

1.5 Salaisons cuites (jambon cuit)

Ingrédients : Sel nitrité, produits de viande (jambon), glace / eau, additifs, épices

→ CCP : - cuisson
→ PrPo : - refroidissement

stockage des produits	(0 - +4°C)
✓	
sortie des produits	(0 - +4°C)
✓	
préparation matières premières	
✓	
saumurage	(4 - +6°C)
✓	
évt. Malaxage	
✓	
enrobage / farce	
✓	
fumage	(+50 - +60°C)
✓	
cuisson	CCP
✓	
refroidissement	(0 - +4°C)
✓	
emballage	
✓	
stockage	(0 - +4°C)
✓	
transport / vente	(0 - +4°C)

Critical Control Point (CCP) - Salaisons cuites (jambon cuit)

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - élimination insuffisante des germes éventuellement présents en cas de non respect des températures et de la durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - contrôle de la t° de cuisson - contrôle de la durée de cuisson - contrôle de la t° à coeur - entretien régulier matériel
PrPo Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> - risque de développement de germes si refroidissement trop lent ou à t° inadéquate 	<ul style="list-style-type: none"> - assurer refroidissement rapide - sortir rapidement de la zone critique de multiplication des germes qui se situe entre +10 et +65°C

REMARQUE

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

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

- Documentation concernant la recette
- Contrôle des températures de cuisson

