

BOVIN - PRESTATION MISE SOUS-VIDE

Client

Abattage du

Poids

N° de travail

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

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

INFORMATION IMPORTANTE :
*Pour une meilleure maîtrise bacteriologique de la viande hachée, au dela 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*

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

S/V Entiers ou tranchés*
 ABATS sous-vide ou surgelés 20e H.T. (entourer votre choix)
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	<input type="text"/>
(viande à braiser)		

Basse côte	roti	<input type="text"/>
	viande hachée	<input type="text"/>
	Steack BBQ	<input type="text"/>
	Steack mariné **	<input type="text"/>

Jumeau	entier	<input type="text"/>
(pot au feu)	en 2	<input type="text"/>
	viande hachée	<input type="text"/>

Paleron	entier	<input type="text"/>
	en 2	<input type="text"/>
	viande hachée	<input type="text"/>

Macreuse	roti	<input type="text"/>
	pot-au-feu	<input type="text"/>
	viande hachée	<input type="text"/>

Jarret a/os	en rondelle	<input type="text"/>
Jarret s/os	en morceaux bourguignon	<input type="text"/>

Plat de côte	avec os	<input type="text"/>
	sans os	<input type="text"/>
	viande hachée	<input type="text"/>

Bourguignon	<input type="text"/>
-------------	----------------------

Pot-au-feu	pot-au-feu	<input type="text"/>
	viande hachée	<input type="text"/>

ARRIERES

Filet	Entier	<input type="text"/>
	Tournedos en deux	<input type="text"/>

Faux Filet	steacks	<input type="text"/>
------------	---------	----------------------

Côtes de bœuf	fines	<input type="text"/>
	épaisses	<input type="text"/>
Entrecôtes		<input type="text"/>

Tranche	steacks	<input type="text"/>
	steacks marinés **	<input type="text"/>
	roti	<input type="text"/>

Poire	<input type="text"/>
-------	----------------------

Rumsteack	Rosbeef	<input type="text"/>
	Steacks	<input type="text"/>

Gite noix	roulade	<input type="text"/>
	roti	<input type="text"/>
	viande hachée	<input type="text"/>

Fondue	<input type="text"/>
Rosbeef	<input type="text"/>

Viande à hacher	Vrac	<input type="text"/>
	par Kg S/V	<input type="text"/>

TRANSFORMATION
 (*10grs de sel / Kg)

Viande Hachée salée * (Frais)	barquette vrac	<input type="text"/>
(environ 800g à 1Kg)		

Steacks hachés salés* (Frais)	Nombre de barquettes souhaité (approximatif)	<input type="text"/>
	par 4	<input type="text"/>
	par 8	<input type="text"/>

Saucisserie (S/V env. 1Kg)	Merguez	<input type="text"/>
	Kofte	<input type="text"/>
Nombre de kilos souhaités (min. 10Kg)		

Emincé	épaisseur 5mm	<input type="text"/>
	épaisseur 10mm	<input type="text"/>
Nombre de kilos souhaités (min. 2Kg)		
Emincé mariné **: oui / non (entourer votre choix)		

Marinade**	Curry	<input type="text"/>
	Paprika	<input type="text"/>

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	<input type="text"/>
---	--------------------------	----------------------

Viande hachée salée surgelée (Poids approximatif : entre 800grs et 1Kg)	Nombre de Kilos souhaités	<input type="text"/>
---	---------------------------	----------------------

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

Commentaires :

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 expliquerons quels sont nos moyens mis en oeuvre 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 amoindri 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 dure dans un premier temps. C'est ce que l'on va appelé 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