

# Question- Réponse

**J'ai reçu le résultat de l'analyse des viandes hachées. Pouvez-vous m'expliquer comment dois-je l'interpréter ?**

Lors de l'analyse des viandes hachées 3 choses, nommées paramètres, sont contrôlées.

Ces 3 paramètres sont le nombre de germes aérobies, L.E.Coli et la Salmonelle

## Nombre de germes aérobies

Ce paramètre donne une idée de la situation de l'hygiène des procédés et est exprimé en ufc/g (unités formant des colonies par gramme)

Le résultat est bon si la valeur est inférieure à 500.000 ufc/g, satisfaisant si la valeur est entre 500.000 et 5.000.000 ufc/g et insuffisant si la valeur dépasse les 5.000.000 kve/g

Les laboratoires n'aiment pas travailler avec des chiffres avec tous ces zéros puisque cela peut porter à confusion. C'est pour cette raison que tous les rangs après le chiffre principal sont remplacés par un chiffre exponentiel, soit le chiffre 10 avec un petit chiffre. Cela signifie le nombre de dix fois avec lequel le chiffre principal doit être multiplié

Quelques exemples;

$5,0 \cdot 10^3 =$	5 000	$4,5 \cdot 10^5 =$	450 000
$3,3 \cdot 10^4 =$	33 000	$7,8 \cdot 10^3 =$	7 800
$1,8 \cdot 10^6 =$	1 800 000	$5,1 \cdot 10^6 =$	5 100 000

## E.coli ( Escherichia coli)

La présence de E.Coli peut indiquer une pollution fécale

Bon :	inférieur à 50 ufc/g
Satisfaisant :	entre 50 et 500 ufc/g
Insuffisant :	plus de 500 ufc/g

Quelques exemples

Bon :	< 10 ufc
Satisfaisant :	$3,5 \cdot 10^2 =$ 350 ufc.
Insuffisant :	$7,5 \cdot 10^2 =$ 750 kvg/g

## Salmonelle

La Salmonelle est un paramètre de la sécurité alimentaire. Elle est une bactérie intestinale qui peut être présente chez les hommes et les animaux. La salmonelle ne peut pas être présente dans 25 g de l'échantillon analysé. Le résultat est dès lors bon si l'analyse mentionne « n'est pas présent » et nuisible si « présent »

Si un des 3 paramètres précités est dépassé l'échantillon des viandes hachées ne répond pas aux normes légales. Le cas échéant il y a lieu de contrôler tous les stades que la viande a parcouru, y compris les hommes, les machines et le matériel qui peuvent occasionner une contamination éventuelle. Pour certains cas, il faut même remonter en amont chez les fournisseurs ou l'abattoir.

Vous devez disposer en tout cas d'une analyse des viandes hachées favorable dont la durée de validité ne peut pas dépasser les 12 mois.

**Stephan**  
BEAUCOUP PLUS QU'UN CUTTER

**PRODUITS**  
HACHIS - AMÉRICAIN • MAYONNAISE - SAUCES • SALADES - AMÉRICAIN PRÉPARÉ  
FILET DE POULET ET DE DINDE • SPARE RIBS - GYROS

**POSSIBILITES**  
CUTTRER • MÉLANGE INTENSIF • MÉLANGE RÉDUIT • MALAXER • MARINER

Stephan BVBA - Sluis 11 - 9810 Nazareth - tel. 0032(0)9 385 83 55  
info@stephan-belgium.be - www.stephan-belgium.be

**„Mon collaborateur le plus rapide ...**

PDC 600/700

Christian Barnikel,  
Maître boucher à Slegem

**... une heure de travail en moins !"**

Plus d'une heure économisée pour 100 kg de mēlée en portion unitaire de 250 g !

**i** Vous trouverez tous  
www.polyclip.com/3106  
les avantages ici !

**Nouveau !**

innovant • fiable • leader

**poly-clip®  
SYSTEM**

Poly-clip System • Visbeekstraat 11 D • 2300 Turnhout  
Tel.: +32 14-408520 • service@polyclip.be • www.polyclip.com