



# MENUS DE MOUTON EN MASSE

| 1. Description du produit                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                |                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| Boyaux correspondant au duodénum, jejunum et onum de mouton.                                                                                                                                                                                                                                        |                                                   |                                                                                                                                                                                                | FR<br>76 – 600 – 001<br>CE                    |                  |
| 2. Caractéristiques du produit                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                   |                                                                                                                                                                                                |                                               |                  |
| Ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Boyaux naturels de mouton                         |                                                                                                                                                                                                | 100%                                          |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Saumure (Eau, Sel alimentaire) ou sel alimentaire |                                                                                                                                                                                                | Saturation                                    |                  |
| Taux de sel                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Saumure saturée                                   | Densité ≤ 1200<br>[Teneur en NaCl = entre 25-26g /100g – Donnée de 01/2024]                                                                                                                    |                                               |                  |
| Pays d'origine                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Boyaux                                            | Europe : Allemagne, Angleterre, France, Irlande<br>Monde : Moyen-Orient (Iran, Arabie Saoudite, Pakistan, Ouzbékistan..), Proche-Orient (Liban, Egypte...), Australie, Chine, Nouvelle-Zélande |                                               |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sel                                               | Pays-Bas, Sel d'origine                                                                                                                                                                        |                                               |                  |
| Caractéristiques sensorielles                                                                                                                                                                                                                                                                       | Odeur                                             | Neutre - Acceptation d'une faible odeur                                                                                                                                                        |                                               |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Couleur                                           | Claire (blanc, gris) – Pas de boyaux noirs                                                                                                                                                     |                                               |                  |
| Caractéristiques physiques                                                                                                                                                                                                                                                                          | Longueur                                          | 45 – 90 m selon la demande (+/- 2m)                                                                                                                                                            |                                               |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Calibre                                           | 16 à 32mm (de 2 en 2) régulier (+/- 1mm)                                                                                                                                                       |                                               |                  |
| 3. Caractéristiques microbiologiques                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                   |                                                                                                                                                                                                | 4. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |                  |
| Basées sur les recommandations de l'Association Européenne des Boyaux Naturels (ENSCA) version VI-Juillet 2017 (en ufc/g)                                                                                                                                                                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                |                                               |                  |
| Paramètres                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Seuil                                             | Valeurs max. ENSCA                                                                                                                                                                             | Energie                                       | 344 kJ / 82 kcal |
| Microorganismes aérobies à 30°C                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100 000                                           | 5 000 000                                                                                                                                                                                      | Matières grasses                              | < 0,5g           |
| Entérobactéries présumées à 37°C                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100                                               | 10 000                                                                                                                                                                                         | Dont acides gras saturés                      | < 0,5g           |
| Staphylocoques à coagulase +                                                                                                                                                                                                                                                                        | 100                                               | 1 000                                                                                                                                                                                          | Glucides                                      | 2g               |
| ASR à 46°C                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 100                                               | 1 000                                                                                                                                                                                          | Dont sucres                                   | 2g               |
| Clostridium perfringens                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100                                               | 1 000                                                                                                                                                                                          | Protéines                                     | 17g              |
| Bacillus cereus                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10 000                                            | 100 000                                                                                                                                                                                        | Sel (en sodium)                               | 0,1g             |
| Salmonelle (mobile) / 25g                                                                                                                                                                                                                                                                           | Non détecté                                       | Non détecté                                                                                                                                                                                    |                                               |                  |
| Listeria monocytogenes / 25g                                                                                                                                                                                                                                                                        | Non détecté                                       | Non détecté                                                                                                                                                                                    |                                               |                  |
| 5. Caractéristiques chimiques                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                   |                                                                                                                                                                                                |                                               |                  |
| D'après les recommandations de l'Association Européenne des Boyaux Naturels (ENSCA) version VI-Juillet 2017, il n'y a pas de risques chimiques (contamination métaux lourds, pesticides, aflatoxines, hydrocarbures aromatiques polycycliques...) pertinents dans la production de boyaux naturels. |                                                   |                                                                                                                                                                                                |                                               |                  |
| Les boyaux naturels sont conformes aux règlements européens en vigueur (et leurs mises à jour) concernant les contaminants : règlement (CE) n°2023/915 ; règlement (CE) n°396/2005 ; règlement (CE) n°37/2010.                                                                                      |                                                   |                                                                                                                                                                                                |                                               |                  |

