

BOVIN - PRESTATION MISE SOUS-VIDE

Client :
Abattage du :
N° IDF :

Abattage BIO :
OUI ou NON (entourer votre choix)

INFORMATION IMPORTANTE :
*Pour une meilleure maîtrise bactériologique de la viande hachée, au delà d'un délai de 5 jours d'abattage, nous ne pourrons plus vous servir en haché frais.
Nous vous proposons donc de surgeler les produits hachés.
Merci de vous référer à la fiche technique au verso*

Conditionnement des steacks par 2 4 6 8 *
Conditionnement des rotis et rosbiefs par 500grs ou 1Kg *
**entourer votre choix*

Option : Ficelage des rosbiefs et rotis : OUI ou NON
12e H.T (*entourer votre choix)

Prestation à effectuer pour le :
ATTENTION : à récupérer entre 10h00 et 11h00

ABATS sous-vide ou surgelés 20e H.T. (entourer votre choix)
S/V Entiers ou tranchés*
ATTENTION : à venir RECUPERER dans les 5 jours suivants l'abattage
Surgelés (tranchés)*
récupérés le jour de la reprise de la prestation découpe

AVANTS

Collier roti (viande à braiser)

Basse côte roti (viande à braiser)
viande hachée
Steak BBQ (si la conformité de la carcasse le permet (âge / état d'engraissement))
Steak mariné **

Jumeau entier
(pot au feu) en 2
viande hachée

Paleron entier
en 2
viande hachée

Macreuse roti
pot-au-feu
viande hachée

Jarret a/os en rondelle
Jarret s/os en morceaux bourguignon

Plat de côte avec os
sans os
viande hachée

Bourguignon

Pot-au-feu pot-au-feu
viande hachée

ARRIERES

Filet Entier
Tournedos en deux

Faux Filet steaks

Côtes de bœuf fines
épaisses
Entrecôtes

Tranche steaks
steaks marinés **
roti

Poire

Rumsteak Rosbeef
Steaks

Gite noix roulade
roti
viande hachée

Fondue
Rosbeef

Viande à hacher* Vrac
*c'est à vous de hacher la viande par Kg S/V

TRANSFORMATION
(*10grs de sel / Kg)

Viande hachée salée * (Frais) barquette vrac
(environ 800g à 1Kg)

Plaquettes de viande hachée salée* (Frais) Nombre de barquettes souhaité (approximatif)
par 4
par 8

Saucisserie (S/V env. 1Kg) (minimum de 10 Kg) Merguez
Nb de kilos souhaités
Kofte*
(*SAUF pour le BIO)
Nb de kilos souhaités

Emincé épaisseur 5mm
épaisseur 10mm
Nombre de kilos souhaités
(min. 2Kg)

Emincé mariné **: oui / non (entourer votre choix)

Marinade** Curry
Paprika

SURGELATION (Minimum 20 Kg)

Plaquettes de viande hachée salée surgelées (Emballées par 10 plaquettes / étui) (Poids d'un étui : env. 1.250Kg) Nombre d'étuis souhaités

Viande hachée salée surgelée (Poids approximatif : entre 800grs et 1Kg) Nombre de Kilos souhaités

Pour des raisons techniques et de meilleure conservation, la queue et les jarrets seront surgelés en rondelles

Commentaires :

ONGLET-HAMPE-QUEUE-BAVETTE ==> sont automatiquement mis sous-vide séparément
Emincé ==> possibilité d'en faire dans les parties suivantes : tranche / macreuse / jumeau / paleron / nerveux dépiécé



ZI Rue Bellevue 57400 SARREBOURG
03 87 03 37 03
saps@abattoirdesarrebourg.fr

Vos questions Nos réponses

“ Mes clients peuvent-ils tomber malade en consommant ma viande ? ”

La viande est un produit à risque bactériologique élevé.

En effet, le muscle est dans un univers stérile jusqu'au moment où la carcasse sera travaillée. Chaque manipulation sur la carcasse peut contaminer le muscle. Les matières présentes dans le tube digestif de l'animal ainsi que sur sa peau sont des risques potentiels de contamination de la viande et peuvent amener à une présence de coliformes dans la viande (la plus connue, e-coli).

