

MENU DE PORC (MP 06 – 20 – 22 – 24 – 40 – 41 - 44)

■ MATIERE PREMIERE :

La matière première est issue d'établissements européens agréés et sélectionnés par DAT-Schaub France. Le travail de calibrage et de conditionnement est réalisé dans le respect de normes techniques et bactériologiques, dans le cadre de la législation en vigueur.

Ces boyaux naturels sont préparés en France dans nos ateliers certifiés ISO 22000.

■ CONDITIONNEMENT :

- Seau de 6, 12 ou 36 masses ou caisse TRJ de 6 masses ou fût de 240 à 360 masses.
- Masses Viteprêt : masse en saumure saturée en pot.
- Masses Express : filet de 6 masses démêlées en saumure saturée.
- Masses salées : filet de 6 masses démêlées en sel sec.
- Masses colorées : filet de 6 masses démêlées en saumure saturée.
- Masses tubées : filet de 6 masses tubées en saumure saturée.

■ CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

- Calibres disponibles du 26/28 au 43/+.
- Longueur standard des masses : 60 m.
- Grandes longueurs : GLE - GLM - GLL.

MENU DE PORC DAT SCHAUB (MP 01)

■ MATIERE PREMIERE :

La matière première est issue d'établissements danois agréés et sélectionnés par DAT-SCHAUB.

Le travail de calibrage et de conditionnement est réalisé dans le respect de normes techniques et bactériologiques, dans le cadre de la législation en vigueur.

■ CONDITIONNEMENT :

- Masses Viteprêt : masses en sel humide et en sachet individuel.
- Masses Express : filet de 5 masses en sel humide.
- Masses Salées : filet de 5 masses en sel sec.
- Seau de 10 masses ou fût de 110 à 140 masses suivant le calibre.
- Masses Tubées : filet de 6 masses en saumure saturée.

■ CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

- Calibres disponibles du 28/30 au 42/+ : bleu, bleu blanc, vert, rouge, vert blanc, jaune blanc.
- Longueur standard des masses : 90 m.

DAT-Schaub-France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88

E-mail : contact@dat-schaub-france.com – www.dat-schaub-france.com

S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 – N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11

Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub-France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

MENU DE PORC CHINOIS (MP 04 – MP 05)

■ MATIERE PREMIERE :

La matière première est issue d'établissements agréés et sélectionnés par DAT-Schaub France.

Le travail de calibrage et de conditionnement est réalisé dans le respect de normes techniques et bactériologiques, dans le cadre de la législation en vigueur.

Ces boyaux naturels sont préparés en France dans nos ateliers certifiés ISO 22000.

■ CONDITIONNEMENT :

- Les boyaux sont salés au sel sec à saturation.
- Pot individuel.
- Seau de 15 - 25 - 50 pelotes.
- Fût de 150 masses ou de 600 pelotes.

■ CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

- Calibres disponibles du 26/28 au 38/+ en masse 90 m.
- Calibres disponibles du 28/30 au 36/+ en pelote 25 m.

MENU DE TRUIE (MP 13 – MP 32)

■ MATIERE PREMIERE :

La matière première est issue d'établissements européens agréés et sélectionnés par DAT-Schaub France.

Le travail de calibrage et de conditionnement est réalisé dans le respect de normes techniques et bactériologiques, dans le cadre de la législation en vigueur.

Ces boyaux naturels sont préparés en France dans nos ateliers certifiés ISO 22000.

■ CONDITIONNEMENT :

- Filet de 6 masses démêlées en saumure saturée.
- Seau de 12 masses ou fût de 240 masses démêlées en saumure saturée.
- Fût de 204 masses tubées en saumure saturée.
 - Particularités : Bouts coupés ficelés pour chaque calibre.

■ CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

- Calibres disponibles du 31 au 50/+.
 - Appellations : MINICOCHÉ-COCHETTE-PORCOCHETTE-SUPERCOCHÉ-CERVELAS
- Longueur standard des masses : 60 m.

DAT-Schaub-France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88

E-mail : contact@dat-schaub-france.com – www.dat-schaub-france.com

S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 – N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11

Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub-France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit de se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

MENU DE PORC COLORÉ – MENU DE TRUIE COLORÉ

■ LES AVANTAGES DU PROCÉDÉ :

- Brillance des saucisses vendues crues.
- Diminution des pertes de poids au fumage.
- Stabilité de la couleur jusque chez le consommateur.
- Uniformité de la production.
- Suppression de l'utilisation de bains de colorant.
- Elimination des rejets de bains colorants dans les eaux usées.
- Positionnement haut de gamme du produit.
- Point de mire d'un étal ou d'un linéaire.
- Utilisation de colorants autorisés dont la liste est adaptée aux évolutions de la législation.

Nous avons à votre disposition des procédures de cuisson en fonction de votre équipement, de façon à optimiser votre coloration.

■ LES COULEURS :

CHO : Couleur pour fabriquer Chorizo et Cervelas
FRA : Couleur pour fabriquer Montbéliard et Saucisse fumée
NOIR : Couleur pour fabriquer Saucisse fumée

■ LES COLORANTS :

CHO : Carmin de cochenille : E 120 et Caroténoïdes : E 160
FRA : Caroténoïdes : E 160 et Caramels : E 150 et Carmin de cochenille : E 120
NOIR : Caramels : E 150

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR TOUS LES PRODUITS

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENT :

Pour les boyaux non colorés :
Boyaux naturels.

Pour les boyaux colorés, il faut ajouter le nom du ou des colorants suivi de leur identification E :
Boyaux naturels, colorant : nom E XXX.

