

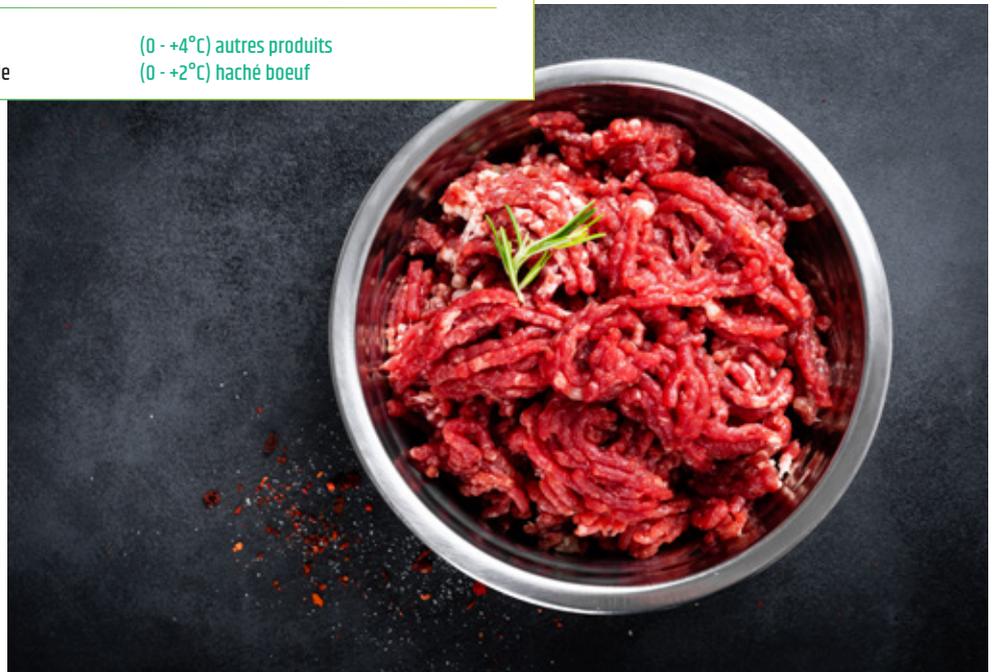
1.3 Viande hachée / produits à base de viande hachée

Haché boeuf, Haché porc, Filet américain, Hamburger, Wäinzoosis, Merguez

Ingrédients : Viande hachée, œufs, farine, épices, oignons, huile

→ PrPo : - refroidissement

sortie des produits	(0 - +4°C)
v	
viande (éventuellement légèrement gelée)	
v	
hacher / broyer la viande	(+2 - +7°C)
v	
ajouter épices, œufs, huile à la méele selon la recette	
v	
mise en forme ou mise en plateaux	
v	
refroidissement rapide	(0 - +4°C) autres produits (0 - +2°C) haché boeuf



Paramètres importants - Viande hachée / produits à base de viande hachée

Haché boeuf	Haché porc	Filet américain	Hamburger
Hachage +2 - +7°C			
Conservation 0 - +2°C	conservation 0 - +2°C	conservation 0 - +2°C	conservation 0 - +2°C

Wäinzoosis	Merguez
Hachage +2 - +7°C	hachage +2 - +6°C
Conservation 0 - +4°C	conservation 0 - +4°C

Viande hachée / produits à base de viande hachée

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise des dangers
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 (atteindre t° de +2°C en 2h !) - sortir rapidement de la zone de multiplication des bactéries qui se situe entre +10 et +65°C

REMARQUE

Pour le haché boeuf une t° de +2°C doit être atteinte après maximum 2h !

La viande hachée / les produits à base de viande hachée constituent des produits particulièrement critiques, étant donné d'une part, qu'ils peuvent être consommés crus et que d'autre part, des germes présents à la surface sont travaillés avec la viande et que suite au découpage les surfaces de prolifération seront plus nombreuses.

Il importe dès lors que toutes les mesures d'hygiène soient scrupuleusement respectées lors de la préparation de ces produits et que soient utilisées exclusivement des matières premières de qualité impeccable.

Les produits doivent être frais, conservés au frais et sont à utiliser le jour même.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures