

Saucisses cuites cocktail à pâte fine

Exemple de formulation

MATIÈRES PREMIÈRES

- ▶ maigre de porc 200
- ▶ maigre de bœuf..... 190
- ▶ gras de bardière 170
- ▶ gorge de porc..... 220
- ▶ glace 190

AUTRES INGRÉDIENTS

- ▶ sel nitré 18
- ▶ polyphosphates 3
- ▶ acide ascorbique..... 0,3
- ▶ dextrose 2,7
- ▶ lactose..... 3
- ▶ poivre 2
- ▶ muscade..... 1
- TOTAL 1 000

CONDITIONNEMENT

Sous enveloppe : boyau naturel de mouton, collagène ou enveloppe retirée avant commercialisation.

Exemples d'utilisation

A CONSOMMER CHAUDE APRÈS RÉCHAUFFAGE 2 MINUTES À L'EAU FRÉMISSANTE

Exemples de durée de vie

SAUCISSES COMMERCIALISÉES AU RAYON COUPE ET RESTAURATION

- ▶ Sous vide..... 45 jours à +4 °C

SAUCISSES COMMERCIALISÉES AU RAYON LIBRE SERVICE

- ▶ Sous vide, sous atmosphère protectrice 21 jours à +4 °C



17/08/10

Existe en variante de produit appertisé stable à température ambiante.

Schéma de fabrication

Le professionnel est responsable de la sécurité du produit pour les conditions prévues et raisonnablement prévisibles d'utilisation (Code de la consommation Art L 221.1)
Traçabilité : (art 18, règlement (CE) N°178/2002
Sécurité des aliments (art 14, règlement (CE) N°178/2002

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

Validation du procédé
Vérification de la qualité du produit

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)

ÉTUUVAGE - FUMAGE - CUISSON

- Cellule (barres)
- Tunnel continu (crochets mobiles)
- Critères de performance (Valeur Pasteurisatrice)