Saucisson sec

CICT infocharcuteries

Exemple de formulation

MATIÈRES PREMIÈRES

- maigre de coche et porc charcutier.....750
- gras de bardière 250

INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

- sel fin 30
- salpêtre 0,3
- sucre 20
- ail frais..... 4
- vin..... 5
- muscade.....0,1
- ferments *quantum satis*
- fleur de surface *quantum satis*
- enveloppe 40,7

Poids total frais 1100
Poids total sec.....environ 750

Exemples d'utilisation

A CONSOMMER EN L'ÉTAT

Exemples de durée de vie

SAUCISSON SEC COMMERCIALISÉ ENTIER POUR TRANCHAGE AU RAYON COUPE ET RESTAURATION

- Sous vide 60 jours à température ambiante /idéalement à 15-18°C avant déconditionnement pour tranchage.

SAUCISSON SEC ENTIER EN UNITÉ DE VENTE CONSOMMATEUR

- Sous film protecteur (OPP,..) ou sous atmosphère modifiée 90 jours à température ambiante /idéalement à 15-18°C.

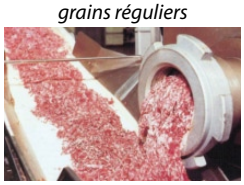
SAUCISSON SEC PRÉTRANCHÉ PRÉEMBALLÉ COMMERCIALISÉ AU RAYON LIBRE SERVICE

- Sous atmosphère modifiée 60 jours /+8°C.

Schéma de fabrication

Réglement (CE)N° 178/2002 : art 18 : traçabilité et art 14 : Exigence de sécurité des produits
Code de la consommation : art L221.1 : Le professionnel est responsable de la sécurité du produit pour les conditions prévues et raisonnablement prévisibles d'utilisation.
Validation et vérification du procédé.
Surveillance de la qualité du produit.

HACHAGE du maigre et du gras très froids (-2°C/0°C)
grains réguliers



Qualités technologique et microbiologique

↓

MÉLANGE des grains
maigres et gras

→

EMBOSSAGE sous boyau
poussoir sous vide

→

TRAITEMENT THERMIQUE

- *enceinte climatisée (température et humidité)*
- *étuvage (48 à 72 h)*
- *séchage (3 à 4 semaines)*
- *fumage éventuel*

Critères de performance

↑

FINITION CONDITIONNEMENT

Contact : ifip@ifip.asso.fr
Site internet : www.ifip.asso.fr

Cette fiche d'information (IFIP) vise à présenter les caractéristiques générales de recette, process, conditionnement et du produit. Les données ne sont pas exhaustives et peuvent varier. Les copies doivent indiquer le présent avertissement.

Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes