

Saucisses de Strasbourg

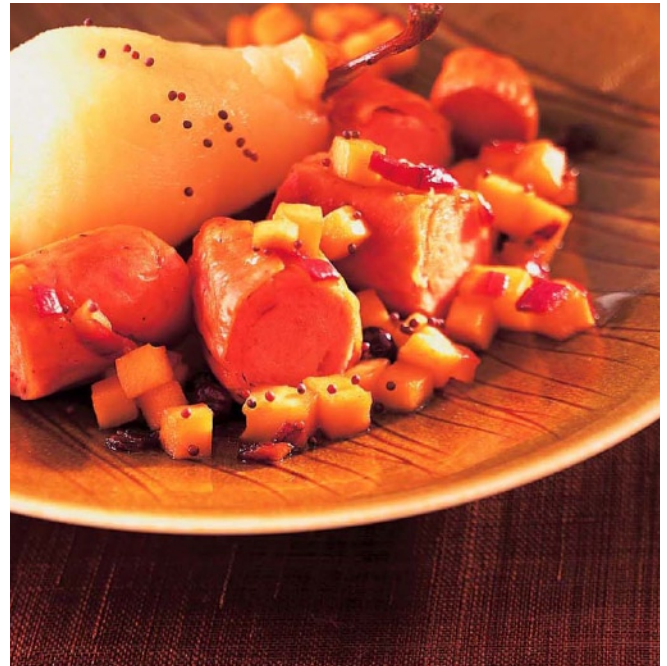
Exemple de formulation

MATIÈRES PREMIÈRES

- ▶ maigre de porc200
- ▶ maigre de boeuf190
- ▶ gras de bardière170
- ▶ gorge de porc..... 220
- ▶ glace190

INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

- ▶ sel nitrité 18
- ▶ polyphosphates 3
- ▶ acide ascorbique.....0,3
- ▶ dextrose2,7
- ▶ lactose..... 3
- ▶ poivre 2
- ▶ muscade..... 1
- TOTAL..... 1.000



CICT infocharcuteries

Exemples d'utilisation

A RÉCHAUFFER

Exemples de durée de vie

SAUCISSES COMMERCIALISÉES AU RAYON COUPE ET RESTAURATION

- ▶ commercialisé sous vide 45 jours à +4 °C

SAUCISSES COMMERCIALISÉES AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ sous atmosphère modifiée / protectrice..... 21 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

Règlement (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

HACHAGE préalable du maigre et du gras
si cutter de puissance insuffisante



CUTTERAGE

- cutter à pression atmosphérique
- cutter sous vide



POUSSAGE

- mise sous boyau
- poussoir sous vide
- saucisses en chapelets



ÉTUVAGE - FUMAGE - CUISSON

- cellule (barres)
- tunnel continu (crochets mobiles)



Critères de performance
(Valeur Pasteurisatrice = 40 min.)

Produits pour le rayon Libre Service

TRANCHAGE CONDITIONNEMENT

Mesures de maîtrise et de surveillance

Salle à Environnement Maîtrisé

PRÉPARATION AU CONDITIONNEMENT

- séparation des saucisses
- élimination du boyau (saucisses pelées)