|                |                     |                            |                    |
|----------------|---------------------|----------------------------|--------------------|
| Code article : | 51- à 52- xx/xx-xxx | Emetteur(s) :              | Approbateur :      |
| Créée le :     | 09/2014             | S. Chapelle (RQ)           | Perron Jean-Claude |
| Révisée le :   | 23/02/2024          | C. Letellier-Dejonghe (RQ) | Gérant             |
| Version :      | 0                   | Fiche technique :          | FT.002             |



| 6. Stockage et conditionnement                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DDM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 mois (90 jours) à 24 mois (720 jours) selon le conditionnement et le moyen de conservation                                                                                                                                                                                           |
| Conservation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Température de stockage recommandée au frais (entre 0 et +13°C)<br>Conservation assurée par la saumure saturée ou le sel sec                                                                                                                                                           |
| Conditionnement                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Conditionnements variables en fonctions des quantités et adaptables : pots, seaux, caisses, fûts, palbox<br><i>Les emballages et tous les éléments en contact direct des boyaux sont aptes au contact alimentaire.<br/>Conformes aux règlements en vigueur. Absence de Bisphénol A</i> |
| 7. Sécurité alimentaire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>Absence d'OGM :</b> Tout produit et tout ingrédient composant le produit livré est garanti :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Conforme aux règlements CE n°1829 &amp; 1830/2003 et leurs mises à jour</li><li>Sans OGM, ni produit à partir d'OGM</li></ul> <p><b>Absence d'ionisation :</b> Aucun produit et aucun ingrédient composant le produit livré n'a fait l'objet de traitements ionisants.</p> <p><b>Absence d'allergène :</b> Les boyaux ne contiennent aucun allergène listé dans l'annexe II du règlement UE n°1169/2011 du 25 Octobre 2011 et ses mises à jour.</p> <p><b>Absence de nanomatériaux :</b> Aucun produit et aucun ingrédient composant le produit livré ne contient 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 mises à jour).</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 8. Conseils d'utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Une immersion des menus dans de l'eau au-delà de 48 heures, les fragilise et dégrade leur qualité bactériologique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Dessalage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rinçage rapide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Eau froide                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Mettre à tremper 1 volume de boyaux dans 5 volumes d'eau.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Trempage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 15 à 30min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Eau tiède<br>30-35°C                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Juste avant utilisation.<br>Mettre à tremper 1 volume de boyaux dans 5 volumes d'eau.<br>Egoutter les boyaux avant de les enfiler sur la canule du poussoir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Un boyau dessalé doit être utilisé immédiatement.<br>Les boyaux dessalés, non utilisés en fin de production peuvent être rincés, puis ressalés et reconditionnés.<br>Toutes ces manipulations doivent s'opérer dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, notamment en veillant de ne pas introduire de matière organique dans les saumures, ce qui nuirait à la bonne conservation des boyaux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 9. Etiquetage du produit fini                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Déclaration des ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Boyaux naturels de mouton, Saumure (eau, sel alimentaire)<br>Boyaux naturels de mouton, Sel alimentaire                                                                                                                                                                                |
| N° de lot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Quantième de l'année (3 chiffres) – Année (2 chiffres) – Matin (M) ou Après-midi (A) – compteur de production (1 chiffre)<br><i>Ex : 00324M1 : 3<sup>e</sup> jour de l'année 2024 matin, 1<sup>ere</sup> production du matin</i>                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Praninter International</b><br/>Parc d'activités des hautes falaises<br/>Avenue André Houvenaghel<br/>76400 Saint-Léonard</p> <p><b>FR 76-600-001 CE</b><br/>SIRET : 493 460 562 00025<br/>RCS Le Havre</p> | <p><b>Direction :</b> <a href="mailto:julien.perron@praninter.fr">julien.perron@praninter.fr</a> ou <a href="mailto:jc.perron@praninter.fr">jc.perron@praninter.fr</a><br/><b>Commande :</b> <a href="mailto:commande@praninter.fr">commande@praninter.fr</a><br/><b>Qualité :</b> <a href="mailto:cecile.letellier-dejonghe@praninter.fr">cecile.letellier-dejonghe@praninter.fr</a><br/><b>R&amp;D :</b> <a href="mailto:yohann.pillien@praninter.fr">yohann.pillien@praninter.fr</a></p> <p> : 02.35.27.42.02<br/>Fax : 02.35.29.07.17</p> |

