

**MENU DE BOEUF (MB 01 – 02) GROS DE BOEUF (GB 01 – 02)  
BAUDRUCHE (GB 03)**

■ **MATIERE PREMIERE :**

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

Les établissements, situés en Amérique du Sud, sont agréés et présents dans les listes des pays/établissements du monde autorisés par la commission européenne.

Le travail de calibrage, de mise en bouts (coupe, ficelage, bouclage, etc...) et de conditionnement est réalisé dans le respect de normes techniques et bactériologiques, dans le cadre de la législation en vigueur.

Nos ateliers situés en France sont certifiés ISO 22 000.

■ **GAMME DE PRODUITS :**

Notre sélection de fournisseurs spécialistes du bœuf est la garantie de la régularité des approvisionnements, du choix des calibres et des qualités pour s'adapter à toutes les fabrications toute l'année.

**MENU DE BŒUF (MB 01 – 02)**

C'est un boyau de Bœuf Courbe idéal pour les fabrications de **boudin noir, saucissons à l'ail et andouillettes** de qualité. Produit solide, de couleur claire, sans odeur et bien dégraissé.

Le Menu de Bœuf est dégraissé à chaud en abattoir. La maîtrise du dégraissage permet de conserver uniquement les deux couches musculaires du boyau qui lui confèrent sa résistance indispensable pour les fabrications de produits cuits.

Nous vous proposons une gamme de Menus de Bœufs en paquets, tubés et en bouts ficelés pour plus de praticité à l'emploi.

**GROS DE BŒUF (GB 01 – 02)**

C'est un boyau de Bœuf Droit idéal pour les fabrications d'**andouille, cervelas, saucissons cuits et chorizo**. Produit solide, de couleur claire, sans odeur et bien dégraissé.

Le Gros de Bœuf est dégraissé à la main et à chaud en abattoir. Le travail manuel garanti un dégraissage précis sans fragiliser le boyau.

Nous vous proposons une gamme de Gros de Bœufs en paquets et en bouts ficelés pour plus de praticité à l'emploi.

**BAUDRUCHE (GB 03)**

La Baudruche de Bœuf est le produit phare pour les fabrications d'**andouilles de Vire** et de **Guémené**. Produit solide, de couleur claire, sans odeur et bien dégraissé.

La Baudruche est dégraissée à la main et à chaud en abattoir. Le travail manuel garanti un dégraissage précis sans fragiliser le boyau afin d'obtenir des Baudruches blanches, sans fenêtrage et résistantes à la cuisson.

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](mailto:contact@dat-schaub-france.com) – [www.dat-schaub-france.com](http://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.

**■ CONDITIONNEMENT :**

Familles de produits		Détail	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les seaux et les fûts sont recouverts de sel pour chasser l'air résiduel et éviter l'oxydation des boyaux.</li> <li>- Chaque filet plastique contient un numéro d'opérateur pour le suivi qualitatif et la traçabilité du calibrage.</li> </ul>			
Menu de Bœuf	<b>MB 01</b>	Paquets calibrés ou Paquets calibrés tubés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seau de 5 ou 10 paquets.</li> <li>- Fût de 150 à 300 paquets selon les calibres.</li> </ul>
	<b>MB 02</b>	Bouts calibrés ficelés ou ficelés avec boucle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet plastique de 100 bouts salés et ficelés par une ficelle de lin non poli à trois brins.</li> <li>- Seau de 600 pièces.</li> <li>- Fût de 5000 à 8000 bouts selon les calibres.</li> </ul>
Gros de Bœuf	<b>GB 01</b>	Paquets calibrés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seau de 6 ou 10 paquets.</li> <li>- Fût de 150 à 300 paquets selon les calibres.</li> </ul>
	<b>GB 02</b>	Bouts calibrés ficelés ou ficelés avec boucle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet plastique de 100 bouts salés et ficelés par une ficelle de lin non poli à trois brins.</li> <li>- Seau de 600 pièces.</li> <li>- Fût de 5000 à 8000 bouts selon les calibres.</li> </ul>
Baudruche	<b>GB 03</b>	Pièces calibrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seau de 20 pièces.</li> <li>- Fût de 550 à 1500 pièces selon les calibres.</li> </ul>

**■ CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :**

Familles de produits		Détail	
Menu de Bœuf	<b>MB 01</b>	Paquets calibrés ou Paquets calibrés tubés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Longueur des paquets : 15 m - 18 m - 30 m - 50 m. Les références tubées sont en 50 m.</li> <li>- Calibres disponibles du 34/36 au 50/+.</li> <li>- Qualités : A – AB – B.</li> </ul>
	<b>MB 02</b>	Bouts calibrés ficelés ou ficelés avec boucle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Longueurs : 30 cm 45 cm 50 cm et sur demande</li> <li>- Calibres disponibles du 34/36 au 50/+.</li> <li>- Qualité A</li> </ul>
Gros de Bœuf	<b>GB 01</b>	Paquets calibrés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Longueur des paquets : 5 m - 9 m</li> <li>- Calibres disponibles du 40/45 au 65/70.</li> <li>- Qualités : A – AB.</li> </ul>
	<b>GB 02</b>	Bouts calibrés ficelés ou ficelés avec boucle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Longueurs : 30 cm 40 cm 50 cm 60 cm 90 cm</li> <li>- Calibres du 40/45 au 65/70.</li> <li>- Qualité A</li> </ul>
Baudruche	<b>GB 03</b>	Pièces calibrées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Longueurs : 80cm - 120 cm.</li> <li>- Calibres disponibles : 90/115 - 115/125 - 125/+</li> </ul>

**■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENT :**

Boyaux naturels.

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](mailto:contact@dat-schaub-france.com) – [www.dat-schaub-france.com](http://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 :**

- Rinçage à l'eau tiède pour enlever le sel résiduel.
- Le temps de trempage doit être au minimum de 4 h dans de l'eau tiède (30 – 35°C).
- Prévoir environ 1.000 litres d'eau pour 1 fût de boyau (rapport boyau/eau = 1/5).
- Proscrire le dessalage à l'eau courante pour mieux contrôler la quantité d'eau mise en œuvre.
- Remettre les boyaux dans une nouvelle eau à 30/35°C juste avant le poussage.
- Bien égoutter les boyaux avant utilisation.
- 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.

**Poussage :**

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

■ **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	486	en kJ	116	en kcal (*4,18)
Matières grasses	4	en g	/	
dont acides gras saturés	dont 66% ou 2,64	en g		
Glucides	<1,0	en g		
dont sucres	<1,0	en g		
Protéines	19	en g		
Sel résiduel exprimé en Na	0,4	en g/100 g		
Sel résiduel exprimé en Na Cl (Na*2,5)	1	en g/100 g		

■ **ETIQUETAGE :**

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

- Dénomination de vente (type de boyau – calibre – longueur).
- 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.

■ **CONSERVATION :**

- Conservation assurée par le sel.
- La saturation en sel des boyaux permet un transport à température ambiante.

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.

- Stockage au frais recommandé.
- La DDM (ex DLUO) est de 18 mois.

### ■ **SECURITE ALIMENTAIRE :**

Le produit :

- Ne contient 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 contient 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'a pas été soumis à un traitement d'ionisation.
- Ne contient 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](mailto:lrqa-lyon@lrqa.com)

### ■ **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° 590 – Version 19 – Mise à jour le 17/05/2019**

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](mailto:contact@dat-schaub-france.com) – [www.dat-schaub-france.com](http://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.