

Pâté de campagne

Exemple de formulation

MATIÈRES PREMIÈRES

▶ foie de porc	337
▶ gorge de porc.....	200
▶ viande de porc.....	100
▶ gras de bardière	240
▶ couenne de porc.....	30

INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

▶ sel ordinaire / nitrité	16
▶ ail frais	1
▶ poivre noir moulu.....	3
▶ épices	3
▶ oignons	50
▶ œufs.....	10
▶ amidon	10
TOTAL.....	1.000



Exemples d'utilisation

À CONSOMMER EN L'ÉTAT

Exemples de durée de vie

PÂTÉ COMMERCIALISÉ AU RAYON COUPE ET RESTAURATION

- ▶ commercialisé sous vide..... 30 - 40 jours à +4 °C

PÂTÉ PRÉTRANCHÉ PRÉEMBALLÉ COMMERCIALISÉ AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ sous atmosphère modifiée / protectrice..... 21 - 30 jours à +4 °C

Peut également exister sous forme de variante stable à température ambiante avec une durée de vie plus longue.

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.

Qualités technologique et microbiologique

POCHAGE
gorge et gras



HACHAGE
foie, maigre, gras et gorge



MÉLANGE

MOULAGE
moule pour pâté entier ou prétranché



tranché et vendu à la coupe

CONDITIONNEMENT

Produits pour
le rayon Libre Service

**TRANCHAGE
CONDITIONNEMENT**

Mesures de maîtrise
et de surveillance

Salle à Environnement Maîtrisé

DÉMOULAGE

TRAITEMENT THERMIQUE
cuisson-refroidissement
Critères de performance (Valeur Pasteurisatrice = 100 min.)

