

MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE
PENSEN VAN BIJ ONS

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Delmotte Marie	MD	QM	01/02/2022	5	1/4

1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLANDS Name of the product ENGLISH	Boudin blanc aux fines herbes Witte pens met fijne kruiden White pudding with sweet herbs
Description du produit Beschrijving van product	Préparation de porc mise en boyau naturel Voorbereiding van varken gezet in natuurlijke darm
Nom + adresse fournisseur - Naam + adres leverancier : S.A. MILIONI IMPORT EXPORT Adresse/Adres : rue de Liège 4A CP+Ville/ PC Stad : 6180 COURCELLES Pays/Land : Belgique Tél : 0032(0)71365291 Téléphone commande :0032(0)71365285 Fax :0032(0)71365155 Fax commande :0032(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	Poids variable
---------------------------------------	----------------

Unité commande Besteleenheid	Poids variable
---------------------------------	----------------

Poids – Gewicht :

Type d'emballage – Verpakking soort

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

Etabli par : Delmotte Marie	Validé par : MD	Approuvé par : QM	Date : 01/02/2022	Version : 5	Page : 2/4
--------------------------------	--------------------	----------------------	----------------------	----------------	---------------

3. Spécifications du produit – Specificaties van produkt

Aspect général – Algemeen aspect

- ⇒ Couleur/Kleur : blanc persillé, parfois blanc cassé, légèrement jaune (selon qualité du boyau)
- ⇒ Goût/Smaak : caractéristique du boudin blanc aus fines herbes
- ⇒ 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	907 KJ	218 Kcal
Lipides - Vet (g)	15,8	
- Dont acides gras saturés – Waarvan verzadigde vetzuren (g)	6,2	
Glucides – Koolhydraten (g)	10,7	
- Dont sucres – waarvan suiker (g)	1,0	
Protéines – Eiwitte (g)	8,2	
Fibres (g)	< 1,0	
Sel / Zout (g)	1,2	

Caractéristiques physico-chimiques Physico-chemische karakteristieken

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

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

Liste des ingrédients par ordre décroissant	INGREDIENTS: Viande de porc 47%, LAIT , pain (farine de BLE , eau, levure, sel), liant (amidon de BLE et de maïs, émulsifiant: diphosphates E450), oignons, sel, épices et fines herbes (persil) 1%, correcteur d'acidité : acétates de sodium E262. Boyau naturel de porc. Peut contenir des traces d'œufs, de soja, de moutarde et de noix. Conditionné sous atmosphère protectrice. .
Lijst van ingrediënten in dalende volgorde	INGREDIENTEN: Varkensvlees 47% , MELK , brood (TARWE meel, water, gist, zout), bindmiddel (TARWE en maïszetmeel, emulgator: difosfaten E450), uien, zout, specerijen en fijne kruiden (peterselie) 1%, zuurteregelaar: natriumacetaten E262. Natuurdarm van varken. Kan sporen van eieren, soja, mosterd en noten bevatten. Verpakt onder beschermende atmosfeer
Liste der Zutaten in absteigender Reihenfolge	ZUTATEN: Schweinefleisch 47%, MILCH , Brot (WEIZENMEHL , Wasser, Hefe, Salz), Bindemittel (WEIZEN - und Maisstärke, Emulgator: Diphosphat E450), Zwiebeln, Salz, Gewürze und Kräuter (Petersilie) 1 %, Säureregulator: Natriumacetat E262. Natürliche Schweinedarm. Kann Spuren von Eiern, Soja, Senf und Schalenfrüchten enthalten. In einer Schutzatmosphäre verpackt. .

Etabli par : Delmotte Marie	Validé par : MD	Approuvé par : QM	Date : 01/02/2022	Version : 5	Page : 3/4
--------------------------------	--------------------	----------------------	----------------------	----------------	---------------

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

Conseils d'utilisation Tips voor gebruik	Se consomme chaud (à la poêle ou au four) ou froid Verbruikt warm (aan de kachel of de oven) of zich koud
---	--

5. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid

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

Contient	Peut contenir*	Ne contient pas	Type d'allergène	Soort van allergeen
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Melk en produkten op basis van melk (inclusief lactose)
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Œufs et produits à base d'oeufs	Eieren en produkten op basis van eieren
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soja et produits à base de Soja	Soja en produkten op basis van soja
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Poissons et produits à base de poissons	Vis en produkten op basis van vis
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés et produits à base de crustacés	Schaaldieren en produkten op basis van schaaldieren
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides et produits à base d'arachides	Aardnoten en produkten op basis van aardnoten
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO ₂	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l utigedrukt als SO ₂
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri et produits à base de céleri	Selderij en produkten op basis van selderij
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Sesamzaad en produkten op basis van sesamzaad
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde	Mosterd en produkten op basis van mosterd
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin	Lupine
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	Weekdieren

(*) Interviennent dans d'autres recettes de l'usine

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Delmotte Marie	MD	QM	01/02/2022	5	4/4

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 ?

Oui / Ja
 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?

Oui / Ja
 Non / Nee

Caractéristiques microbiologiques – Microbiologische karakteristieken

	Critères à la livraison	Critères à la DLC
Salmonelle (Dans 25g) Salmonella (In 25g)	Absence	Absence
Listeria monocytogenes (Dans/in 25g)	Absence	Absence

6. Utilisation & Conservation – Gebruik & Houdbaarheid

Date limite de consommation - Houdbaarheidsdatum

Min. :
Max.: 17 j

Conditions de stockage – Opslag condities

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