



Audit pH-métrie des viandes de porc

Notre offre

A 1,5 jour

L'IFIP réalise un audit complet de toute la démarche de mesure du pH de la viande de porc qui comprend :

- **le matériel** : test simulateur, solutions d'étalonnage, sondes.
- **la procédure** : observation pratique, mesures correctives.
- **des rappels** : site de mesure, profondeur de mesure, sonde pH...
- **un test de répétabilité de la mesure.**

Cet audit comprend une demi-journée sur site.

Pour qui ?

Abattoirs, découpes de porcs.

Charcutiers, salaisons, transformateurs.

Quel intérêt pour votre entreprise ?

- Vous améliorez le contrôle du pH des viandes, critère majeur pour la maîtrise de la qualité.
- Grâce à la visite de l'un de nos experts européens du sujet, vous identifiez des solutions concrètes d'amélioration du poste de mesure du pH des viandes.
- L'Ifip vous accompagnera jusque dans la mise en oeuvre de procédures et de mesures correctives.

Les + de l'IFIP

Depuis de nombreuses années, grâce à la réalisation de **tests de matériel sur le terrain**, l'IFIP a travaillé sur la mise au point de procédures pour optimiser cette mesure en entreprise.

Nous pouvons vous envoyer sur simple demande une fiche sur la pH-métrie afin que vous puissiez mieux comprendre tout l'intérêt d'un audit sur ce **poste stratégique du contrôle de la qualité** des viandes.

Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- Des formations proposées par l'Ifip complémentaires et utiles à cette mise en oeuvre :
 - * pH, couleurs et nouveaux prédicteurs,
 - * évaluation de la qualité de viande de porc de l'élevage jusqu'à l'abattage.



Antoine VAUTIER

Qualité technologique des viandes

La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex

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