

# CDA – Les viandes hachées

## Définition :

- **Viande hachée** : viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel.
- **Préparations de viandes** : correspond à des viandes hachées auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, condiments ou des additifs.
- **Les viandes séparées mécaniquement** : produit obtenu par enlèvement de la viande des os couverts de chair après désossage ou des carcasses e volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou modification de la structure fibreuse des muscles.

## Règlement :

Plusieurs règlements régissent l'hygiène des viandes hachées, parmi lesquels :

- **CE n°854/2004 du 29 avril 2004** fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôle officiels concernant les produits d'origine animale.
- **CE n°852/2004 + arrêté du 21/12/2009** : HACCP et température.

## Etiquetage :

- Suite aux différentes crises sanitaires **un logo** a été mise en place : le **100% muscle**. Ce logo apparait sur l'étiquetage.



- L'étiquetage doit indiquer clairement la nécessité d'une **cuisson complète**, du type « à consommer cuit à cœur ».
- **Dénomination de vente** avec la dénomination « haché »
- **Nom de l'espèce** animale en pourcentage du poids total
- La mention rapport « **collagène/protéine de viande inférieur à ...** »
- « **Taux de matière grasse inférieur à ...** » suivie du pourcentage de matière grasse
- Pour les viandes bovines -> le pays de naissance et le lieu d'abatage
- Pour les préparations de viande : le nom des ingrédients qui caractérise le produit et la mention « protéine végétale » en pourcentage
- Le **numéro d'identification** du fabricant
- Date de conditionnement
- DLC

- Marque sanitaire
- Prix au kilo et le prix au paquet

## Qualités :

### ❖ Organoleptique

Dépend du type de viande utilisé (1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> catégorie), de l'intensité du parage (dégraissage de la viande) et du morceau.

Après cuisson : Tendre du fait du hachage très fin

Plus ou moins juteuse, plus il y a de collagène moins la viande est juteuse

Teneur en lipides variable

### ❖ Qualité nutritionnelle

<b>Protides 18 à 21 %</b> <b>13% pour les préparations de viandes</b>	Equivalent des viandes en morceaux La teneur est variable suivant le morceau, l'espèce...
<b>Lipides:</b> -3 à 20% pour le bœuf -jusqu'à 30% pour les autres espèces	Extrêmes très faible ou très élevés Idem viande de boucherie
<b>Glucides traces à 0,5g</b> 2 à 3 g pour les préparations de VH	
<b>Energie 520 kJ à 1 450 kJ</b>	

### ❖ Qualité hygiénique

Le hachage constitue une manipulation supplémentaire DONC des risques supplémentaires (critères microbiologiques, parasitaires, toxicologiques, virales spécifiques, ...)