

Principe général : Afin de maîtriser le process, vous devez remplir la fiche avec rigueur et noter dans la case "Observations", vos constats (calcul de durée...), actions éventuelles, signalements d'anomalie au chef pour un traitement immédiat

Etape 0 : Traçabilité fabrication	Information sur les filets : Fournisseur : <u>MERICQ</u> Origine/FAO : <u>ISLANDE</u>		Identification fabrication : Fabrication n° : <u>3</u>																						
	N° Lot : <u>1745239</u> Trim : <u>B</u>		Poids initial des filets (A) : <u>4,8kg</u>																						
Etape 1 : Salage - attente sous sel Objectifs de maîtrise : 5 à 8 heures entre 0-2°C	Date : <u>17/01/22</u> Type de sel (gros/fin) : <u>GROS</u>		N° lot du sel : <u>F3630596</u>																						
	Nom opérateur : <u>ANNA</u>		Quantité de sel (S) : <u>0,500kg</u>																						
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Suivi début salage :</th> <th colspan="2">Suivi fin attente sous sel :</th> <th rowspan="3">Observations :</th> </tr> <tr> <td>Heure :</td> <td><u>14h00</u></td> <td>Heure :</td> <td><u>14h07</u></td> </tr> <tr> <td>Température filets :</td> <td><u>1,2</u></td> <td>Température filets :</td> <td><u>1,5</u></td> </tr> </table>		Suivi début salage :		Suivi fin attente sous sel :		Observations :	Heure :	<u>14h00</u>	Heure :	<u>14h07</u>	Température filets :	<u>1,2</u>	Température filets :	<u>1,5</u>											
Suivi début salage :		Suivi fin attente sous sel :		Observations :																					
Heure :	<u>14h00</u>	Heure :	<u>14h07</u>																						
Température filets :	<u>1,2</u>	Température filets :	<u>1,5</u>																						
Etape 2 : Déssalage	Date : <u>17/01/22</u> Nom opérateur : <u>NICOLAS</u>																								
	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Suivi début déssalage :</th> <th colspan="2">Suivi fin déssalage :</th> <th rowspan="3">Observations :</th> </tr> <tr> <td>Heure :</td> <td><u>17h07</u></td> <td>Heure :</td> <td><u>17h14</u></td> </tr> <tr> <td>Température filets :</td> <td><u>1,3</u></td> <td>Température filets :</td> <td><u>1,4</u></td> </tr> </table>		Suivi début déssalage :		Suivi fin déssalage :		Observations :	Heure :	<u>17h07</u>	Heure :	<u>17h14</u>	Température filets :	<u>1,3</u>	Température filets :	<u>1,4</u>										
Suivi début déssalage :		Suivi fin déssalage :		Observations :																					
Heure :	<u>17h07</u>	Heure :	<u>17h14</u>																						
Température filets :	<u>1,3</u>	Température filets :	<u>1,4</u>																						
Poids des filets en fin de déssalage (B) : <u>4,642kg</u>																									
Contrôle qualité intermédiaire :		Calcul de la perte de poids : Objectif entre 3 et 4% de perte si l'objectif n'est pas atteint poursuivre le déssalage $A - B = \dots / A \times 100 = \dots$																							
Etape 3 : Séchage Objectifs de maîtrise : 6 à 12 heures entre 0-2°C	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Suivi début séchage :</th> <th colspan="2">Suivi fin séchage :</th> <th rowspan="5">Observations :</th> </tr> <tr> <td>Date :</td> <td></td> <td>Date :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nom opérateur :</td> <td></td> <td>Nom opérateur :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Heure :</td> <td></td> <td>Heure :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Température filets :</td> <td></td> <td>Température filets :</td> <td></td> </tr> </table>		Suivi début séchage :		Suivi fin séchage :		Observations :	Date :		Date :		Nom opérateur :		Nom opérateur :		Heure :		Heure :		Température filets :		Température filets :			
	Suivi début séchage :		Suivi fin séchage :		Observations :																				
Date :		Date :																							
Nom opérateur :		Nom opérateur :																							
Heure :		Heure :																							
Température filets :		Température filets :																							
