

1.6 Salaisons crues

Jambon cru, Mère Speck gereezt, Gereecherten Judd, Gesolpertes

Ingrédients : Sel nitrité, parties de viande, épices, additifs, légumes

→ PrPo : - salage / saumurage / reposage / suspension
- séchage / fumage / étuvage

stockage des produits	
▼	
sortie des produits	
▼	
préparation matières premières	
▼	
salage à sec	(+4 - +6°C)
▼	
saumurage	(+4 - +6°C)
▼	
« reposage » / suspension	
▼	
rinçage du sel	
▼	
séchage	
▼	
fumage	(max. +25°C)
▼	
séchage / maturation	(max. +15°C)
▼	
emballage	
▼	
stockage	
▼	
transport / vente	



Paramètres importants - Salaisons crues

Jambon cru	Möre Speck gereezt	Gereecherten Judd	Gesolpertes
salage à sec	salage à sec	salage à sec	salage à sec
7 jours +4 - +6°C	5 jours	5 jours	5 jours
saumurage	saumurage	saumurage	saumurage
21 jours	4 jours	4 jours	4 jours
« reposage » / suspension	« reposage » / suspension	« reposage » / suspension	« reposage » / suspension
7 jours	5 jours	5 jours	1 jour
rinçage	rinçage	rinçage	pas de rinçage
6 h à max. +24°C	2 h à max. +24°C	2 h à max. +24°C	
fumage	fumage	fumage	
fumage à froid max. +25°C	fumage à froid max. +25°C	fumage à froid max. +25°C	
séchage / maturation	séchage / maturation	séchage / maturation	
4 - 6 mois à max. +15°C	1 - 2 semaines à max. +15°C	1 - 2 semaines à max. +15°C	

Salaisons crues - pas de CCP mais des PrPo

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise
Salage / saumure « reposage » / suspension	<ul style="list-style-type: none"> - diminution activité eau et effet antimicrobien sel (saumure) insuffisants en cas de réfrigération, de salaisons insuffisantes 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle concentration sel - contrôle t° saumure - contrôle humidité air lors du « reposage » / suspension
Séchage Fumage Étuvage	<ul style="list-style-type: none"> - effet antimicrobien fumée - insuffisant et séchage - insuffisant couches externes 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle t° fumage - contrôle humidité

REMARQUE

La quantité de sels nitrés (conservateurs) incorporée à la préparation doit être conforme à la recette.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

- Documentation concernant la recette
- Contrôle des températures et du taux d'humidité