

HISTALIM

Analyse histologique sur produits de charcuterie



Le principe :

L'examen histologique permet d'établir une liste de l'ensemble des composants non solubles dans l'eau ou les graisses présents dans l'échantillon. Ce résultat qualitatif permet de connaître les éléments employés dans la fabrication du produit de charcuterie.

L'avantage :

En une seule analyse, il est possible de vérifier la conformité de la composition d'un produit de charcuterie vis-à-vis d'un référentiel donné (lorsque celui-ci existe)

Les référentiels :

- La liste des ingrédients indiqués sur l'étiquetage ou un cahier des charges spécifique
- La réglementation ou l'usage concernant la charcuterie du pays de commercialisation

Ex : Pour la France (autres pays nous contacter) :

- Charcuterie : le *code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes* (renseignements : <http://www.ifip.asso.fr>)
- Charcuteries et produits à base de volailles : Le *Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et des autres volailles* (renseignements : CIDEF)
- Cahiers des charges Label Rouge
- Décisions du CTCPA (renseignements <http://www.ctcpa.org>)

Les produits principalement concernés :

- les saucisses, saucissons, merguez, andouillettes, boudins
- les pâtés, terrines, rillettes, crème de foie, blocs de foies gras*
- les tripes, pieds, fromages de tête...
- les jambons
- Les produits de charcuteries présents dans des plats cuisinés (choucroutes, cassoulet, saucisses aux lentilles, couscous...)

* HISTALIM considère que les performances atteintes par les techniques d'émulsion actuelles ne permettent plus de déterminer l'état d'engraissement de ces produits avec fiabilité au travers d'une méthode histologique classique. C'est pourquoi l'analyse des blocs de foies gras ne tient pas compte de l'état d'engraissement des cellules, mais seulement de la composition tissulaire, tout comme pour un produit de charcuterie classique. (CF : fiche sur l'analyse histologique des foies gras).

Méthode : examen histologique sur lames préparées selon la technique en paraffine NF V 04-417 (technique couverte par l'accréditation COFRAC)

Tarif : « produit de charcuterie » 155 € H.T.
« produit de charcuterie + farce » (type cordon bleu) 319 € HT
« produit de charcuterie + médaillon » (type pâté en croûte avec médaillon) 280 € HT
« viande hachée et farce » (type paupiettes) 202 € HT

Offre valable du 01/01/2007 au 31/12/2007, nous contacter pour prendre connaissance des conditions commerciales.

Informations : Jean-Philippe COTON : tel/fax +33(0)4.67.712.765 - jpcoton@hystalim.com