

NATURIN U, EWD, K et EWD-KD

Boyau collagénique pour charcuterie cuite

■ DESCRIPTION

Les boyaux **NATURIN U et EWD** (droit) et **K et EWD-KD** (courbe) sont fabriqués avec le collagène issu du derme de bœuf. Ils sont non comestibles, et sont à peler avant la consommation du produit fini.

Perméables à la fumée, ils remplacent parfaitement le boyau de bœuf droit ou courbe.

■ COMPOSITION

Collagène, eau, auxiliaires technologiques : glycérine, huile végétale.

■ SECURITE ALIMENTAIRE

Attestation concernant le produit ainsi que ses composants :

*Non O.G.M selon les règlements CE N° 1829/2003 et N°1830/2003

*Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE

*Selon le règlement N°1169/2011 et ses modifications, les allergènes présents dans le produit sont :

- Aucun

■ COLLAGENE

En l'état actuel de nos connaissances et sur la foi des informations techniques et des garanties que nous avons obtenue, nous attestons que le collagène utilisé dans la fabrication de nos produits est conforme au règlement UE 2016/355 modifiant l'annexe III du règlement UE 853/2004, relative aux exigences applicables au collagène destiné à la consommation humaine.

■ ORIGINE

NATURIN U et EWD (droit) **K et EWD-KD** (courbe)

Produit fabriqué en Serbie.

■ APPLICATIONS

Tous les produits cuits où l'on veut gagner du temps en standardisant la production, tout en restant très proche d'un boyau naturel :

Exemples : saucisson cuit Paris Ail, saucisse de bière ou de viande, saucisson de foie, cervelas, mortadelle, etc ...

■ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET AVANTAGES

Matière première naturelle	⇒ Aspect proche du boyau naturel
Bonne résistance mécanique	⇒ Gain de productivité par utilisation sur systèmes automatisés
Calibre strict et régulier	⇒ Standardisation de la production
Collagène donc perméable à la fumée	⇒ Parfaite aptitude au fumage
Très bonne adhérence à la pâte	⇒ Absence de poches de gras et tranchage aisé.

■ DISPONIBILITES

Couleurs	: Neutre, brun saumon* (*dans certains calibres seulement)
Présentation	: Rouleaux, Paquets de 20 m, Bouts coupés, ficelés et / ou clippés, Sticks plissés et préhumidifiés plissés (dans certains calibres), Imprimables en 3 couleurs (U), 1 couleur (K).
Calibres	: Type droit (U, EWD) 43 à 120 mm Type courbe (K, EWD-KD) 38 à 52 mm

■ MODE D'UTILISATION

Trempage	: Tremper 10 mn en eau tiède salée à 10 % (5 mn pour les sticks plissés).
Embossage	: Embosser ferme.
Ficelage / Clippage	: Ficeler / clipper sur système manuel ou automatisé. Bien veiller au réglage correct de l'appareil et à la taille adéquate du clip.

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 applications ne sont mentionnées 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.

Fumage / Cuisson : Procéder comme à l'accoutumée.

Proposition de barème de cuisson (pour un calibre 60 mm)

- étuvage : 55° C
50 % H.R.
60'
- cuisson : 75° C
100 % H.R.
60' * (*compter 1 mn par point de calibre).

Refroidissement : Refroidir après cuisson, refroidir par douchage ou immersion.

■ **RECOMMANDATION D'UTILISATION & STOCKAGE**

2 ans après la date de livraison et 12 mois pour la version préhumidifiée. La fin de cette durée ne constitue pas une date de limite d'utilisation du produit.

Pour maintenir les propriétés techniques du produit, le boyau doit être stocké dans un endroit sec, aéré et à l'abri de la lumière.

FT 136 – Version N° 13 - Mise à jour 07/2018

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 applications ne sont mentionnées 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.