

---

## PASTEURISATION DES PRODUITS APRÈS LE CONDITIONNEMENT

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

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

---

## Exemple de description des intrants

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

## Exemple de diagramme de la fabrication



