

MENUS DE MOUTON SUR TUBES



1. Description du produit			
Les menus sont issus de l'intestin grêle de mouton dégraissé, sans matière stercoraire. Ils peuvent être montés sur gaines souples ou tubes rigides (avec des pastilles aux extrémités) avec séparateurs ou chevauchés. Dans le cas de boyaux chevauchés, des pastilles de couleur indiquent le sens de poussage (<i>Ne pas enfiler du côté du rouge</i>).			FR 76-600-001 CE
2. Caractéristiques du produit			
Ingrédients	Boyaux naturels de mouton		100%
	Saumure (Eau, Sel alimentaire) ou sel alimentaire		Saturation
<i>*Traces éventuelles de phosphates de sodium (E339) pour les boyaux sur tubes rigides.</i> <i>Conforme au règlement concernant l'utilisation de phosphates de sodium dans les boyaux naturels CE 1333/2008.</i>			
Taux de sel	Saumure saturée	Densité ≤ 1200 [Teneur en NaCl = entre 25-26g /100g – Donnée de 01/2025]	
Pays d'origine	Boyaux	Europe dont Allemagne, Angleterre, France, Irlande, Espagne... Monde dont Moyen-Orient (Iran, Arabie Saoudite, Pakistan, Ouzbékistan...), Proche-Orient (Liban, Egypte...), Australie, Chine, Nouvelle-Zélande, Mongolie, Uruguay, Paraguay... Les origines sont mentionnées sur les bons de livraisons.	
	Sel	Pays-Bas, France, Sel d'origine	
	*E339	Allemagne, Israël	
Caractéristiques sensorielles	Odeur	Neutre - Acceptation d'une faible odeur	
	Couleur	Claire (blanc, gris) – Pas de boyaux noirs	
Caractéristiques physiques	Longueur	45 – 90 m selon la demande (+/- 2m)	
	Calibre	16 à 32mm (de 2 en 2) régulier (+/- 1mm)	
3. Caractéristiques microbiologiques		4. Valeurs nutritionnelles	
Définis par les recommandations ENSCA, actualisées par le règlement 1441/2007/CE.		Moyennes pour 100g	
Paramètres	Valeurs maximales (ufc/g) ENSCA	Energie	344 kJ / 82 kcal
Microorganismes aérobies à 30°C	5 000 000	Matières grasses	< 0,5g
Entérobactéries présumées à 37°C	10 000	Dont acides gras saturés	< 0,5g
Staphylocoques à coagulase +	1 000	Glucides	2g
ASR à 46°C	1 000	Dont sucres	2g
Clostridium perfringens	1 000	Protéines	17g
Bacillus cereus	100 000	Sel (en sodium)	0,1g
Salmonelle (mobile) / 25g	Non détecté		
Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté		
5. Caractéristiques chimiques			
D'après les recommandations de l'Association Européenne des Boyaux Naturels (ENSCA) version VI-Juillet 2017, il n'y a pas de risques chimiques (contamination métaux lourds, pesticides, aflatoxines, hydrocarbures aromatiques polycycliques...) pertinents dans la production de boyaux naturels.			
Les boyaux naturels sont conformes aux règlements européens en vigueur (et leurs mises à jour) concernant les contaminants : règlement (CE) n°2023/915 ; règlement (CE) n°396/2005 ; règlement (CE) n°37/2010.			

Code article :	53- à 55- xx/xx-xxx	Emetteur(s) :	Approbateur :
Créée le :	09/2014	S. Chapelle (RQ)	Perron Jean-Claude
Révisée le :	11/12/2024	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Gérant
Version :	P	Fiche technique :	FT.001

6. Stockage et conditionnement			
DDM	3 mois (90 jours) à 12 mois (360 jours) selon le conditionnement et le moyen de conservation		
Conservation	Température de stockage recommandée au frais (entre 0 et +13°C) Conservation assurée par la saumure saturée ou le sel sec		
Conditionnement	Conditionnements variables en fonctions des quantités et adaptables : seaux, caisses, fûts, palbox Les emballages et tous les éléments en contact direct des boyaux sont aptes au contact alimentaire. Conformes aux règlements en vigueur. Absence de Bisphénol A		
7. Sécurité alimentaire			
Absence d'OGM : Tout produit et tout ingrédient composant le produit livré est garanti : - Conforme aux règlements CE n°1829 & 1830/2003 et leurs mises à jour - Sans OGM, ni produit à partir d'OGM			
Absence d'ionisation : Aucun produit et aucun ingrédient composant le produit livré n'a fait l'objet de traitements ionisants.			
Absence d'allergène : Les boyaux ne contiennent aucun allergène listé dans l'annexe II du règlement UE n°1169/2011 du 25 Octobre 2011 et ses mises à jour.			
Absence de nanomatériaux : Aucun produit et aucun ingrédient composant le produit livré ne contient de nanoparticules tels que définis par la recommandation européenne n°2011/696 du 18 Octobre 2011 et le décret français n°2012-232 du 17 Février 2012 (et leurs mises à jour).			
8. Conseils d'utilisation			
Une immersion des menus dans de l'eau au-delà de 48 heures, les fragilise et dégrade leur qualité bactériologique.			
Boyaux sur tubes rigides			
Dessalage		Trempage	
			
