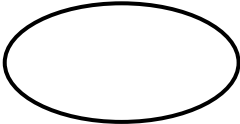


Date de création : 24/09/2009 Date de révision : 05/06/25		
FICHE TECHNIQUE CF/FT/BN/2000/10	MENUS DE PORC MASSES 38/42 60 M POT X 1	Page 1/2

CARACTERISTIQUES GENERALES

- **Espèce animale** : porcine
- **Calibres** : 38/42 mm
- **Méthode de calibrage** : par gonflage à l'eau
- **Présentation** : en masses identifiées par un anneau de couleur
- **Longueur d'une masse** : 60 mètres
- **Composition** :
 - ♦ pour les pots en saumure : boyaux de porc, saumure (eau, sel alimentaire)
- **Conseil d'étiquetage dans le produit fini** : boyau naturel de porc

CONDITIONNEMENTS

Pots de 1 masse conditionnés en carton (12 pots)

IDENTIFICATION

Indications sur l'étiquette : nom et adresse de Charles Frères et son numéro d'agrément, nom du client, dénomination du produit, quantité, DDM, indications de conservation, numéro de lot, composition.

INDICATIONS DE CONSERVATION / DDM

Conservation en sel sec :

A conserver à température ambiante (inférieur à 25 °C). DDM : 18 mois.

Conservation en saumure :

T° ambiante (jusqu'à 25 °C) : DDM 12 mois

T° 4 °C +/-2°C : DDM 18 mois

T° 10 à 12 °C : DDM 15 mois

A conserver dans leur emballage d'origine fermé.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

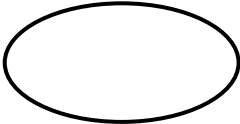
UFC / gramme	Pleinement acceptable	Valeur maximale	Méthode de référence
Flore aérobie mésophile	< 1.0 x 10 ⁵	< 5.0 x 10 ⁶	ISO 4833
Entérobactéries (37 °C)	< 1.0 x 10 ²	< 1.0 x 10 ⁴	ISO 21528-2
Staphylocoques coag. Pos. (37 °C)	< 1.0 x 10 ²	< 1.0 x 10 ³	ISO 6888-1
Clostridium perfringens	< 1.0 x 10 ²	< 1.0 x 10 ³	ISO 7937
Bacillus cereus	< 1.0 x 10 ⁴	< 1.0 x 10 ⁵	ISO 7932

Source : recommandations de l'ENSCA (European Natural Sausage Casing Association - Association Européenne des Boyaux Naturels) - guide des bonnes pratiques et HACCP (version septembre 2022).

UTILISATION

Dessalage :

- ✓ Rincer les boyaux dans un bac d'eau tiède (25 à 35 °C).

Date de création : 24/09/2009 Date de révision : 05/06/25		
FICHE TECHNIQUE CF/FT/BN/2000/10	MENUS DE PORC MASSES 38/42 60 M POT X 1	Page 2/2

✓ Vider cette eau puis laisser tremper les boyaux dans un nouveau bain d'eau tiède pendant 1 à 2 heures si boyaux en sel sec, ou 30 minutes à 1 heure si boyaux en saumure. Ajuster ce temps de trempage si nécessaire pour obtenir la souplesse recherchée.

✓ Toujours incorporer en premier l'eau froide et ensuite ajouter l'eau chaude afin d'obtenir un bain d'eau homogène. Ne pas verser l'eau chaude directement sur le boyaux.

✓ Après le dessalage, si les boyaux ne sont pas entièrement utilisés, alors les conserver dans un emballage fermé à une température < 4 °C pendant 24 h maximum.

REGLEMENTATIONS

ALIMENTAIRE / HYGIENE :

Conformité au règlement UE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et aux règlements UE 852/2004 et 853/2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

ALLERGENES :

Absence d'allergène selon le règlement UE 1169/2011.

OGM :

Non soumis à étiquetage selon le point 16 du règlement UE 1829/2003.

IONISATION :

Absence de traitement d'ionisation.

EMBALLAGES :

Conformité aux réglementations concernant l'aptitude au contact alimentaire : règlements UE 1935/2004, UE 10/2011, UE 2023/2006.