

Formation du personnel 19

METHODES DE CONSERVATION DES PRODUITS A BASE DE VIANDE



Il existe plusieurs méthodes pour le salage. Une distinction est faite entre le salage à sec par lequel la viande est mise en contact avec du sel non dissout et le salage en saumure (saumurage dans un bac, saumurage par injection) et pour lequel on utilise une solution de sel.

Si on veut fabriquer des produits à base de viande salés et sûrs il y a lieu de faire attention aux points suivants :

- L'intensité de la saumure : pour des produits salés crus, on utilise de la saumure avec 18-25% de NaCl ; pour la fabrication du jambon cuit cette concentration est plus basse et est de 10-14% de NaCl.
- La fraîcheur de la saumure : la saumure ne peut présenter un début d'altération. Les signaux les plus importants pour l'altération de la saumure sont une odeur et un goût anormaux, un trouble de la

solution, la formation de mousse, la viscosité, la moisissure sur la surface, des anomalies dans la couleur.

- La viande utilisée : la viande destinée à être salée, doit, après l'abattage, être refroidie le plus vite possible. Les jambons sont découpés hygiéniquement et ne peuvent présenter des entailles et des fissures dans la chair musculaire. De plus, la viande doit être triée par pH. De la viande PSE présente un mauvais pouvoir rétenteur d'eau et est dès lors moins appropriée pour la fabrication des jambons cuits. De la viande DFD présente un pouvoir rétenteur d'eau élevé et est dès lors moins appropriée pour la fabrication des jambons crus.
- La température : au début du processus de salage la viande contient trop peu de sel et ainsi les micro-organismes nuisibles présents peuvent se multi-

plier. C'est pour cette raison qu'on commence le salage à une température de moins de 5°C. Durant le salage la température ne peut pas dépasser 10°C.

- La concentration en sel du produit fini : pour les salaisons crues il faut au min. 4,5 % de sel ; pour des jambons cuits, on vise 2%.
- Pour la fabrication des salaisons crues et fumées, on fait attention à ce que le séchage s'effectue au max. à 15°C et le fumage au max. à 22°C. La maturation ultérieure s'effectue de 12 à 18°C et à une humidité relative de 70 à 75%
- L'hygiène lors de la finition (parer, dégraisser, éviter la croissance de moisissures)

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

Rubrique question-réponse

QUESTION

Quelle est la différence entre un point de contrôle critique (CCP) et un point d'attention (PA) ?

REPONSE

Un point de contrôle critique (CCP) est un point, une étape ou une procédure dont la maîtrise est essentielle pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. Ils doivent être contrôlés continuellement et démontrés par des enregistrements dans les

entreprise qui ne bénéficient pas des assouplissements. Grâce aux assouplissements que nous avons obtenu, pratiquement tous les bouchers artisanaux bénéficient des assouplissements et ne doivent dès lors pas enregistrer les contrôles des CCP, sauf en cas de non-conformités

Exemple : la température à cœur des viandes hachées ne peut pas être supérieure à + 4°C mais cela ne doit pas être enregistrée par les boucheries qui bénéficient des assouplissements

Un point d'attention (PA) est un point, une étape ou une

procédure importante pour la sécurité de la chaîne alimentaire, mais présentant un risque plus limité. Au niveau d'un point d'attention, un contrôle continu n'est pas exigé. La mise en œuvre de mesures de maîtrise générales, comme les bonnes pratiques d'hygiène, ainsi que le contrôle régulier de leur bonne application peuvent suffire.
Exemple: l'application du système FiFo (First in, First out)

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant

Maximum du prix constaté sur les marchés suivant:

BOVINS		Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF			
		04-Sep-09	11-Sep-09	18-Sep-2009	25-Sep-09
Battice	Taureaux (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,84 - 2,99	2,84 - 2,99	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04
	Génisse Cul de Poulain	2,63 - 2,93	2,63 - 2,93	2,63 - 2,93	2,63 - 2,93

Remarques sur la tendance des prix

04-Sep-09	Taureaux: légère baisse
11-Sep-09	Marché calme
18-Sep-09	
25-Sep-09	Taureaux : prix stables; vaches 55%, 50 % et fabrication : tendance à la baisse; génisses ordinaires : tendance à la baisse