

MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE
PENSEN VAN BIJ ONS

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

ONTVANGEN

Door braeju om 13:44,29-6-21

Etabli par :

LVH

Validé par :

LVH

Approuvé par :

QM

Date :

04-11-2019

Version :

4

Page :

1/5

1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLAND	Mini-boudin assortit (fine herbes – paprika – curry)
Description du produit Beschrijving van product	Préparation de porc mise en boyau naturel Vorbereiding van varken gezet in natuurlijke darm
S.A. MILIONI FOOD SA Rue de Liège 4a 6180 Courcelles Belgique Tél : +32(0)71365291 Téléphone commande +32(0)71365285 Fax :+32(0)71365155 Fax commande :+32(0)71365677	
Code EAN emballage distribution - omverpakking: Code EAN emballage consommateur - verbruikerseenheid:	
Pays d'origine produit - Land van oorsprong product : BELGIQUE	
N° intrastat (8 chiffres) - Intrastatnr. (8 cijfers) : 16010099	

2. Données logistiques - Logistieke gegevens

Unité emballage Verpakkingseenheid	Ravier de +/-300g (poids variable)
Unité commande Besteleenheid	A déterminer

Poids – Gewicht : environ 300g

Type d'emballage – Verpakking soort

- Sous-vide / Vacuüm
 Sous atmosphère / Onder atmosfeer
 Vrac / Bulk

MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE
PENSEN VAN BIJ ONS

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par :

LVH

Validé par :

LVH

Approuvé par :

QM

Date :

04-11-2019

Version :

4

Page :

2/5

3. Spécifications du produit – Specificaties van produkt

Aspect général – Algemeen aspect

- ⇒ Couleur/Kleur : jaune-vert (curry), blanc persillé (blanc fh), orange (paprika)
- ⇒ Goût/Smaak : caractéristique du boudin
- ⇒ Texture/Opbouw : moelleuse
- ⇒ Odeur/Geur : caractéristique du boudin

Composition physico-chimique – Physico-chemische samenstelling

<i>Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit / Voedingswaarden voor 100g van produkt</i>		
Energie	854 KJ	205 Kcal
Protéines - Eiwitten(g)	9.9	
Lipides - Vet (g)	14	
<i>AG trans</i>	0.02	
<i>AG poly-insaturés</i>	2.4	
<i>AG mono-insaturés</i>	6.7	
<i>AG saturés</i>	6	
Glucides - Koolhydraten(g)	9.4	
Fibres - Vezels (g)	0.6	
Sodium - Natrium (g)	4.7	

- Valeurs théoriques

Caractéristiques physico-chimiques Physico-chemische karakteristieken

pH	6 - 7.5
Matières sèches/Droge materie (%)	39

Ingédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

Liste des ingrédients par ordre décroissant.	<p>Curry : Viande de porc 43%, lait, pain (farine de blé, eau, levure, sel, matières grasses végétales), sauce curry 7% (curry (contient moutarde), eau, liant, sel), oignons, laint (farine de blé et de maïs, émulsifiant: diphosphates (E450)), sel, protéines de lait, épices (poivre, muscade), correcteur d'acidité: acétates de sodium (E262). Boyau naturel de porc. Contient :gluten, lait, moutarde.</p> <p>Fines Herbes : <u>Viande de porc 46%</u>, <u>lait</u>, pain (farine de blé, eau, levure, sel, matières grasses végétales), oignons, liant (amidon de blé et de maïs, émulsifiant : diphosphates (E450)), épices (poivre, muscade) et <u> fines herbes 2%</u>, persil, sel, correcteur d'acidité: acétate de sodium (E262). Boyau naturel de porc. Contient :Gluten, lait.</p>
----------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE
PENSEN VAN BIJ ONS

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par :

LVH

Validé par :

LVH

Approuvé par :

QM

Date :

04-11-2019

Version :

4

Page :

3/5

Paprika : Viande de porc 45%, lait, pain (farine de **blé**, eau, levure, sel), oignons, liant (amidon de **blé** et de maïs, émulsifiant: diphosphates (E450)), sauce (huile de **soja**, tomates, sel, épices), sel, épices (poivre, muscade), paprika liquide 1%, protéines de lait, épices, correcteur d'acidité: acétates de sodium (E262). Boyau naturel de porc. Contient : Gluten, Lait, Soja.

