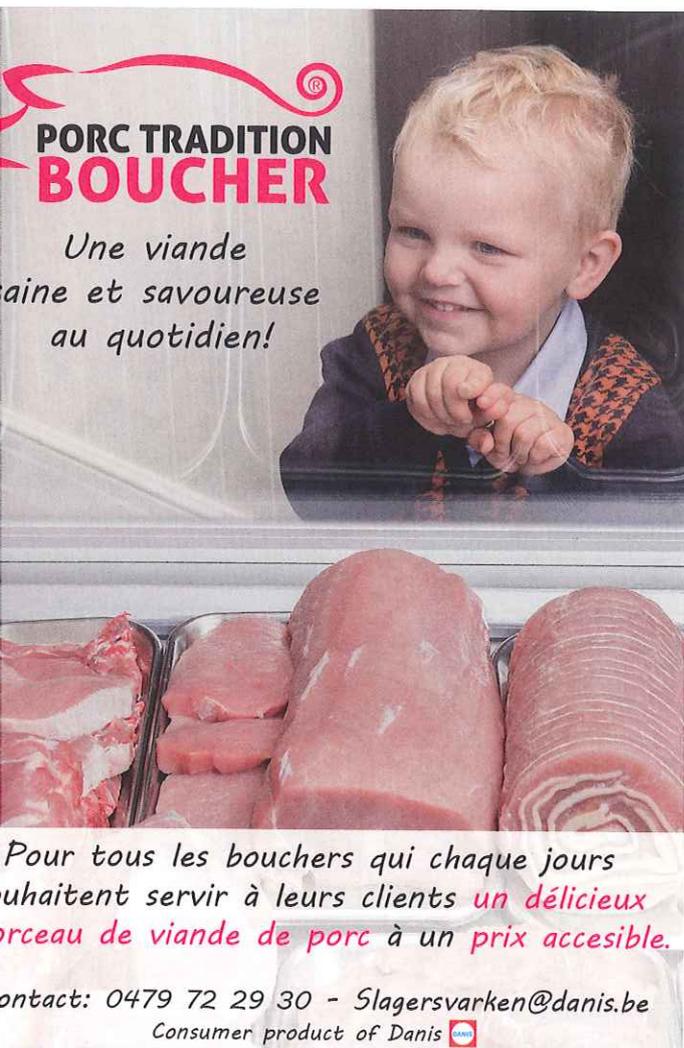


PORC TRADITION BOUCHER

Une viande saine et savoureuse au quotidien!



Pour tous les bouchers qui chaque jours souhaitent servir à leurs clients un délicieux morceau de viande de porc à un prix accessible.

Contact: 0479 72 29 30 - Slagersvarken@danis.be
Consumer product of Danis 



BESOIN D'UN BOUCHER ?

www.btsfood.be
info@btsfood.be




Personnel de qualité pour votre boucherie

Contact pour la Wallonie

04/ 277 45 10

QUESTION ET REPONSE



Dans l'article sur l'analyse des viandes hachées il est mentionné qu'en ce qui concerne le prélèvement il y a lieu d'alterner entre les différents produits. Commente dois je l'interpréter?

Cela veut dire qu'au mois 1x/an 1 prélèvement doit être prise d'un lot : soit de la viande hachée, soit d'une préparation à base de viande hachée et qu'il y a lieu d'alterner dans les différents produits (à base de viande hachée) et ne pas par exemple chaque année du hachis de porc. Donc, une année de la viande hachée/préparation de viande (porc ou bœuf/porc ou veau/porc,...) une autre année de l'américain préparé, ensuite un hamburger (mélange ou bœuf ou agneau,...), ensuite de la viande hachée/préparation de viande d'une autre espèce (bœuf/porc).

J'ai deux boucheries et je produis mes viandes hachées et mes préparations de viande à base de viandes hachées dans l'atelier du magasin A d'où je fournis mon magasin B qui vend ces produits. Le magasin B, doit-il effectuer une analyse microbiologique?

La directive stipule que les exploitants des commerces de détail ne produisant pas eux-mêmes de la viande hachée ou des préparations à base de viande hachée, mais mettent ces produits dans le commerce, sont exemptés des analyses obligatoires.