

# Diagrammes de fabrication

## 1.1 Saucisse échaudée

Käsewiener, Geflügelbratwurst, Schinkenwurst, Charcuterie

**Ingrédients :** Viande maigre, dés fromage, eau, additifs (sel nitrité), lard, épices, jus de citron, boyaux à saucisse

- CCP : - échaudage
- PrPo : - refroidissement

stockage des produits	(0 - +4°C)
▼	
sortie des produits	(0 - +4°C)
▼	
préparation matières premières	
▼	
hachage viande et lard	(+2 - +7°C)
▼	
cuttage	(max. +14°C)
▼	
farce	
▼	
(fumage - en fonction produit)	(+55 - +60°C)
▼	
échaudage	CCP
▼	
refroidissement	(t°max. eau +24°C)
▼	
emballage	
▼	
entreposage	(0 - +4°C)
▼	
transport	(0 - +4°C)
▼	
stockage / vente	(0 - +4°C)



## Paramètres importants - Saucisse échaudée

Käsewiener	Geflügelbratwurst	Charcuterie	Schinkenwurst
séchage / fumage			
+55°C - +60°C			
échaudage	échaudage	échaudage	échaudage
+72°C ou +78°C t° coeur +70°C	+72°C ou +78°C t° coeur +72°C	+72°C ou +78°C t° coeur +68°C	+72°C ou +78°C t° coeur +68°C
refroidissement	refroidissement	refroidissement	refroidissement
15 min (eau +24°C max)	20 min (eau +24°C max)	30 min (eau +24°C max)	30 min (eau +24°C max)

## Saucisse échaudée

	Risques potentiels	Maitrise des dangers
<b>CCP</b> Echaudage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élimination insuffisante des germes éventuellement présents en cas de non respect des températures et de la durée de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- contrôle de la t° d'échaudage</li> <li>- contrôle de la t° à coeur</li> <li>- entretien régulier du matériel</li> </ul>
<b>Refroidissement (PrPo)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- risque de développement de germes si refroidissement trop lent ou à t° inadéquate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- assurer refroidissement rapide (atteindre t° à coeur de +10°C en 2h)</li> <li>- sortir rapidement de la zone critique de multiplication des germes qui se situe entre +10 et +65°C</li> </ul>

## REMARQUE

- PrPo - Programme prérequis opérationnel).
- Le refroidissement correspond donc ici à un PrPo et est à surveiller de façon systématique mais sans enregistrement obligatoire.
- La quantité de sels nitrités (conservateurs) incorporée à la préparation doit être conforme à la recette.

## DOCUMENTATION

- Contrôle des températures d'échaudage