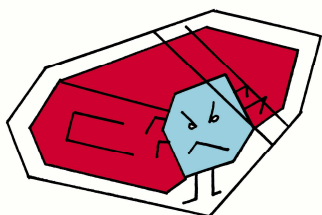


LES DIX COMMANDEMENTS



LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

TECHNIQUE : FICHE N ° C

1 SUIVRE UNE FORMATION SPÉCIALISÉE AU CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

2 UTILISER DES PRODUITS DE GRANDE FRAÎCHEUR

Produits que l'on peut mettre sous vide :

- les viandes en vue de leur cuisson sous vide
- les produits transformés crus en vue de leur cuisson ou congélation
- les produits cuits pour leur conservation

Ne peuvent pas être mis sous vide :

- les viandes de gibier crues
- les légumes crus

3 UTILISER DES SACS ADAPTÉS ET PROPRES :

- Sacs de conservation adaptés au type de froid (positif ou négatif)
- Sacs de cuisson qui résistent à la chaleur

4 RÉGLER LA MACHINE EN FONCTION DU PRODUIT (temps de vide et puissance)

5 MAINTENIR LA MACHINE EN ÉTAT : vidange régulière (tous les 6 mois ou les 3000 heures), vérification de l'état du téflon des barres de soudures, la propreté des plaques et de la machine.

6 EFFECTUER LA MISE SOUS VIDE :

- Avec une tenue propre
- A l'abri des courants d'air et des sources de contaminations (chaleur et humidité)
- Dans un local spécifique ou dans un local de fabrication, suffisamment éloigné des plans de travail et en dehors des périodes de forte activité (début ou fin de journée).

7 VÉRIFIER L'ÉTAT DU CONDITIONNEMENT :

- Parfaite adhésion du sac au produit
- État des soudures
- Absence de plis

Si tel n'est pas le cas, recommencer la mise sous vide.

8 METTRE LA DATE DE CONDITIONNEMENT ET LE NOM DU PRODUIT.

9 CONSERVER IMMÉDIATEMENT EN CHAMBRE FROIDE À 4°C OU PROCÉDER À LA CUISSON

10 RESPECTER LES DURÉES DE VIE. ELLES SONT SOUS VOTRE RESPONSABILITÉ :

Les DLC sont fixées et validées grâce aux analyses bactériologiques. Quelques références sont disponibles dans les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

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