

# HISTALIM

## Analyse histologique sur Viandes hachées / préparations de viandes hachées



### **Le principe :**

L'examen histologique permet d'établir une liste qualitative de l'ensemble des composants non solubles dans l'eau ou les graisses présents dans l'échantillon. L'histologiste comptabilise également le nombre d'images observées pour certains tissus. Cela concerne le plus souvent :

- Les images d'os ou de cartilage
- Les images de tissu lymphoïde

### **L'avantage :**

L'analyse permet non seulement de vérifier la conformité de la composition de l'échantillon vis à vis de la réglementation, mais également, d'avoir une idée de la qualité des matières premières utilisées (notamment de leur parage), et par conséquent :

- d'avoir un indicateur pour l'amélioration des méthodes de transformation
- de comparer ses produits à ceux de la concurrence
- d'avoir une très bonne connaissance du produit pour mieux acheter

### **Les référentiels :**

- Un cahier des charges spécifique
- La réglementation ou les codes des usages du pays de commercialisation

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

*le Code des Usages pour les Viandes Hachées et les Préparations de Viandes Hachées Préparées à l'Avance (renseignements : CERTIVIANDE)*

NB : Ce code détermine pour les viandes hachées un nombre d'images maximum pour différents tissus. Ce n'est pas le cas pour les préparations de viandes hachées, c'est pourquoi si vous souhaitez voir apparaître sur le rapport d'analyse le comptage de ces images, vous devez le formuler dans vos demandes.

### **Les produits principalement concernés :**

- Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées
- Les matières premières entrant dans la composition de plats cuisinés comme les lasagnes, raviolis, hachis parmentiers, chilli con carne... (bien qu'elles ne soient pas soumises au code des usages édité par CERTIVIANDE. Nous contacter pour connaître le référentiel auquel est soumis l'échantillon).

**Méthode :** examen histologique **sur 3 lames** préparées selon la technique en paraffine NF V 04-417 (technique couverte par l'accréditation COFRAC)

**Tarif :** « viande hachée et farce » 202 € H.T.  
Plats cuisinés 207 € HT (202 € HT + supplément de 5 € HT de préparation d'échantillon)  
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@histalim.com](mailto:jpcoton@histalim.com)**