

# Formation du personnel 18

## METHODES DE CONSERVATION DES PRODUITS A BASE DE VIANDE



Conformément à la législation d'application **le salage** signifie : "le traitement à l'aide de sel de cuisine, comme tel ou sous forme de saumure, avec comme conséquence une augmentation de la teneur en chlorure de sodium du produit et une diminution de l'activité de l'eau ».

Dans l'A.R. les définitions de la saumure de base, de la saumure et les exigences relatives au saumurage sont décrites :

- Saumure de base : une solution aqueuse de sel ou de sel nitraté. (= du sel avec au max. 0,6 nitrite de sodium)
- Saumure : saumure de base à laquelle une ou plusieurs des substances suivantes ont été ajoutées :

- saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, miel ;
- vinaigre ;
- extraits de fumée naturelle ;
- les additifs autorisés dans les produits de viande selon la réglementation ;
- épices et leurs extraits et herbes aromatisantes et leurs extraits ;
- extraits de viande ;
- boissons alcoolisées
- Exigences relatives au saumurage.
  - L'eau utilisée pour la préparation de la saumure doit être de qualité potable.
  - Le sel et le sel nitraté, ainsi que les autres ingrédients autorisés et les additifs utilisés doivent satisfaire aux

dispositions des réglementations existant pour chacun d'eux.

- La saumure ne peut contenir de protéines d'origine non carnée.
- La technique, la durée du saumurage et la composition de la saumure doivent être telles qu'il soit satisfait aux conditions prescrites dans la réglementation fixant la liste des additifs et des ingrédients auxiliaires autorisés dans les denrées alimentaires .
- Dans le local où s'effectue le saumurage, il est interdit de procéder à d'autres opérations et la température de ce local ne peut dépasser 10°C
- Le saumurage des boyaux naturels ne peut s'effectuer qu'à l'aide d'une solution aqueuse de sel à l'exclusion de l'utilisation de sel nitraté.

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

Lors d'achat de viande fraîche, je constate que le document commercial accompagnant ( bon de livraison, facture, document de transport,...) ne mentionne pas le numéro A.F.S.C.A. Est-ce une obligation ?

### REPONSE

Non, la mention du numéro A.F.S.C.A. n'est pas une obligation légale. Dans le cadre de la traçabilité le bon de livraison, le document de transport, la factures,... doivent clairement identifier qui a effectué la vente et/ou la livraison.

Dans votre registre d'entrée il y a lieu d'indiquer un identifiant unique : votre fournisseur. Ceci doit être fait, soit avec le numéro d'agrément, soit avec le numéro d'entreprise ou de TVA, soit le numéro de l'A.F.S.C.A. Du fait que la plupart d'entre vous tiennent leur registre d'entrée sous forme d'un classement chronologique du document accompagnant la livraison, en principe un des identifiant précité figure de toute façon sur ce document. Si vous utilisez un autre système, soit un registre écrit ou informatisé il y a lieu de prendre soin qu'un identifiant unique soit reprise. Il va de soi que le même principe est d'application lorsque vous effectuez des livraisons à d'autres points de

vente. ( par ex. des restaurants, des cuisines collectives, des magasins d'alimentations générales,...) Lors de la livraison le numéro A.F.S.C.A. ne doit pas être mentionné mais un identifiant unique doit être repris dans le registre de sortie, pouvant être tenu de la même manière que le registre d'entrée. **Attention** Ce qui précède concerne seulement vos obligations vis-à-vis de l'A.F.S.C.A. Conformément à d'autres réglementations (e.a. fiscales) par exemple une facture doit toujours mentionner le numéro TVA (= le numéro d'entreprise précédé par BE) du fournisseur et du client.

## 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

		07-aout-09	14-aout-09	21-aout-2009	28-aout-09
Battice	Taureaux (S)	2,50 - 3,10	2,50 - 3,10	2,50 - 3,10	2,50 - 3,10
	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
Bruges	Taureaux Cul de Poulain	2,92 - 3,07	2,92 - 3,07	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04
	Génisse Cul de Poulain	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98	2,63 - 2,93	2,63 - 2,93

### Remarques sur la tendance des prix

07-aout-09	Taureaux: prix stables; vaches et génisses: légère baisse
14-aout-09	Vaches bonne conformation, assimilés et cul de poulain en légère baisse
21-aout-09	Légère baisse dans toutes les catégories
28-aout-09	Taureaux et génisses: prix stables; vaches : prix en baisse