



# MENUS DE PORC SUR TUBES

1. Description du produit			
Boyaux correspondant au duodénum, jejunum et ileum de porcs.			FR 76-600-001 CE
2. Caractéristiques du produit			
Ingrédients	Boyaux naturels de porc		100%
	Saumure (Eau, Sel alimentaire) ou sel alimentaire		Saturation
Taux de sel	<b>Saumure saturée</b>	Densité ≤ 1200 [Teneur en NaCl = entre 25-26g /100g – Donnée de 01/2025]	
Pays d'origine	<b>Boyaux</b>	Europe dont France, Irlande, Allemagne, Espagne, Pays-Bas, Belgique, Pologne, Croatie Chine Les origines sont mentionnées sur les bons de livraisons.	
	<b>Sel</b>	France, Pays-Bas, Sel d'origine	
Caractéristiques sensorielles	<b>Odeur</b>	Neutre - Acceptation d'une faible odeur	
	<b>Couleur</b>	Claire (blanc, gris) – Pas de boyaux noirs	
Caractéristiques physiques	<b>Longueur</b>	45 – 90 m selon la demande (+/- 2m)	
	<b>Calibre</b>	24 à 46mm (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	370 kJ / 88 kcal
Flore aérobie mésophile totale	5 000 000	Matières grasses	1g
Entérobactéries présumées à 30°C	10 000	Dont acides gras saturés	< 0.5g
Staphylocoques à coagulase positive	1 000	Glucides	2g
Clostridium perfringens	1 000	Dont sucres	2g
Bacillus cereus présumés	100 000	Protéines	18,8g
Salmonelle (mobile) / 25g	Non détecté	Sel (en sodium)	0,4g
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.			
6. Stockage et conditionnement			
DDM	6 mois (180 jours) à 24 mois (720 jours) selon le conditionnement et le moyen de conservation.		
Conservation	Température de stockage recommandée au frais (entre 0 et +13°C) Conservation assurée par le sel sec ou la saumure saturée.		
Conditionnement	Conditionnements variables en fonctions des quantités et adaptables : pots, caisses, seaux, fûts <b>Les emballages et tous les éléments en contact direct des boyaux sont aptes au contact alimentaire.</b> <b>Conformes aux règlements en vigueur. Absence de Bisphénol A</b>		

Créée le :	09/2014	Emetteur(s) :	S. Chapelle (RQ) C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Approbateur :	Perron Jean-Claude Gérant / Direction
Révisée le :	31/12/2024	Fiche technique :	FT.005		
Version :	O				

**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 boyaux 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

<b>Déclaration des ingrédients</b>	Boyaux naturels de porc, Saumure (eau, sel alimentaire) Boyaux naturels de porc, Sel alimentaire
<b>N° de lot</b>	Quantième de l'année (3 chiffres) – Année (2 chiffres) – Matin (M) ou Après-midi (A) – compteur de production (1 chiffre) <i>Ex : 36624M1 : 366e jour de l'année 2024 matin, 1ere production du matin</i>

Créée le :	09/2014	Emetteur(s) :	S. Chapelle (RQ) C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Approbateur :	Perron Jean-Claude Gérant / Direction
Révisée le :	31/12/2024	Fiche technique :	FT.005		
Version :	O				


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.

*Historique des versions :*

Dates	Modifications	Modificateur	Versions
09/2014	Création	S. CHAPELLE	A
05/2015	Mise à jour globale	S. CHAPELLE	B
02/06/2016	Mise à jour DDM et critère microbiologiques et origine du sel	N. MICHRAFY	C
18/11/2016	Mise à jour valeurs nutritionnelles	C. LETELLIER-DEJONGHE	D
21/03/2017	Mise à jour des conditions de stockage		E
17/07/2017	Mise à jour globale et mise en page		F
06/02/2018	Modification origine des polyphosphates		G
15/04/2018	Mise à jour agrément, adresse, SIRET suite déménagement Nouveau numéro de lot		H
30/10/2018	Polyphosphates Details des pays d'origines des boyaux		I
16/01/2020	Numéro de lot Origine des polyphosphates		J
24/11/2020	Mise à jour taux de sel saumure Mise à jour caractéristiques microbiologiques Caractéristiques chimiques Mise à jour valeurs nutritionnelles Conseil d'utilisation (sens des pastilles)		K
10/03/2022	Mise à jour taux de sel saumure Mise en page conseil d'utilisation		L
21/02/2024	Mise à jour annuelle Mise à jour du règlement (caractéristiques chimiques) Mise à jour des critères microbiologiques		M
14/10/2024	Mise à jour pays d'origine sel et boyaux Mise à jour du règlement (caractéristiques chimiques)		N
31/12/2024	Mise à jour des critères microbiologiques Mise à jour pays d'origine boyaux		O

Créée le : 09/2014	Emetteur(s) : S. Chapelle (RQ)	Approbateur : Perron Jean-Claude
Révisée le : 31/12/2024	C. Letellier-Dejonghe (RQ)	Gérant / Direction
Version : O	Fiche technique : FT.005	