

BŒUF (viande hachée) :

• DEFINITION DE LA MELEE : une mēlee s'entend comme un ensemble de produits microbiologiquement similaires représentant le contenu d'une sēquence de production au niveau d'un mēlangeur ; selon les lignes de fabrication, ce mēlangeur peut contenir des matiēres issues d'un ou plusieurs broyeurs. Dans le cas oū la fabrication met en jeu successivement plusieurs mēlangeurs, le mēlangeur ā considērer est celui qui a la plus grande capacitē. La mēlee ainsi dēfinie sert de base, dans le plan de maītrise sanitaire de l'entreprise, pour la gestion des non-conformitēs microbiologiques.

Le lot de fabrication qui doit ētre analysē selon le plan d'ēchantillonnage ci-dessous ne peut dēpasser un tonnage total de 5 tonnes et doit permettre au fournisseur une traçabilitē au niveau de la mēlee (poids infērieur ā 1 tonne).

Micro-organismes	Plans d'ēchantillonnage (1)		Limites		Méthode d'analyse de rēfērence Ou alternatives validēes par AFNOR Certification	Stade d'application du critēre
	n	c	m	M		
Nombre de colonies AEROBIES	5	2	5x10 ⁵ ufc/gr	5x10 ⁶ ufc/gr	ISO 4833	Fin du procēdē de fabrication
E. COLI	5	2	50 ufc/gr	500 ufc/gr	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procēdē de fabrication
SALMONELLA	5	0	Absence dans 25 grammes		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marchē pendant leur durēe de conservation
<i>E. coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) O157, O26, O111, O103 et O145	5	0	Absence dans 25 grammes		CEN/ISO TS 13136	Produits mis sur le marchē pendant leur durēe de conservation
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	< 100 ufc/gramme		EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marchē pendant leur durēe de conservation

(1) n = nombre d'unitēs constituant l'ēchantillon ; c = nombre maximal d'unitēs d'ēchantillon pouvant prēsenter des valeurs comprises entre m et M.

Critēre	Seuil de conformitē
Poids de l'unitē de volume = steak hachē	steak hachē : 100 g ± 2 grammes
Taux de matiēres grasses	≤ 15 %
Rapport collagēne sur protēines	≤ 15 %