
PASTEURISATION DES PRODUITS SUIVIE D'UN CONDITIONNEMENT À CHAUD

La présente section donne un exemple de contrôle du procédé basé sur le modèle HACCP. Cet exemple est fourni à titre indicatif pour les exploitants qui désirent aller plus loin dans une démarche de contrôle de la qualité et il doit être adapté aux conditions particulières de chacune des entreprises. Les éléments suivants sont présentés :

- Description des produits
- Description des intrants
- Diagramme de la fabrication
- Détermination des points de contrôle critiques
- Contrôle des points critiques

Exemple de description des produits

NOM DES PRODUITS	<ul style="list-style-type: none">– Plats cuisinés emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée– Mets préparés dans des pots de verre– Par exemple : sauces, potages, mijotés, ragoûts, rillettes, confits de canard, etc.
CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS	<ul style="list-style-type: none">– Ils ont subi un traitement thermique– Ils sont peu acides ($\text{pH} > 4,6$)– Ils ont une activité de l'eau élevée ($a_w > 0,92$)– Ils sont emballés dans des contenants hermétiquement fermés sous atmosphère réduite en oxygène
UTILISATION PRÉVUE	<ul style="list-style-type: none">– Aliments prêts à manger
EMBALLAGE	<ul style="list-style-type: none">– Atmosphère réduite en oxygène– Sous vide– Atmosphère modifiée– Contenants hermétiquement fermés– Contenants de verre (style Mason)– Sachets souples ou pellicule plastique– Barquettes ou contenants de plastique
DURÉE DE CONSERVATION	<ul style="list-style-type: none">– Plus de sept jours
LIEU DE VENTE DU PRODUIT	<ul style="list-style-type: none">– Vente au détail– Restauration– Traiteur– Établissements (écoles, hôpitaux, services de garde, etc.)
INSTRUCTIONS D'ÉTIQUETAGE	<ul style="list-style-type: none">– Date limite de conservation (« meilleur avant »)– Date de production ou d'emballage
INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LA DISTRIBUTION	<ul style="list-style-type: none">– Indication « Garder réfrigéré »

Exemple de description des intrants

<u>CATÉGORIE</u>	
INGRÉDIENTS	<ul style="list-style-type: none">- Produits carnés- Produits marins- Fruits et légumes- Épices- Additifs alimentaires- Etc.
MATÉRIAUX D'EMBALLAGE	<ul style="list-style-type: none">- Contenants de verre- Couvercles- Sachets souples- Pellicule plastique- Contenants de plastique- Barquettes de styromousse- Etc.
EAU	<ul style="list-style-type: none">- Eau- Glace- Vapeur

Exemple de diagramme de la fabrication