6 à 12 heures	Eau froide	15 à 30min	Eau tiède 30-35°C
Mettre à tremper 1 volume de boyaux dans 5 volumes d'eau.		Juste avant utilisation. Mettre à tremper 1 volume de boyaux dans 5 volumes d'eau. Egoutter les boyaux avant de les enfiler sur la canule du poussoir.	
Boyaux sur tubes souples			
Dessalage		Trempage	
			
Rinçage puis 1 heure	Eau froide	15min	Eau tiède 30-35°C
Mettre à tremper 1 volume de boyaux dans 5 volumes d'eau.		Juste avant utilisation. Mettre à tremper 1 volume de boyaux dans 5 volumes d'eau. Egoutter les boyaux avant de les enfiler sur la canule du poussoir.	
Un boyau dessalé doit être utilisé immédiatement.			
Les boyaux dessalés, non utilisés en fin de production peuvent être rincés, puis ressalés et reconditionnés.			
Toutes ces manipulations doivent s'opérer dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, notamment en veillant de ne pas introduire de matière organique dans les saumures, ce qui nuirait à la bonne conservation des boyaux.			
9. Etiquetage du produit fini			
Déclaration des ingrédients	Boyaux naturels de mouton, Saumure (eau, sel alimentaire) Boyaux naturels de mouton, Sel alimentaire		
N° de lot	Quantième de l'année (3 chiffres) – Année (2 chiffres) – Matin (M) ou Après-midi (A) – compteur de production (1 chiffre) <i>Ex : 34624M1 : 346° jour de l'année 2024 matin, 1ere production du matin</i>		

Code article :	53- à 55- xx/xx-xxx	Emetteur(s) :	Approbateur :
Créée le :	09/2014	S. Chapelle (RQ)	Perron Jean-Claude
Révisée le :	11/12/2024	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Gérant
Version :	P	Fiche technique :	FT.001

	 
Praninter International Parc d'activités des hautes falaises Avenue André Houvenaghel 76400 Saint-Léonard FR 76-600-001 CE SIRET : 493 460 562 00025 RCS Le Havre	Direction : julien.perron@praninter.fr ou jc.perron@praninter.fr Commande : commande@praninter.fr Qualité : cecile.letellier-dejonghe@praninter.fr R&D : yohann.pillien@praninter.fr Téléphone : 02.35.27.42.02 Fax : 02.35.29.07.17

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.

Historiques des versions :

Dates	Modifications	Modificateur	Versions
09/2014	Création	S. CHAPELLE	A
23/03/2016	Mise à jour globale	N. MICHRAFY	B
25/05/2016	Mise à jour DDM et étiquetage	N. MICHRAFY	C
29/06/2016	Mise à jour des critères microbiologiques	N. MICHRAFY	D
30/08/2016	Mise à jour conditions d'utilisation et précision sur ingrédients	N. MICHRAFY	E
18/11/2016	Mise à jour valeurs nutritionnelles	N. MICHRAFY	F
24/03/2017	Mise à jour des conditions de stockage	C. DEJONGHE	G
12/07/2017	Mise à jour globale et mise en page	C. DEJONGHE	H
06/02/2018	Modification origine des polyphosphates	C. DEJONGHE	I
05/04/2018	Mise à jour agrément, adresse, SIRET suite déménagement Nouveau numéro de lot	C. DEJONGHE	J
09/01/2020	Taux de sel saumure Conditions d'utilisation Numéro de lot	C. LETELLIER-DEJONGHE	K
24/11/2020	Mise à jour taux de sel saumure Mise à jour caractéristiques microbiologiques Caractéristiques chimiques Mise à jour valeurs nutritionnelles Conditions d'utilisation (sens des pastilles)	C. LETELLIER-DEJONGHE	L
20/04/2022	MAJ des polyphosphates (E339ii) Mise en page des conseils d'utilisation	C. LETELLIER-DEJONGHE	M
17/08/2022	Changement de phosphates (E339)	C. LETELLIER-DEJONGHE	N
05/01/2024	Mise à jour des pays d'origine Mise à jour du règlement (caractéristiques chimiques)	C. LETELLIER-DEJONGHE	O
11/12/2024	Mise à jour du logo Praninter	C. LETELLIER-DEJONGHE	P

Code article :	53- à 55- xx/xx-xxx	Émetteur(s) :	S. Chapelle (RQ)	Approbateur :	Perron Jean-Claude
Créée le :	09/2014		C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Gérant	
Révisée le :	11/12/2024				
Version :	P	Fiche technique :	FT.001		