



23064  
Witte pens natuur 20x+/-120g

Merk	Milioni
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)	2.4 kg / - / 2.6 kg
Code EAD	5410872004474
Code EAC	5410872004474
Land van oorsprong	België
Temperatuur opslag	Gekoelde ruimte van 0° tot + 4°
Afmetingen (H x l x p)	7.5 x 37 x 25 cm
Verpakking	Pak
Artikel in voorraad	Op voorraad

**PRODUCT  
BESCHRIJVING**

**Disclaimer**

**i** De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.



MILIONI FOOD SA

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Van Humskerken Luc	Brauwers Luc	Q. Morelle	23/10/2015	4	1/5

### 1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLANDS	<b>Boudin blanc nature</b> <b>Witte pens natuur</b>
Description du produit Beschrijving van product	Préparation de porc mise en boyau naturel Vorbereiding van varken gezet in natuurlijke darm
Nom + adresse fournisseur - Naam + adres leverancier : <b>MILIONI FOOD</b> Adresse/Adres : <b>Rue de Liège 4a</b> CP+Ville/ PC Stad : <b>6180 Courcelles</b> Pays/Land : <b>Belgique</b> 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	A convenir
---------------------------------------	------------

Unité commande Besteleenheid	A convenir
---------------------------------	------------

Poids – Gewicht : A convenir
Type d'emballage – Verpakking soort
<input type="checkbox"/> Sous-vide / Vacuüm <input checked="" type="checkbox"/> Sous atmosphère / Onder atmosfeer <input type="checkbox"/> Vrac / Bulk



## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MILIONI FOOD SA

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Van Humskerken Luc	Brauwiers Luc	Q. Morelle	23/10/2015	4	2/5

### 3. Spécifications du produit – Specificaties van produkt

#### Aspect général – Algemeen aspect

- ⇒ Couleur/Kleur : blanc
- ⇒ Goût/Smaak : caractéristique du boudin blanc
- ⇒ 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	965 KJ	232 Kcal
Protéines - Eiwitten(g)	12	
Lipides - Vet (g)	18	
Glucides - Koolhydraten(g)	7	
Fibres - Vezels (g)	0.6	
Sodium - Natrium (g)	0.53 (NaCl:1.21 %)	

#### 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), oignons, liant (amidon de BLE et de maïs, émulsifiant: diphosphates (E450), épices, sel, 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 (TARWEmeel, water, gist, zout), uien, bindmiddel (TARWE en maïszetmeel, emulgator: difosfaten (E450), specerijen, zout, zuurteregelaar: natriumacetaten (E262), smaakversteker: mononatrium glutamaat (E621). Natuurdarm van varken. Kan sporen van eieren, soja, mosterd en noten bevatten. Verpakt onder beschermende atmosfeer.



## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MILIONI FOOD SA

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Van Humskerken Luc	Brauwercs Luc	Q. Morelle	23/10/2015	4	3/5

### 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 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 type="checkbox"/>	Œufs et produits à base d'œufs	Eieren en produkten op basis van eieren
<input 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 de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO <sub>2</sub>	Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l utigedrukt 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 type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde	Mosterd en produkten op basis van mosterd

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



## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MILIONI FOOD SA

Etabli par : Van Humskerken Luc      Validé par : Brauwers Luc      Approuvé par : Q. Morelle      Date : 23/10/2015      Version : 4      Page : 4/5

### 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 30°C	10000	1000000*
Flore lactique		à rechercher
Rapport Flore/Lactique		100
Enterobacteries	50	
Escherichia coli		10
Staphylocoques coag +	100	
Clostridium perfringens	30	30
Bacillus cereus *	10	100
Salmonella	absence/25g	absence/25g
Listeria monocytogenes	absence/25g	absence/25g

\* : Uniquement pour les variétés de boudins blancs

\* :10000000 pour les variétés de boudins noirs



MILIONI FOOD SA

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Etabli par :	Validé par :	Approuvé par :	Date :	Version :	Page :
Van Humskerken Luc	Brauwars Luc	Q. Morelle	23/10/2015	4	5/5

### 6. Utilisation & Conservation – Gebruik & Houdbaarheid

#### Date limite de consommation - Houdbaarheidsdatum

Min. : 17 j

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