

# Pâté de foie

## Exemple de formulation

### MATIÈRES PREMIÈRES

▶ foie de porc.....	250
▶ gras mou.....	400
▶ œufs.....	50
▶ lait entier.....	250

### INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

▶ sel nitrité .....	10
▶ sel fin.....	9
▶ sucre.....	4
▶ oignons .....	20
▶ ail frais.....	5
▶ poivre blanc.....	1,5
▶ assaisonnement .....	0,5
TOTAL.....	1.000



CICT infocharcuteries

## Exemples d'utilisation

### A CONSOMMER EN L'ÉTAT

## Exemples de durée de vie

### PÂTÉ DE FOIE COMMERCIALISÉ AU RAYON COUPE ET RESTAURATION

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

### PÂTÉ DE FOIE 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

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

**POCHAGE des gras**

**PRÉ-CUTTERAGE du foie**

- œufs
- sel nitrité
- repos au froid



**CUTTERAGE**

- foie (ou foie précutteré)
- gras chauds
- lait entier
- ingrédients
- additifs

**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 = 40 min.)

