

FICHE PRODUIT

Date: 28/02/2024

Fournisseur: ARDENIA S.A

Certification ISO : non

Date de certification : -

N° CE : BE - 472
143

Numéro d'art. :119(124) -104-105-107-108-801-800-

Rédacteur: Alain Denis

Signature:

1. Identification

Nom produit	NL: WITTE WORST/LUIKSE WORSTEN FR : BOUDIN BLANC/BOUDIN DE LIEGE MINIS BBQ PENSEN
Description produit	Produit cuit à manger chaud ou froid
GN-code (N° Intrastat)	15.13.12.15-1601.00.9
Pays d'origine	Belgique

2. Ingrédients

Liste des ingrédients (dans l'ordre décroissant y compris les additifs)
Ingrédients : viande de porc (épaules, poitrines, colliers : 60%), lait, pain (farine de blé, levure, sel), bouillon (sel, amidon, maltodextrine, saccharose, huile de tournesol, épices et herbes (céleri), sirop de sucre caramélisé, poireaux, antioxydant : extrait de romarin), bouillon de légumes (jus de carotte, oignon, poireau), sel, extrait de levure, sucre, arômes, panais, amidon modifié de maïs, ail), fécule de pomme de terre, échalotes, herbes et épices, dextrose, acidifiants : E262, E330, E331, E450, exhausteur de goût : E621
Ingrediënten: varkensvlees (schouders, buiken, kelen: 60%), melk, brood (tarwebloem, gist, zout), bouillon (zout, zetmeel, maltodextrine, sucrose, zonnebloemolie, specerijen en kruiden(selderij) stroop van karamel, prei, antioxidant: rozemarijn extract), groentebouillon (sap (wortel, ui, prei)), zout, gistextract, suiker, smaakstoffen, pastinaak, gemodificeerd maïszetmeel, knoflook), aardappelzetmeel, sjalotten, kruiden en specerijen, dextrose, verzurende: E262, E330, E331, E450, smaakversterker: E621

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Energie	1001 kJ 241 kcal
Matières grasses, dont	18,5 g
- acides gras saturés	7,33 g
Glucides, dont	8,4 g
- sucres	0 g
Protéines	9,8 g
Sel	0,73 g

Gemiddelde voedingswaarden	Per 100g
Energie	1001 kJ 241 kcal
Vetten, waarvan	18,5 g
- verzadigde vetzuren	7,33 g
Koolhydraten, waarvan	8,4 g
- suikers	1,3 g
Eiwitten	9,8 g
Zout	0,73 g

Origine de la viande exprimée en %					
Viande de boeuf	%	0	Viande de dinde	%	0
Viande de cheval	%	0	Foie boeuf/porc	%	0
Viande de porc	%	100	Autres		
Viande de poulet	%	0			

Produit garanti sans OGM (matières premières et production)	OUI
Réalisez-vous des analyses bactériologiques ?	OUI
Veuillez ajouter une copie de la dernière analyse	Cfr annexe

3. Conservation

Conservation minimum à la livraison	21 jours
Conservation à partir de la production	21 jours

4. Conditions de stockage

Température de conservation	Min 2 °C	Max 6 °C
Transport frigorifique avec enregistreur de température	Oui	Monolog
Température de transport	Min 2 °C	Max 6 °C

5. Emballage

Matériel d'emballage	
Type d'emballage: <ul style="list-style-type: none">• Sous-vide• Skinpack• Sous gaz• Autres	Sac rétractable Barquette atmosphère protectrice
Produit <ul style="list-style-type: none">• Individuel• Nombre par carton/caisse• Nombre par palette	A la pièce
Affilié chez Valipac - N°d'affiliation	1100706284