

## FICHE PRODUIT

Date: 28/02/2024

Fournisseur: ARDENIA S. A

Certification ISO : non

Date de certification : -

N° CE : BE - 472  
110-103-143

Numéro d'art. :121(124)-101-102-802-803-109-

Rédacteur: Alain Denis

Signature:

### 1. Identification

Nom produit	NL: ZWARTE WORST FR : BOUDIN NOIR 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 (poitrines, colliers : 60%), sang de porc (20%), pain (farine de <b>blé</b> , sel, levure), fécule de pomme de terre, oignons, oignons frits (oignons, huile végétale, sel), sel, dextrose, épices, amidon, protéines de <b>lait</b> , <b>lactose</b> , maltodextrine, acidifiants : E262, E331, E450, E452, exhausteur de goût : E621
Ingrediënten: varkensvlees (buiken, kelen: 60%), varkensbloed (20%), brood ( <b>tarwebloem</b> , zout, gist), aardappelzetmeel, uien, gebakken uien (uien, plantaardige olie), zout, dextrose, kruiden, zetmeel, <b>melkeiwit</b> , <b>lactose</b> , maltodextrine, verzuurders: E262, E331, E450, E452, smaakversterker: E621

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Energie	962 kJ 231 kcal
Matières grasses, dont	16,5 g
- acides gras saturés	6.17 g
Glucides, dont	9,1 g
- sucres	2.7 g
Protéines	11,6 g
Sel	0,9 g

Gemiddelde voedingswaarden	Per 100g
Energie	962 kJ 231 kcal
Vetten, waarvan	16,5 g
- verzadigde vetzuren	6.17 g
Koolhydraten, waarvan	9,1 g
- suikers	2.7 g
Eiwitten	11,6 g
Zout	0,9 g

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

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

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

## 5. Emballage

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