goût	Epicé avec un goût barbecue fumé	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	/
	Nitrites E250	< 0,15g/kg	/



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

SPECIFICATIONS PRODUITS

SAUCISSE PUR PORC CAJUN

FT-SA-034

Création: 23/01/2024

Révision: 13/03/2024

Version : 3

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (analyses 2024)	Energie	kcal / 100g	279
		kJ / 100g	1158
	Matière grasse		21
	dont acides gras saturés		7,7
	Glucides		6,6
	dont sucres		1,7
	Protéines		15
	Sel		1,9

*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 public					
Distribution	Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C					
	Utilisations prévues		A consommer réchauffé dans une poêle ou au barbecue Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours. Vente en boucheries et en grandes surfaces.			
	DLC et conditions de conservation		33 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Conditionné sous vide			
Boyaux	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
Naturel de porc	11158	Saucisse Pur Porc Cajun Cuite 80g x 30pc	Poche 2,4kg	3 poches / carton 270x265x100	8 cartons x 7 couches = 403,2kg	Carton
	Utilisations prévues		A consommer réchauffé dans une poêle ou au barbecue Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours. Vente en boucheries et en grandes surfaces.			
	DLC et conditions de conservation		21 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C			
Boyaux	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
Naturel de porc	11160	Saucisse Pur Porc Cajun Cuite 80g x 4pc	Poche 0,32 kg	Sous-vide 165 x 140 x 25	Bac 540 x 390 x 280	Pc