

MENU DE MOUTON

■ MATIERE PREMIERE :

La matière première est issue d'établissements sélectionnés par DAT-Schaub France. Ils sont agréés et présents dans les listes des pays/établissements du monde, autorisés par la commission européenne.

Le travail de calibrage, de tubage 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 2200.

MENU DE MOUTON SUR TUBE BOTUBE

(MM 41 – 42 – 43 – 44 – 45 – 46 – 48 – 49 – 50 – 51 – 53 – 55 - 56)

■ CONDITIONNEMENT :

Les boyaux neutres ou colorés sont montés avec recouvrement sur un tube jetable qui peut être soit souple à ouverture rapide, soit rigide.

Ils sont emballés en filet puis mis en seau, en caisse ou en fût plastique.

Le tubage peut également présenter les particularités suivantes :

- Bouts avec recouvrements en filet.
- Bouts séparés avec séparateur en filet.
- Tubes souples longs.
- Tubes souples courts pour cornets courts ou coniques en seau (TGL).
- Tubes rigides jetables en caisse (TRJ).

Le conditionnement est réalisé :

- en saumure saturée assurant l'hydratation, la glisse et la protection bactériologique des boyaux.
- en sel sec.

MENU DE MOUTON EN MASSE

(MM 01 – 02 – 04 – 09 – 10 - 18 – 19 – 20 – 21)

■ CONDITIONNEMENT :

Après calibrage, les boyaux sont attachés en masses avec un anneau pour faciliter l'utilisation.

La présentation peut être en :

- Masses Carnex : masses démêlées en saumure saturée en sac textile.
- Masses Express : masses démêlées en saumure saturée en Doypack dans des seaux.
- Masses Viteprêt : masses démêlées en saumure saturée en Doypack dans des pots.
- Masses Colorées : présentation Express ou Viteprêt.
- Masses Salées : masse en sel sec en seau.

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 MOUTON 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 :

MER : Couleur pour fabriquer : Merguez – Longanisse – Viennoise – Cocktail.

FRA : Couleur pour fabriquer : Francfort – Cocktail.

STR : Couleur pour fabriquer : Strasbourg – Merguez – Cocktail.

■ LES COLORANTS :

MER : carmin de cochenille : E 120 et rocou: E 160b

FRA : rocou : E 160b

STR : rocou : E 160b et carmin de cochenille : E 120

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR TOUS LES PRODUITS

■ PROPOSITION DE DECLARATION D'INGREDIENT :

Pour les boyaux non colorés :
Boyaux naturel.

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

- Menus de Mouton en masse :

- Le temps de trempage doit être de 20 à 30 minutes en 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 1 heure.
- Remettre les boyaux dans une nouvelle eau à 30/35°C juste avant le poussage.
- Bien égoutter les boyaux avant utilisation.

- Menus de Mouton sur tube :

- Dessaler à grande eau froide (20 - 25°C) le surplus de sel présent sur les tubes.
- Laisser tremper dans un grand volume d'eau : 1 filet dans une grande caisse remplie d'eau froide au 3/4 pendant minimum 2 heures ou l'équivalent de 5 filets dans un bac type Europe pendant 2 heures minimum ou par 10 filets la veille en eau froide (20 - 25°C).
- Réhydrater les tubes/filets dans un bac d'eau tiède (30 - 35°C) pendant 20 à 30 minutes, puis bien égoutter avant embossage.

Poussage :

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

Canule à utiliser :

- La longueur idéale de la canule de poussage est de 25 cm.
- Son diamètre varie selon le calibre du boyau utilisé :

Calibre	18/20	20/22	22/24	24/26	26/28	28/30
Diamètre	12	12/13	13/14	14/15	15	15

Le diamètre peut également se définir par la formule « diamètre = calibre du boyau / 2 + 1 ».

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.

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.

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g :**

	Valeur	Unités	Valeur	Unités
Energie	344	en kJ	82	En kcal (*4,18)
Matières grasses	< 0,5	en g		
dont acides gras saturés	n.a.	en g		
Glucides	2	en g		
dont sucres	2	en g		
Protéines	17	en g		
Sel résiduel exprimé en Na	0,1	en g/100g		
Sel résiduel exprimé en NaCl (Na*2,5)	0,3	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.

■ **CONSERVATION :**

- La conservation est 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.
- Un stockage au frais est 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).

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.

■ **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 et de la saumure 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

Le site de Chasseneuil-du-Poitou (86) est agréé par l'organisme SFCVH (Institut Musulman de la Mosquée de Paris) pour la fabrication et la commercialisation de menus de mouton Halal.

L'agrément du site assure que pour les références Halal de notre gamme :



- Les matières premières employées sont issues d'abattages rituels,
- La traçabilité amont / aval est garantie,
- Aucun croisement n'est réalisé dans nos process entre nos références Halal et des produits d'une autre espèce ou toute autre matière non-Halal,
- Nos produits finis subissent un contrôle ADN pour prouver l'absence de porc.

L'Institut Musulman de la Mosquée de Paris SFCVH est à votre disposition pour toute question sur cet agrément.

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.

■ **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.

Les produits respectent les recommandations bactériologiques ENSCA lorsque les conditions d'utilisation décrites dans cette même fiche technique sont appliquées.

FT n° 595 – Version 24 – 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 – 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.