

## 1.2 Saucisse crue

Mettwurst, Mettwurst pur porc, Zoosis

**Ingédients :** Viande fraîche et / ou surgelée, légumes, additifs (sel nitrité), lard, épices, boyaux à saucisse

→ PrPo : - pressurage  
- étuvage  
- suspension / séchage

stockage des produits	(0 - +4°C)
✓	
sortie des produits	(0 - +4°C)
✓	
préparation matières premières (découpage viande surgelée)	
✓	
hachage et / ou broyage	(+2 - +7°C)
✓	
mélange sel, épices, additifs	
✓	
embossage	
✓	
pressurage / étuvage / fumage	(Fumage +25°C)
✓	
séchage / suspension / étuvage	
✓	
emballage	
✓	
transport	
✓	
stockage / vente	



## Paramètres importants - Saucisse crue

Mettwurst	Mettwurst pur porc	Zoosis
Pressurage	pressurage	pressurage
Étuvage 12h à +4 - +6°C	Étuvage 12h à +4 - +6°C	Étuvage 5-6h local ventilé
Fumage	fumage	fumage
+25°C	+25°C	

## Saucisse crue - pas de CCP mais des PrPo

(PrPo - Programme prérequis opérationnel)

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise des dangers
Pressurage Étuvage Fumage	- développement de germes dû à une conservation inadéquate (baisse insuffisante pH, t° et humidité trop élevée)	- pH en-dessous de 5,3 après 3 jours - contrôle t° et humidité - t° +25°C
Suspension / Séchage	- séchage insuffisant des couches extérieures	- contrôle t° et humidité

## 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