

Formation du personnel 35



ADDITIFS

Les additifs sont des substances qui en elles-mêmes ne sont pas employées comme denrée alimentaire, ni ne constituent un ingrédient caractéristique de l'une ou l'autre denrée alimentaire, bien que malgré ce qui précède ils peuvent avoir une certaine valeur nutritive et sont dès lors ajoutés expressément dans l'alimentation.

L'utilisation des additifs dans la viande hachée, produits à base de viande et préparations de viande est régie par les arrêtés royaux suivants :

- A.R. du 9 octobre 1996 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires
- A.R. du 1er mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants

Dans ces arrêtés le principe d'une liste positive est appliqué : uniquement des additifs bien déterminés peuvent être ajoutés dans des denrées ali-

mentaires bien déterminées et dans des concentrations bien déterminées. Il y a également lieu de tenir compte de l'A.R. du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande. Ainsi l'emploi de phosphates est interdit pour la fabrication de jambons cuits artisanaux et le nitrite de sodium peut uniquement être employé pour autant qu'il soit mélangé avec du sel destiné à la consommation humaine (max. 0,6 % nitrite de sodium)

Quand les additifs autorisés sont employés dans les concentrations correctes, il n'existe aucun danger pour le consommateur. Il y a lieu de veiller à ce que les additifs soient stockés suivant les instructions du fabricant et qu'ils soient manipulés de façon hygiénique. Ainsi les additifs doivent être conservés en emballage fermé et les balances et les cuillères ne peuvent pas provoquer de souillures (contamination microbienne)

Par additif une cuillère propre et distincte doit être utilisée. Ici également il y a lieu de respecter la date limite de conservation.

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

Question et réponse

Je prépare une salade composée de la chair de crabe et surimi. Puis-je mettre en vente cette salade sous la dénomination « salade de crabe »

En premier un petit mot explicatif.

Surimi est un nom Japonais qui est réalisé à base de chair de poisson blanc qui est chez nous également utilisé comme imitation pour la chair de crabe

Conformément la législation économique en vigueur un commerçant doit correctement informer sa clientèle du produit mis en vente.

Concrètement vous effectuez une infraction sur la législation économique si vous présentez un produit en tant que salade de crabe si lors de la préparation vous avez uniquement utilisé du surimi.

En ce qui concerne la question posée, soit une préparation composée d'un mélange de chair de crabe et surimi vous pouvez mettre en vente ce produit comme salade de crabe pour autant que vous étiquetez le pourcentage de chair de crabe. Exemple « salade de crabe 20 % »

Si lors de la préparation vous utilisez uniquement une extraction de crabe ou un arôme la salade ne peut pas être mise en vente en tant que « salade de crabe »

Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant Maximum du prix constaté sur les marchés suivant :

BOVINS

Les prix sont donnés en Euros au kilo VIF

		18-fev-11	25-fev-11	4-mrs-2011	11-mrs-11
Battice	Taureaux (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10
	Génisse (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,09 - 3,22	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19
	Génisse Cul de Poulain	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05

Remarques sur la tendance des prix

18-fev-11	Culs-de-Poulain < 24 mois prix à la baisse - vaches de 50%-55% et fabrication: hausse
25-fev-11	Taureaux culs-de-poulain < 24 mois et vaches culs-de-poulain : prix en baisse
04-mrs-11	Vente lente
11-mrs-11	Apport moindre: taureaux de 60%,55% et holsteiners : légère hausse