

Jambon sec

Exemples de formulation de mélanges salant (*)

PREMIER SALAGE

30 à 40 g/kg de jambon (**)

- ▶ sel fin 91
- ▶ nitrate de potassium 0,5
- ▶ eau 8,5

DEUXIÈME SALAGE

20 à 30 g/kg de jambon (**)

- ▶ sel gros séché 99,5
- ▶ nitrate de potassium 0,5

(*) Ajusté en fonction du poids du jambon, de sa teneur en gras, de la perte de poids consentie pendant le repos.

(**) jambon tel que paré avec couenne et os



CICT infocharcuteries

Exemples d'utilisation

A CONSOMMER EN L'ÉTAT

Exemples de durée de vie

JAMBON SEC AVEC OS COMMERCIALISÉ AU RAYON COUPE (TRANCHAGE AU COUTEAU) ET EN RESTAURATION

- ▶ Produit non conditionné stable à température ambiante

JAMBON SEC DÉOSSÉ COMMERCIALISÉ AU RAYON COUPE (TRANCHAGE MACHINE) ET EN RESTAURATION

- ▶ Sous vide 90 jours au froid

MORCEAUX DE JAMBON SEC EN UNITÉS DE VENTE CONSOMMATEUR AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ Sous vide 90 jours au froid (+8°)

JAMBON SEC PRÉTRANCHÉ PRÉEMBALLÉ EN UNITÉS DE VENTE CONSOMMATEUR AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ Sous atmosphère modifiée/protectrice 60 jours au froid (+8°)

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.

