

# Fiche de contrôle pour produits saumurés



Nom du produit:

Date:

Lot no:

Données	
Poids de la viande	
Poids de la viande parée	
Poids avant injection	
poids après injection	
Poids des parures saumurées*	
Poids estimé des parures fraîches*	
Poids autres viandes ajoutées**	
Poids saumure ajoutée***	
Poids du contenu de la baratte	
Poids à la sortie de la baratte	
Poids avant cuisson	
Poids après cuisson	
Poids de produit fini	

Résultats	
Rendement de préparation	
Rendement d'injection	
Rendement de saumurage	
Rendement de cuisson	
Pertes à la cuisson	
Rendements technologique	

\* dans le cas d'une injection à l'artère

\*\* dans le cas où on ajoute de l'émulsion

\*\*\* dans le cas où on ajuste le poids de saumure ou la saumure contenue dans l'émulsion

Contrôle de la température	mesurée	limite
Température de la viande		
Température de la saumure		
Température de viande saumurée		
Température interne fin de cuisson		