



LA CONGÉLATION

- Méthode de conservation de longue durée
- **Outil de gestion de production**
Rappel : La congélation ne tue pas les micro-organismes : la multiplication est seulement stoppée et peut reprendre à la décongélation.

CEPROC Evolution Pro et le Pôle d'Innovation ont mis en place une formation spécifique sur la congélation : obligation de la technique, adaptation des recettes traditionnelles à la congélation, comparaisons sensorielles entre produits frais et produits congelés

FACTEURS FAVORISANT UNE CONGÉLATION RAPIDE

- Une bonne qualité initiale des produits
- Des produits de faibles volume et épaisseur
- Une température initiale du produit la plus basse possible (4°C, après une phase de refroidissement)

Remarque : un produit peu gras sera plus rapidement congelé

POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ DE PRODUIT...

- Il est impératif de **conditionner** le produit avant sa congélation : film alimentaire, sac de congélation, sac sous vide adapté, bacs plastiques fermés,...
- Si ce n'est pas fait, le produit sera « brûlé » par le froid
- L'indication de la **date de congélation** est **OBLIGATOIRE**

PLUSIEURS MOYENS À VOTRE DISPOSITION POUR ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE DE -18°C À COEUR DU PRODUIT.

- Une cellule de congélation ou de surgélation pour tous les produits
- Ou**
- Directement en chambre froide négative de volume adapté pour les pièces de faible épaisseur

Les chambres froides négative de plus de 10m³ doivent OBLIGATOIREMENT être équipées d'un thermomètre enregistreur

PRODUITS POUVANT ÊTRE CONGELÉS D'APRÈS LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- Les viandes et abats provenant d'abattoirs agréés
- Les volailles provenant d'établissements agréés dans les 48 heures suivant abattage
- Les poissons en provenance directe du lieu de débarquement ou dans les 24 heures suivant leur conditionnement.
- Les légumes après blanchiment
- Les produits transformés destinés à une cuisson
- Les produits finis, à condition de préciser à la vente « **produit décongelé** »



PRODUITS	DURÉE DE CONSERVATION
Viandes, volailles	6 mois maximum
Poissons gras	3 mois maximum
Produits transformés	3 mois maximum
Plats cuisinés semi-finis ou finis	3 mois maximum
Produits salés	6 semaines

Contacts

Cécile CLUZELLE Emmanuelle RESCHE Véronique DEGUIGNE
 21 rue Goubet 75019 PARIS
 Tél : 01 42 39 71 18/19/ 20 Fax : 01 42 39 71 15
 Email : pit@ceproc.com