

DIAGRAMME DE PRODUCTION N°7 : VIANDES DE MAMMIFERES

HUGUENIN
13/06/2017

Produits mis en œuvre : viandes crues de mammifères

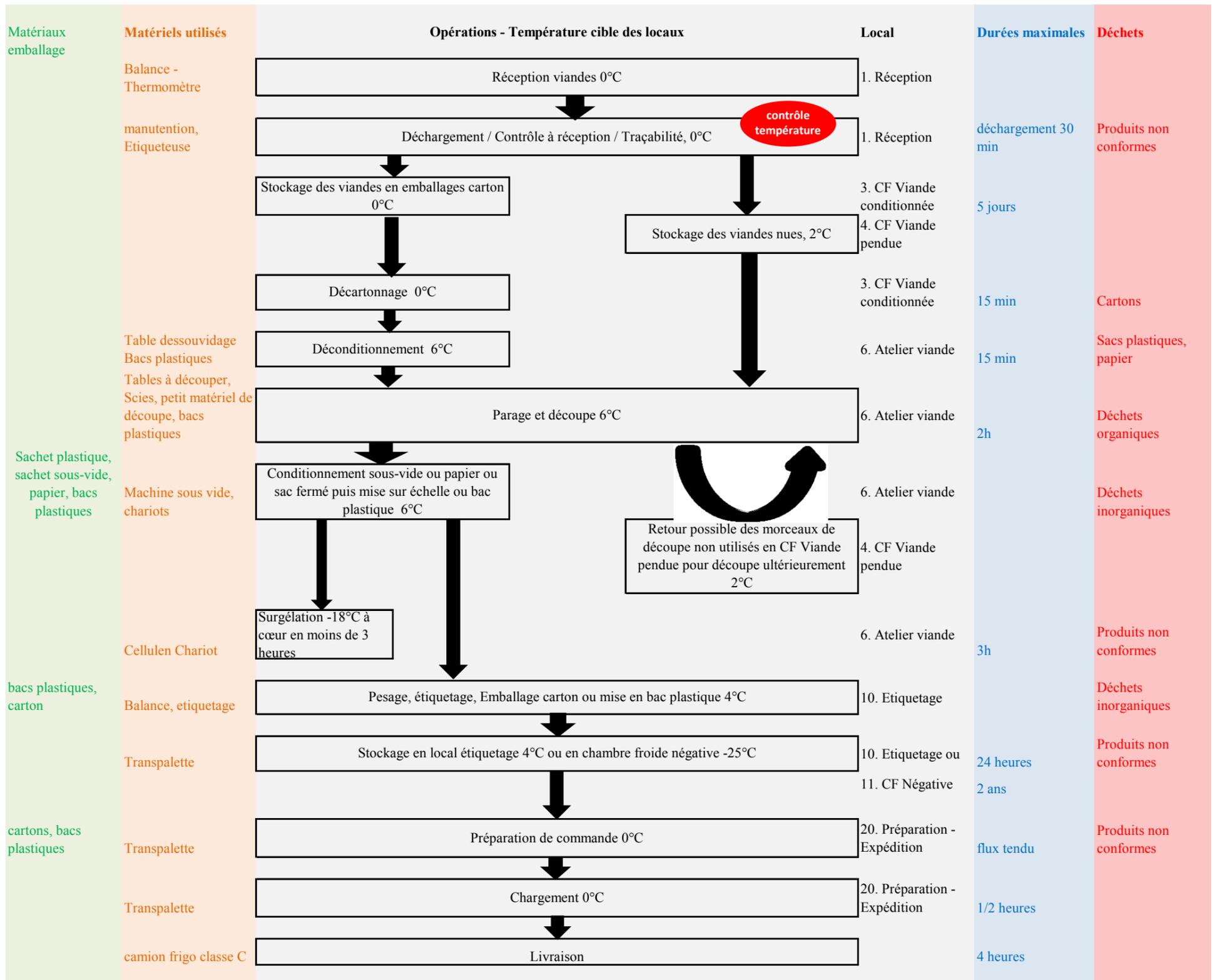


DIAGRAMME DE PRODUCTION N°8 : VIANDES DE VOLAILLES

HUGUENIN
13/06/2017

Produits mis en œuvre : viandes crues de volaille (et lièvre en saison)

