Description du produit :

Dénomination du produit	Origine MP	Métrage	Calibre	Qualité	Sel sec	Saumure	Tube Souple	Filet	Sac	UV=Seau/Caisse/Fût	Quantité par UV
Menus de BOEUF	Uruguay Argentine Brésil Chili	30m	37/40 40/43 43/46 46/+ 50/+	AB AB AB AB AB	X X X X X					Seau	3 paquets x 30m
Gros de BOEUF	Uruguay Argentine Brésil Chili	9m	45/50 60/65	IA IA	X X					Seau	6 paquets x 9m
Baudruches de BOEUF	Uruguay Argentine Brésil Chili	60-80cm	130/+		X					Seau	10 PIECES

- **DDM** (Date de Durabilité Minimum) : 12 mois
- **Conservation avant utilisation :** Conservation assurée par le sel. Dans son emballage d'origine, au sel sec ou saumure saturée.

La saturation en sel des boyaux permet un transport à la température ambiante. Stockage au frais recommandé.

- **Boyaux trempés non utilisés :**
- Ne jamais remettre de boyaux dessalés dans les emballages d'origine, pour risque de contamination croisée bactériologique, pouvant entraîner une contamination du produit.
- Egoutter le surplus, **ajouter du sel fin, mettre au froid (+3°C) dans un nouveau conditionnement et à utiliser en priorité,**
- Couvrir les boyaux en frigo pour éviter les salissures et la déshydratation.

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nom : Hannelore Guilbaud **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**

Exigences relatives aux estomacs, vessies et boyaux traités: *« les estomacs, vessies et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3°C » Règlement CE 853/2004, 29 avril 2004, Annexe III, Section XIII,JOUE 30 avril 2004.*

- **Etiquetage :** Chaque emballage est identifié par l'étiquetage suivant :

- Nom et adresse de Charles Bourdeau
- Numéro d'agrément CE
- Dénomination du produit
- Calibre du boyau
- Caractéristique de la masse
- Quantité de boyau/conditionnement
- Date de Durabilité Minimum
- Traçabilité par un n° de lot

- **Caractéristiques microbiologiques :** En l'absence de réglementation spécifique aux boyaux naturels, les critères microbiologiques sont basés sur les recommandations de l'ENSCA (European Natural Sausage Casing Association), à savoir :

	Valeur maximale
Flore totale Aérobie	5.0 x 10^6
Enterobacteriaceae	1.0 x 10^4
Staphylococcus aureus	1.0 x 10^3
Clostridium perfringens	1.0 x 10^3
Bacillus Cereus	1.0 x 10^5
Salmonelles	Non détecté dans 25g
Listeria monocytogéne	Non détecté dans 25g

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nom : Hannelore Guilbaud **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**

- **Valeurs nutritionnelles pour 100g (sources ENSCA (European Natural Sausage Casing Association):**

	Boeuf
Energie Kcal/100g	**116**
Energie en KJ/100g	**486**
Matières grasses en g	**4**
Dont acides gras saturés en g	**0.66**
Glucides en g	**<1.0**
Dont sucres en g	**<1.0**
Protéines en g	**19**
Sel résiduel exprimé en Na en g/100g	**0.4**
Sel résiduel exprimé en NaCl en g/100g (Na*2.5)	**1**

- **Exigences qualité :**

Personnes sensibles aux allergènes : Les boyaux naturels ne contiennent pas, de façon intentionnelle, les substances allergènes figurant sur la liste de l'annexe II du règlement UE n° 1169/2011.

Organismes Génétiquement Modifiés : Les boyaux naturels ne sont pas soumis à étiquetage selonle point 16 du règlement 1829/2003 du 22 septembre 2003.

Ionisation : La directive 1999/2/CE du Parlement Européen (Conseil du 22/02/1999) relative aux denrées et ingrédients traités par ionisation précise les modalités d'étiquetage des denrées et des ingrédients ionisés. En l'état actuel de nos connaissances, sur la foi des informations techniques et des garanties que nous avons obtenues : **Nouscertifions que nos produits (boyaux naturels) ne subissent aucun traitement d'ionisation.**

Nanomatériau : Exempt de nanomatériau (selon les réglementations en vigueur).

Contaminants : Les boyaux répondent à la réglementation européenne en vigueur concernant les teneurs maximales en résidus de pesticides, métaux lourds et toxines.

Emballages : Les emballages utilisés sont conformes aux réglementations européennes : Règlement N° 1935/2004/CE, Règlement N° 2023/2006/CE, Règlement N° 10/2011/CE.

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nom : Hannelore Guilbaud **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**

➢ **Utilisations du produit :**

MENU DE BOEUF	BAUDRUCHE	GROS DE BOEUF
Andouillette	Andouille	Saucisson sec
Chorizo	Mortadelle	Saucisson cuit
Saucisson de foie	Salami	Andouillette
Cervelas	Boudin	Cervelas
Saucisson cuit	Coppa	Chorizo

➢ **Mode de trempage des boyaux naturels :**

Boyaux	1er trempage	2ème trempage
Menu de boeuf Gros de boeuf Baudruche	4 à 12 heures à l'eau froide 4 à 12 heures à l'eau froide 4 à 6 heures à l'eau froide	10 à 20 minutes à l'eau +30/+35°C

Recommandations :

Volume d'eau de trempage :
-Après un rinçage rapide, mettre 1 volume de boyau dans 5 volumes d'eau,
-Pour maîtriser le trempage, enlever l'eau après le temps recommandé,
-Puis mettre 1 volume de boyau dans 1 volume d'eau à 30°-35°C au fur et à mesure de l'embossage.

Température de l'eau :
-La température de l'eau de trempage ne doit pas dépasser 35°C,
-Ne jamais verser directement l'eau chaude sur les boyaux, sous peine de détériorer leur tissu.

Inconvénients d'un trempage trop long :
-Il augmente le taux de déchet et nuit à la qualité bactériologique de tous les boyaux,
-Il provoque la rupture des chevauchements des boyaux sur tubes.

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nom : Hannelore Guilbaud **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**	**Nom : Nathalie ABADO** **Date : 26/08/2025** **Visa :**