

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Delmotte Marie		QM	01/02/2022	4	1/6

1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLANDS	Boudin noir aux raisins Zwarte pens met rozijnen
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 : MILIONI FOOD SA Adresse/Adres : RUE DE LIEGE 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 Unité Emballage
Type d'emballage – Verpakking soort
<input type="checkbox"/> Sous-vide / Vacuüm <input checked="" type="checkbox"/> Sous atmosphère / Onder atmosfeer <input type="checkbox"/> Vrac / Bulk

Etabli par : Delmotte Marie	Validé par :	Approuvé par : QM	Date : 01/02/2022	Version : 4	Page : 2/6
--------------------------------	--------------	----------------------	----------------------	----------------	---------------

3. Spécifications du produit – Specificaties van produkt

Aspect général – Algemeen aspect

- ⇒ Couleur/Kleur : rouge - brun
- ⇒ Goût/Smaak : caractéristique du boudin noir, sucré.
- ⇒ Texture/Opbouw : moelleuse, avec raisins.
- ⇒ Odeur/Geur : caractéristique du boudin noir

Composition physico-chimique – Physico-chemische samenstelling

<i>Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit / Voedingswaarden voor 100g van produkt</i>		
Energie	906 KJ	217 Kcal
Matière grasse - Vet - Fett (g)	13,7	
- Dont acides gras saturés – waarvan verzadigde vetzuren – davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,9	
- Acides gras TRANS – TRANS vetzuren - Transfettsäuren (g)	< 0,1	
Glucides – Koolhydraten - Kohlenhydrate (g)	15,3	
- Dont sucres – waarvan suiker - davon Zucker (g)	10,3	
Protéines – Eiwitte – Protein (g)	8,2	
Fibres (g)	< 1	
Sel – Zout – Saltz (g)	0,9	

Caractéristiques physico-chimiques Physico-chemische karakteristieken

pH	6 - 7.5
----	---------

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

Liste des ingrédients par ordre décroissant	INGREDIENTS: Sang de porc 24%, raisins 24%, viande de porc 17%, oignons, cassonade, pain (farine de BLE , eau, levure, sel), liant (amidon de BLE et de maïs, émulsifiant : diphosphates E450), chapelure (farine de BLE , sel), sel, protéines de LAIT , épices, correcteur d'acidité : acétate de sodium (E262). Boyau naturel de porc. Conditionné sous atmosphère protectrice. Peut contenir des traces de noix, d'œufs, de soja et de moutarde.
Lijst van ingrediënten in dalende volgorde	INGREDINTEN: Varkensbloed 24%, druiven 24%, varkensvlees 17%, uien, bruine suiker, brood (TARWEBloem, water, gist, zout), bindmiddel (TARWE- en maïszetmeel, emulgator: difosfaten E450), paneermeel (TARWEBloem, zout), zout, MELKeiwitten, specerijen, zuurteregelaar: natriumacetaat (E262). Natuurlijk varkensdarm. Verpakt in beschermende atmosfeer. Kan sporen bevatten van noten, eieren, soja en mosterd.
Liste der Zutaten in absteigender Reihenfolge	ZUTATEN: Schweineblut 24 %, Trauben 24 %, Schweinefleisch 17 %, Zwiebeln, brauner Zucker, Brot (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Bindemittel (WEIZEN- und Maisstärke, Emulgator: Diphosphate E450), Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Speisesalz), Speisesalz, MILCHEIWEISS, Gewürze, Säureregulator: Natriumacetat (E262). Natürliche Schweinedarm. In einer Schutzatmosphäre verpackt. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Eiern, Soja und Senf enthalten.

Etabli par : Delmotte Marie	Validé par : QM	Approuvé par : QM	Date : 01/02/2022	Version : 4	Page : 3/6
--------------------------------	--------------------	----------------------	----------------------	----------------	---------------

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	Wolvin
<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 QM 01/02/2022 4 4/6

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
Flore aérobie totale à 30°C Aërobe kiemen bij 30°C	10 000	10 000 000
Flore lactique		A rechercher
Rapport Flore/Lactique		100
Entérobactéries (UFC / g) Enterobacteriaceae (UFC / g)	50	
Escherichia coli		10
Anaérobies sulfito-réducteurs (Dans 1 g) Sulfietreducerende anaëroben (In 1 g)		
Staphylocoques coag + Staphylococcus coag +	100	absence
Clostridium perfringens	30	30
Bacillus cereus*	10	100
Salmonelle (Dans 25g) Salmonella (In 25g)	Absence	Absence
Listeria monocytogenes (Dans/in 25g)	Absence	Absence
Levure (UFC/g) Gisten		<25
Moisissure Schimmels		Absence totale

MILIONI

L'AUTHENTIQUE BOUDIN BELGE
PENSEN VAN BIJ ONS

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par :
Delmotte Marie

Validé par :

Approuvé par :
QM

Date :
01/02/2022

Version :
4

Page :
5/6

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Delmotte Marie		QM	01/02/2022	4	6/6

6. Utilisation & Conservation – Gebruik & Houdbaarheid

Date limite de consommation - Houdbaarheidsdatum

Min. : 17j

Max.: 17j

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