 Type de fumage (grille ou suspendu) : <u>Grille</u> 																									
Etape 4 : Fumage Objectifs de maîtrise : 8h à plat sur grille ou 12h en suspendu entre 25 - 28°C	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Suivi début fumage :</th> <th colspan="2">Suivi fin fumage :</th> <th rowspan="5">Observations :</th> </tr> <tr> <td>Date :</td> <td><u>17/01/22</u></td> <td>Date :</td> <td><u>18/01/22</u></td> </tr> <tr> <td>Nom opérateur :</td> <td><u>NICOLAS</u></td> <td>Nom opérateur :</td> <td><u>NICOLAS</u></td> </tr> <tr> <td>Heure :</td> <td><u>17h14</u></td> <td>Heure :</td> <td><u>8h00</u></td> </tr> <tr> <td>Température filets :</td> <td><u>1,4</u></td> <td>Température filets :</td> <td><u>1,7</u></td> </tr> </table>		Suivi début fumage :		Suivi fin fumage :		Observations :	Date :	<u>17/01/22</u>	Date :	<u>18/01/22</u>	Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>	Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>	Heure :	<u>17h14</u>	Heure :	<u>8h00</u>	Température filets :	<u>1,4</u>	Température filets :	<u>1,7</u>		
	Suivi début fumage :		Suivi fin fumage :		Observations :																				
Date :	<u>17/01/22</u>	Date :	<u>18/01/22</u>																						
Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>	Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>																						
Heure :	<u>17h14</u>	Heure :	<u>8h00</u>																						
Température filets :	<u>1,4</u>	Température filets :	<u>1,7</u>																						
Etape 5 : Maturation Objectifs : 6 heures à 12 heures entre 0 et 2°C	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Suivi début maturation :</th> <th colspan="2">Suivi fin maturation :</th> <th rowspan="5">Observations :</th> </tr> <tr> <td>Date :</td> <td><u>18/01/22</u></td> <td>Date :</td> <td><u>18/01/22</u></td> </tr> <tr> <td>Nom opérateur :</td> <td><u>NICOLAS</u></td> <td>Nom opérateur :</td> <td><u>NICOLAS</u></td> </tr> <tr> <td>Heure :</td> <td><u>8h00</u></td> <td>Heure :</td> <td><u>10h00</u></td> </tr> <tr> <td>Température filets :</td> <td><u>1,7</u></td> <td>Température filets :</td> <td><u>1,4</u></td> </tr> </table>		Suivi début maturation :		Suivi fin maturation :		Observations :	Date :	<u>18/01/22</u>	Date :	<u>18/01/22</u>	Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>	Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>	Heure :	<u>8h00</u>	Heure :	<u>10h00</u>	Température filets :	<u>1,7</u>	Température filets :	<u>1,4</u>		
	Suivi début maturation :		Suivi fin maturation :		Observations :																				
Date :	<u>18/01/22</u>	Date :	<u>18/01/22</u>																						
Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>	Nom opérateur :	<u>NICOLAS</u>																						
Heure :	<u>8h00</u>	Heure :	<u>10h00</u>																						
Température filets :	<u>1,7</u>	Température filets :	<u>1,4</u>																						
Poids des filets en fin de maturation (C) : <u>4,1010kg</u>																									
Contrôle qualité produits finis - appréciation des résultats :	Calcul du % de sel dans les filets $S / C = \dots \times 100 = \dots$ Objectifs : entre 2 et 4%		Calcul de la perte en eau : $A - C = \dots / A \times 100 = \dots$ Objectifs : entre 12% et 15%																						
	Si les objectifs ne sont pas atteints, vous devez réduire la durée de vie des produits		Indiquer la décision produit (durée de vie, devenir...) : <u>MISE S/V</u>																						

FLT SAUMON ISL 1.5/2.5 TRIM B

Saimo saiar
Elevé en Islande

à conserver entre 0 et +2°C

Date d'emballage: 13.01.22

MERICQ SAS

ZAC MESTRE MARTY

47310 ESTILLAC

N° lot: 1745239

FR
47-091-046
CE

FTB

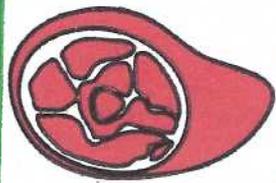
11,845

POIDS NET en KG

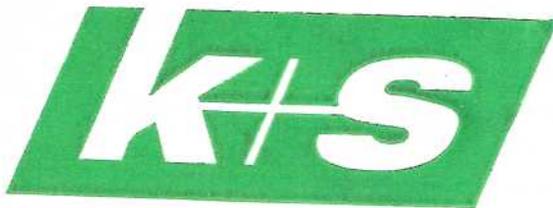


(01)37001641824264(3103)011845(37)00(15)220121(10)1745239

Sel Gros Alimentaire pour la Salaison



10 KG e



3 252378 000466

L73690596