



# Réduire les défauts de qualité sur viandes de porc

## Notre offre

**B** 2 jours

Lorsque des défauts sur les viandes destinées à la transformation sont constatés l'IFIP a la capacité de vous accompagner dans la mise en œuvre de mesures correctives.

Ces défauts peuvent être :

- **technologiques** : pH de la viande, exsudat, texture, brunissement des os...
- **visuels** : couleur, pétéchies, fractures, érythèmes, ...
- **bactériologiques** : flores d'altération.

Après un **diagnostic** réalisé dans les ateliers (fréquence et causes des défauts, adaptation du process, ...), l'IFIP propose un plan d'action concret visant à améliorer la qualité technologique mais également microbiologique des viandes produites.

La prestation comprend, selon les besoins, 1 à 2 jours sur site et débouche sur des **mesures concrètes à mettre en œuvre dès la fin de l'audit**.

## Pour qui ?

Abattoirs et découpes de porcs et clients transformateurs : charcutiers, salaisons...

## Quel intérêt pour votre entreprise ?

Vous bénéficiez des connaissances de nos ingénieurs pour réduire les défauts de qualité de vos viandes.

## Les + de l'IFIP

Par ses connaissances du process d'abattage-découpe et des qualités des viandes requises pour les différentes utilisations en transformation, l'IFIP vous apporte une **prestation d'audit conseil ciblée** sur votre métier.

## Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

Des formations des opérateurs sont proposées par l'Ifip sur l'hygiène, le pH, la qualité de viande...

### Antoine VAUTIER

Qualité technologique des viandes



Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 57  
antoine.vautier@ifip.asso.fr



### Patrick CHEVILLON

Elevage de mâles entiers et qualité des viandes et charcuteries

Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 44  
patrick.chevillon@ifip.asso.fr

