Spécial Alimentaire

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Le conditionnement sous-vide consiste à placer le produit dans un emballage hermétique, à aspirer l'air contenu dans l'emballage et à sceller ce dernier.

L'élimination de l'air qui entoure le produit permet de réduire le taux d'oxygène présent dans l'emballage et d'empêcher ainsi les micro-organismes aérobies de se développer et de dégrader l'aliment. L'absence d'oxygène réduit également la dégradation due à l'oxydation (brunissement des bananes et des pommes par exemple).

PRÉ - REQUIS

- Disposer de l'équipement : machine sous vide, sacs adaptés (cuisson ou conseravtion)
- Étiqueter les produits en indiquant :
  - si utilisation en entreprise : nom du produit et date de mise sous vide
  - si vente aux clients : étiquette selon le modèle réglementaire (dénomination de vente, liste des ingrédients, numéro de lot...)

EN PRATIQUE

- Utiliser des produits de grande fraîcheur
- Utiliser des sacs adaptés et propres
- Régler la machine en fonction du produit (temps de vide et puissance)
- Effectuer la mise sous vide, avec une tenue propre, à l'abri des courants d'air et des sources de contaminations (chaleur et humidité, zones de fabrication)
- Vérifier l'état du conditionnement : parfaite adhésion du sac au produit, état des soudures et absence de plis (si tel n'est pas le cas, recommencer la mise sous vide)
- Mettre la date de conditionnement et le nom du produit
- Conserver immédiatement en chambre froide à 4°C ou procéder à la cuisson
- Respecter les durées de vie (qui sont sous la responsabilité du chef d'entreprise)

LES AVANTAGES

- Prolongation de la durée de conservation des produits (de quelques jours à plus selon produits)
- Utilisable pour :
  - Les viandes en vue de leur cuisson sous vide
  - Les produits transformés crus en vue de leur cuisson ou congélation
  - Les produits cuits pour leur conservation
- Meilleure préservation des qualités organoleptiques

LES INCONVÉNIENTS

- Technique délicate nécessitant des produits de première fraîcheur
- Conservation des produits au froid ou cuisson
- Pas utilisable pour les viandes de gibier crues et les légumes crus
- Étiquetage réglementaire à prévoir

PLUS D'INFORMATIONS

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène (références disponibles selon les métiers)
- Fiche Technique *«Méthode : Analyses micro biologiques et validation des durées de vie des produits de charcuterie»* du Pôle d'Innovation Technologique des Charcutiers Traiteurs
- Fiche technique *«Étiquetage des produits alimentaires»* éditée par la CRMA Auvergne- Rhône-Alpes

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes janvier 2020