Les prochains points évoqués vous expliqueront quels sont nos moyens mis en œuvre pour vous garantir une qualité sanitaire satisfaisante et limiter ces risques.

“ Et le sous vide? Quelles peuvent être les garanties? ”

La méthode utilisée pour conserver la viande est de retirer l'oxygène autour du muscle, dans le cas d'un emballage sous vide. Ce type de conservation permet de ralentir le développement des micro-organismes. Limiter la prolifération des micro-organismes ainsi que l'oxydation de la viande amoindrit l'altération du produit mais ne rend pas pour autant le muscle inerte. Il faudra tout de même respecter de manière rigoureuse la chaîne du froid (ceci n'est pas une conserve), ainsi que la DLC du produit. Ce type d'emballage hermétique permet un contrôle de l'hygiène du produit, ainsi que la conservation des arômes. Nous vous proposons un étiquetage clair avec une traçabilité complète.

Si lors de l'ouverture le muscle a une odeur ou une couleur terne, il vous suffira de laisser la viande à l'air libre quelques minutes avant de la cuisiner.

“ Et la viande hachée dans tout ça ? ”

- Les muscles destinés à la viande hachée sont parés de manière minutieuse, afin d'ôter les aponévroses* et les peaussiers*. Le risque bactériologique est amplifié lors du hachage de la viande car nous augmentons les surfaces d'échanges. C'est la raison pour laquelle notre haché est salé. Le sel agit comme un conservateur.
- Les demandes actuelles de nos clients s'orientent vers un temps de maturation plus long avec réalisation de viande hachée fraîche, ce qui est difficilement compatible lorsque l'on prend en compte l'augmentation des risques sanitaires.
- Nous proposons le haché frais uniquement sur des carcasses ayant maximum 5 jours de conservation après abattage.

“ Et si je souhaite faire maturer ma viande, comment ça se passe chez vous ? ”

Dans un premier temps, qu'est-ce que la maturation ? Dès de l'abattage de l'animal, le processus de maturation va se mettre en place, le muscle est privé d'oxygène, il va devenir très dur dans un premier temps. C'est ce que l'on va appeler la 'rigidité cadavérique' ou 'rigormortis'.

Nous vous proposons une maturation sous vide. Cette technique vous permettra de faire 'maturer' votre viande jusqu'à maximum 15 jours après abattage. Ce type de processus permet de ne pas faire face au phénomène de dessiccation que l'on peut rencontrer lors d'une maturation classique sur os et ainsi limiter grandement le parage, et donc, avoir moins de perte matière.

Pour la date de sortie convenue lors de votre prise de rendez-vous, les sacs sous vide des muscles semi parés, seront ré-ouverts afin de piécer les muscles, les emballer, les peser, les étiqueter et les mettre en carton.

“ Et comment puis-je allier maturation et viande hachée ? ”

Afin d'associer la maturation de certains muscles avec le hachage d'autres parties, nous vous proposons de surgeler la viande hachée. C'est dans les 48H après abattage que le hachage de la viande sera réalisé. Notre haché sera toujours salé afin, encore une fois, de garantir un niveau sanitaire satisfaisant. La surgélation est une technique de descente en température rapide à -18°C. Les cellules se cristallisent donc rapidement et finement, ainsi la texture et la saveur du produit sont conservées. Nous vous proposons un emballage compact, par 40 steaks (soit environ 4,8kg), avec la possibilité d'avoir un 'sous emballage' de 10 steaks. Ce type de conditionnement offre une alternative avec moins de plastique et donc un gain de place lors du stockage ainsi qu'un geste écologique. Nous sommes équipés de conteneurs isothermes en froid négatif afin de pouvoir vous livrer en respectant la chaîne du froid.

Aponévrose : C'est la membrane qui entoure le muscle et le protège

Peaussier : C'est la partie supérieure du muscle, placée à l'extérieur de la carcasse, sujet à la dessiccation et retirée lors du parage