4. Conseils d'utilisation et de préparation - Tips/raad voor gebruik en bereidingen

Conseils d'utilisation

Se consomme chaud (à la poêle ou au four) ou froid.

5. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid

Allergènes – Allergenen (Directive/Richtlijn 2003/89/CE)

*Contient Inhoudt	Type d'allergène	Soort van allergeen
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Melk en produkten op basis van melk (inclusief lactose)
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs et produits à base d'œufs	Eieren en produkten op basis van eieren
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja et produits à base de Soja	Soja en produkten op basis van soja
<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre,...) et produits à base de céréales	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt,...) en produkten op basis van glutenbevattende granen
<input type="checkbox"/>	Poissons et produits à base de poissons	Vis en produkten op basis van vis
<input type="checkbox"/>	Crustacés et produits à base de crustacés	Schaaldieren en produkten op basis van schaaldieren
<input type="checkbox"/>	Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, ...) et produits à base de fruits à coques	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten) en producten op basis van schaalvruchten
<input type="checkbox"/>	Arachides et produits à base d'arachides	Aardnoten en produkten op basis van aardnoten
<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations	Zwaveloxide en sulfieten in concentraties

MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE
PENSEN VAN BIJ ONS

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par : Validé par : Approuvé par : Date : Version : Page :
LVH LVH QM 04-11-2019 4 4/5

	de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO ₂	van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l utgedrukt als SO ₂
<input type="checkbox"/>	Céleri et produits à base de céleri	Selderij en produkten op basis van selderij
<input type="checkbox"/>	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Sesamzaad en produkten op basis van sesamzaad
<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde	Mosterd en produkten op basis van mosterd
<input type="checkbox"/>	Lupin	Lupine
<input type="checkbox"/>	Mollusques	Weekdieren

(*) Cocher la case correspondante – Kruisen aan het overeenkomstige vakje

Fabriqué dans un atelier qui utilise noix, œufs.

Présence d'OGM – GMO aanwezigheid (Règlement/verordening 1830/2003/CE)

Le produit ou un des ingrédients contient-il du matériel génétiquement modifié ? Bevat het product of een van de ingrediënten genetisch gewijzigde grondstoffen ?	<input type="checkbox"/> Oui / Ja <input checked="" type="checkbox"/> Non/ Nee
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Le produit ou un ses ingrédients / additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ? Wordt het product of een van zijn ingrediënten/additieven met genetisch gewijzigde organismen geproduceerd?	<input type="checkbox"/> Oui / Ja <input checked="" type="checkbox"/> Non / Nee
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Caractéristiques microbiologiques – Microbiologische karakteristieken

	Critères à la livraison	Critères à la DLC
Salmonella	absence/25g	absence/25g
Listeria monocytogenes	absence/25g	absence/25g

6. Utilisation & Conservation – Gebruik & Houdbaarheid

Date limite de consommation - Houdbaarheidsdatum

Min. : 12j livraison (optimisable selon les cadences de livraisons)*

Max.: 16 j (sortie usine 17j)*

*si condition de stockage respectées.

Conditions de stockage – Opslag condities

MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE
PENSEN VAN BIJ ONS

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par :

LVH

Validé par :

LVH

Approuvé par :

QM

Date :

04-11-2019

Version :

4

Page :

5/5

Température – Temperatuur	Surgelé / Diepvries(-18°C)	<input type="checkbox"/>
	Réfrigéré / Vers (0 à 4°C)	<input checked="" type="checkbox"/>

Délai d'utilisation - Gebruiktijd

Pour un emballage fermé Voor een gesloten verpakking	Voir dlc
Pour un emballage ouvert Voor een open verpakking	2 jours après ouverture en frigo 2 dagen na opening in het frigo