DAT-Schaub-France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com – www.dat-schaub-france.com
S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 – N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11
Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub-France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit de se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

■ **CONDITIONS D'UTILISATION :**

Trempage :

- Le temps de trempage doit être de 20 à 30 minutes dans de l'eau tiède (30 - 35°C).
- Mettre à tremper 1 volume de boyaux dans 5 volumes d'eau.
- Proscrire le dessalage à l'eau courante pour mieux contrôler la quantité d'eau mise en œuvre.
- Le temps total de contact avec l'eau avant embossage ne doit jamais dépasser une heure. Au-delà, le taux de casse augmente de 1% environ par heure supplémentaire de trempage. Il est donc préférable d'éliminer l'eau au bout d'une heure.
- Remettre ensuite dans une nouvelle eau à 30/35°C juste avant le poussage.
- Bien égoutter les boyaux avant utilisation.
- Monter les tubes à ouverture rapide sur le cornet par le côté pré-ouvert et les retirer côté pousoir.
- Les tubes rigides doivent être enfilés par le côté pastille bleue.

Poussage :

- Il est recommandé de travailler des pâtes entre 0 et - 2°C.
- Une température inférieure augmentera le taux de casse du boyau.

Les boyaux dessalés et non utilisés doivent être égouttés, salés à saturation et stockés dans un conditionnement dédié. Ne pas les remettre dans l'emballage d'origine.

■ **TOLERANCES :**

- **Calibre :** minimum 80 % dans le calibre nominal, maximum 10 % dans le calibre immédiatement inférieur ou supérieur au calibre.
- **Longueur :** minimum 95 % de longueur nominale.
- **Taux de rupture :** maximum 5 % dans des conditions normales d'utilisation.

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g :**

	Valeur	Unités	Valeur	Unités
Energie	370	en kJ	88	En kcal (*4,18)
Matières grasses	1	en g	/	
dont acides gras saturés	0,44	en g		
Glucides	2	en g		
dont sucres	2	en g		
Protéines	18	en g		
Sel résiduel exprimé en Na	0,2	en g/100g		
Sel résiduel exprimé en NaCl (Na*2,5)	0,4	en g/100g		

■ **ETIQUETAGE :**

L'étiquette de l'emballage comporte les indications suivantes :

- Dénomination de vente (type de boyau – calibre).
- Quantité en unité de vente.
- Nom et adresse du site de dernière transformation avec son numéro d'agrément sanitaire.
- Conditions d'utilisation.
- Conditions de conservation.
- Date de durabilité minimale (DDM, ex DLUO).
- Numéro de lot qui indique la date d'emballage et permet la traçabilité matière.

DAT-Schaub-France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com – www.dat-schaub-france.com

S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 – N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11
Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub-France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit de se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

■ **CONSERVATION :**

- Conservation assurée par le sel ou la saumure saturée.
La saumure contient uniquement de l'eau et du sel à une concentration de 22% minimum.
- La saturation en sel des boyaux permet un transport à température ambiante.
- Stockage au frais recommandé.
- La DDM (ex DLUO) est de 18 mois.

■ **SECURITE ALIMENTAIRE :**

Le produit ainsi que ses composants :

- Ne contiennent pas d'O.G.M. à déclarer, tels que définis par les règlements CE n° 1829/2003 et n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 et leurs modifications.
- Ne contiennent pas 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 modifications.
- N'ont pas été soumis à un traitement d'ionisation.
- Ne contiennent pas les allergènes listés à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications, dans les produits et sur les sites de préparation (absence de risque de contaminations croisées).

■ **EMBALLAGES :**

Les emballages en contact direct des produits sont conformes :

- A la réglementation liée à l'aptitude au contact alimentaire : règlement (UE) n° 10/2011 du 14 janvier 2011, règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004, décret français n° 2007-766 du 10 mai 2007 et leurs modifications,
- A la réglementation liée à la conception et la fabrication : règlement (UE) n° 2023/2006 du 22 décembre 2006, directive n° 94/2/CE du 20 décembre 1994 et leurs modifications,
- A la réglementation REACH, règlement (UE) n° 1907/2006 du 18 décembre 2006 et ses modifications.

Nos emballages ne contiennent pas de Bisphénol ni de Phtalates.

■ **PLAN DE CONTROLE ET REGLEMENTATION :**

De nombreux contrôles sont réalisés :

- Contrôle qualitatif et quantitatif à réception de la matière première.
- Contrôle quotidien des process dans le cadre du plan HACCP.
- Contrôle bactériologique des produits.

Nos sites de production respectent la réglementation :

- Règlements n° 852/2004 et n° 853/2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

Les systèmes de management de nos deux sites français de production de boyaux naturels sont certifiés ISO 22000 :



- Chasseneuil-du-Poitou (86) et Bourg-Argental (42).
- Portée de la certification disponible sur demande à lrqa-lyon@lrqa.com

DAT-Schaub-France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com – www.dat-schaub-france.com

S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 – N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11
Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub-France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit de se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

■ **RECOMMANDATION BACTERIOLOGIQUE ENSCA :**

<u>Analyse</u>	<u>Pleinement acceptable</u>	<u>Valeur maximale</u>
- Flore totale aérobie	< 100.000/g	< 5.000.000/g
- Entérobactéries	< 100/g	< 10.000/g
- Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	< 1.000/g
- Clostridium Perfringens	< 100/g	< 1.000/g
- Bacillus Cereus	< 10.000/g	< 100.000/g

Toutes les méthodes d'analyses utilisées pour la recherche des germes listés ci-dessus sont accréditées COFRAC.

FT n° 237 – Version 18 – Mise à jour le 09/08/2016

DAT-Schaub-France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88

E-mail : contact@dat-schaub-france.com – www.dat-schaub-france.com

S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 – N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11

Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub-France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les modes d'emploi et doses ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. Le fabricant doit de se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.