

# MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE  
PENSEN VAN BIJ ONS

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

**ONTVANGEN**

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

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
LVH	LVH	QM	04-11-2019	4	1/5

### 1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLAND	<b>Mini-boudin assortit (fine herbes – paprika – curry)</b>
Description du produit Beschrijving van product	Préparation de porc mise en boyau naturel Vorbereiding van varken gezet in natuurlijke darm
<b>S.A. MILIONI FOOD SA</b> <b>Rue de Liège 4a</b> <b>6180 Courcelles</b> <b>Belgique</b> 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 : <b>BELGIQUE</b>	
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><b>Curry</b> : Viande de porc 43%, lait, <b>pain</b> (farine de <b>blé</b>, eau, levure, sel, matières grasses végétales), <b>sauce curry</b> 7% (curry (contient <b>moutarde</b>), eau, liant, sel), oignons, lant (farine de <b>blé</b> 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><b>Fines Herbes</b> : <u>Viande de porc</u> 46%, <u>lait</u>, pain (farine de <b>blé</b>, eau, levure, sel, matières grasses végétales), oignons, liant (amidon de <b>blé</b> et de maïs, émulsifiant : diphosphates (E450)), épices (poivre, muscade) et <u> fines herbes</u> 2%, 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 <sub>2</sub>	van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l utgedrukt als SO <sub>2</sub>
<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
<b>Salmonella</b>	absence/25g	absence/25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	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