|                |                     |                   |                            |               |                    |
|----------------|---------------------|-------------------|----------------------------|---------------|--------------------|
| Code article : | 51- à 52- xx/xx-xxx | Emetteur(s) :     | S. Chapelle (RQ)           | Approbateur : | Perron Jean-Claude |
| Créée le :     | 09/2014             |                   | C. Letellier-Dejonghe (RQ) |               | Gérant             |
| Révisée le :   | 23/02/2024          |                   |                            |               |                    |
| Version :      | 0                   | Fiche technique : | FT.002                     |               |                    |



## Fiche technique boyaux naturels

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.

### Historiques des versions :

| Dates      | Modifications                                                                                                                                         | Modificateur          | Versions |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|
| 09/2014    | Création                                                                                                                                              | S. CHAPELLE           | A        |
| 23/03/2016 | Mise à jour globale                                                                                                                                   | N. MICHRAFY           | B        |
| 25/05/2016 | Mise à jour DDM et étiquetage                                                                                                                         | N. MICHRAFY           | C        |
| 29/06/2016 | Mise à jour des critères microbiologiques                                                                                                             | N. MICHRAFY           | D        |
| 30/08/2016 | Mise à jour conditions d'utilisation et précision sur ingrédients                                                                                     | N. MICHRAFY           | E        |
| 18/11/2016 | Mise à jour valeurs nutritionnelles                                                                                                                   | N. MICHRAFY           | F        |
| 24/03/2017 | Mise à jour des conditions de stockage                                                                                                                | C. LETELLIER-DEJONGHE | G        |
| 12/07/2017 | Mise à jour globale et mise en page                                                                                                                   |                       | H        |
| 06/02/2018 | Modification origine des boyaux<br>Mise à jour critères microbiologiques                                                                              |                       | I        |
| 13/04/2018 | Mise à jour agrément, adresse, SIRET suite déménagement<br>Nouveau numéro de lot                                                                      |                       | J        |
| 09/01/2020 | Mise à jour numéro de lot                                                                                                                             |                       | K        |
| 24/11/2020 | Mise à jour taux de sel saumure<br>Mise à jour caractéristiques microbiologiques<br>Caractéristiques chimiques<br>Mise à jour valeurs nutritionnelles |                       | L        |
| 21/04/2022 | Mise à jour § Saumure<br>Mise en page § Conseils d'utilisation<br>Mise à jour § Conditionnement                                                       |                       | M        |
| 24/02/2024 | Mise à jour annuelle<br>Mise à jour du règlement (caractéristiques chimiques)<br>Mise à jour microbiologiques                                         |                       | O        |

|                |                     |                            |                    |
|----------------|---------------------|----------------------------|--------------------|
| Code article : | 51- à 52- xx/xx-xxx | Emetteur(s) :              | Approbateur :      |
| Créée le :     | 09/2014             | S. Chapelle (RQ)           | Perron Jean-Claude |
| Révisée le :   | 23/02/2024          | C. Letellier-Dejonghe (RQ) | Gérant             |
| Version :      | 0                   | Fiche technique :          | FT.002             |