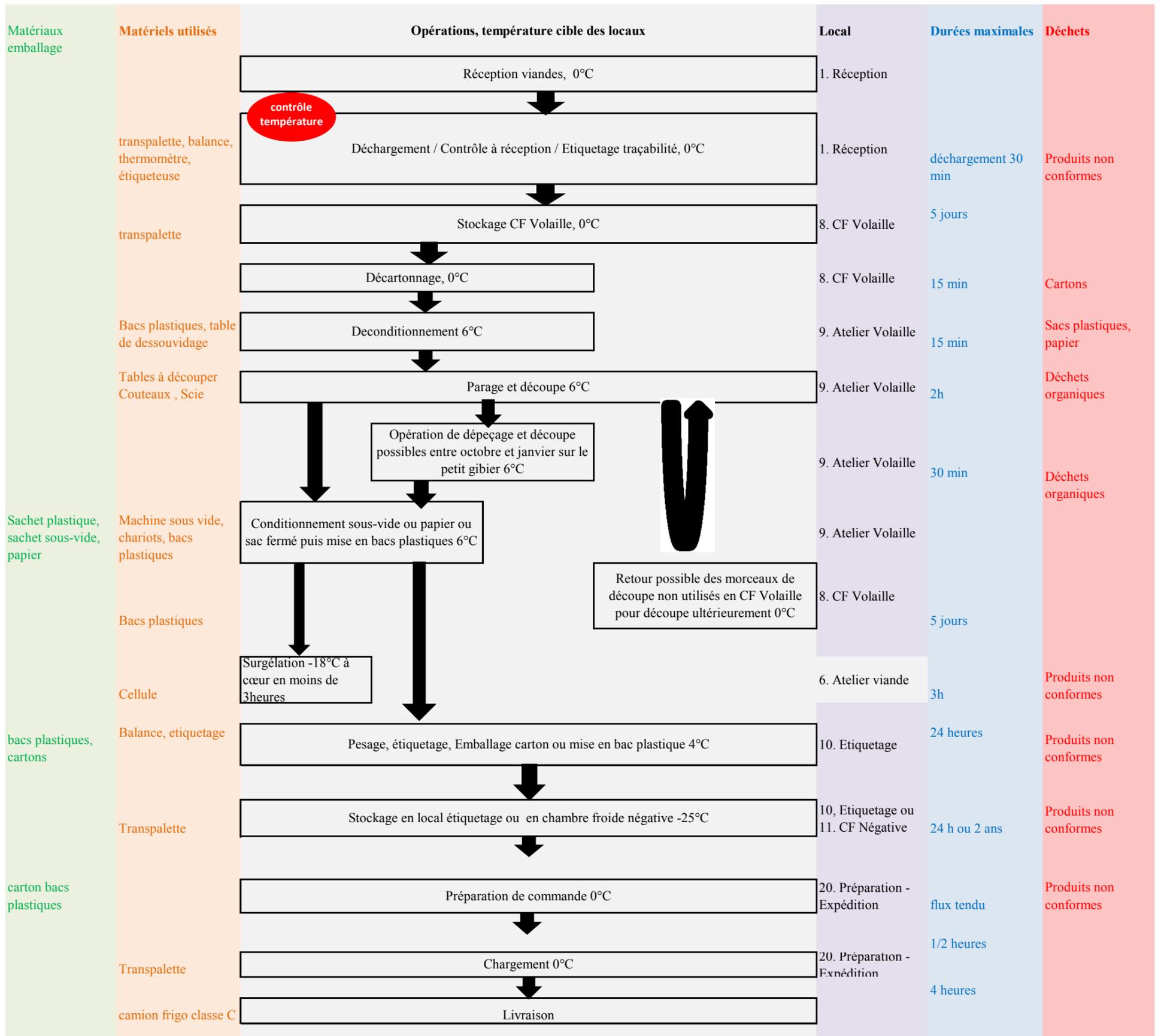


DIAGRAMME DE DECOUPE N°9 : VIANDES DE MAMMIFERES MATUREES

**HUGUENIN
13/06/2017**

Produits mis en œuvre : viande maturée crue de mammifères

Matériels utilisés	Opérations - Température cible des locaux	Local	Durées maximales	Déchets
contrôle température	Réception et étiquetage de viande de bœuf non dé-vertébrée (MRS) 0°C	1. Réception	déchargement 15 min	Produits non conformes
Rail	Stockage en chambre froide sur rail spécifique 2°C	4. CF Viandes pendues	4 semaines	
Tables à découper, couteaux, scie	Prélèvement des MRS en atelier spécifique 6°C	5. Atelier MRS	flux tendu	Déchets MRS isolés et identifiés
Tables à découper, couteaux, scie	Parage et découpe 6°C	5. Atelier MRS	1 heure	Déchets organiques
machine à sous vide, bac	Mise sous vide ou papier et sac fermé ou bac plastique 6°C	6. Atelier viande	flux tendu	
Balance, étiquetage, bacs plastiques	Pesage, étiquetage, Emballage carton ou mise en bac plastique 4°C	10. Etiquetage		Déchets
Transpalette	Stockage en local étiquetage 4°C	10. Etiquetage	24 heures	Produits non conformes
Transpalette, bacs plastiques	Préparation de commande 0°C	20. Préparation - Expédition	flux tendu	Produits non conformes
Transpalette	Chargement 0°C	20. Préparation - Expédition	1/2 heures	
camion frigo classe C	Livraison		4 heures	