

Saucisson cuit de Paris

Exemple de formulation pour gros grain

MATIÈRES PREMIÈRES

- ▶ maigre de porc470
- ▶ gorge ou poitrine de porc.....450
- ▶ blanc d'œuf 40

INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

- ▶ sel nitrité 20
- ▶ sucres 10
- ▶ polyphosphates 3
- ▶ ail frais..... 2 ou, plus selon goût recherché
- ▶ acide ascorbique..... 0,3
- ▶ poivre blanc..... 2,5
- ▶ épices 2,5

Exemples d'utilisation

A CONSOMMER EN L'ÉTAT

Exemples de durée de vie

SAUCISSON CUIT DE PARIS COMMERCIALISÉ AU RAYON COUPE ET RESTAURATION

- ▶ Sous vide 30 jours à +4°C

SAUCISSON CUIT DE PARIS COMMERCIALISÉ EN UNITÉ DE VENTE CONSOMMATEUR AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ sous vide 30 jours à +4°C

CICT infocharcuteries

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

HACHAGE
gros grain



CUTTERAGE
(en option)
pâte fine



MÉLANGE - ASSEMBLAGE

grain seul ou avec pâte fine en faible quantité



EMBOSSAGE
sous boyau / enveloppe
poussoir sous vide



CONDITIONNEMENT

TRAITEMENT THERMIQUE

- cellule climatisée (température et humidité)
- étuvage
- fumage
- cuisson
- refroidissement (douchage eau/saumure)



Critères de performance