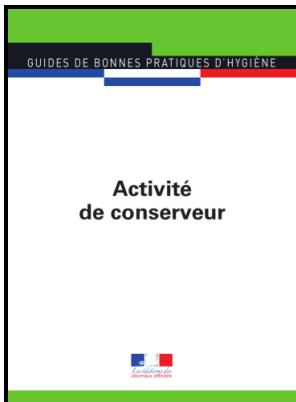


# Teneur en Eau de Volailles Congelées ou Surgelées - Examen de Méthodes de Dosage.

s.n - Traduction



Description: -

- Teneur en Eau de Volailles Congelées ou Surgelées - Examen de Méthodes de Dosage.

- Garnier-Flammarion : Texte intégral -- 264

Commission des Communautés Européennes Informations sur Lagriculture -- 15 Teneur en Eau de Volailles Congelées ou Surgelées

- Examen de Méthodes de Dosage.

Notes: 1

This edition was published in 1976



Filesize: 58.53 MB

Tags: #Contrôle #de #la #teneur #en #eau #des #volailles #congelées #ou #surgelées

## NORMES DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Poissons tranchés, panés ou non, filets de poisson frais réfrigérés. Micro-organismes aérobies 30 degrés C par gramme : 10 puissance 4 Coliformes 30 degrés C par gramme : 10 Coliformes fécaux par gramme : Absence Staphylococcus aureus par gramme : Absence Anaérobies SUL.

### Teneur en eau des volailles congelées

A - INTERET DE LA BACTERIOLOGIE ALIMENTAIRE.

## NORMES DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Ces produits peuvent circuler librement dans l'Union européenne ou bien être incorporés dans des produits agro-alimentaires de pays n'autorisant pas l'ionisation. La viande de bœuf, cuite quelques heures après l'abattage après la phase pantelante, se révèle dure sous la dent ; il est de coutume de la « garder crue quelque temps afin de l'attendrir », ce que le Nouveau Larousse illustré appelle « faisander un bifteck » et qui correspond à la période d' ; la viande est dite alors « rassise ». Norme individuelle pour le fromage — Mozzarella — Spécifications; Codex Stan 264 Adopté en 1966.

**Notice bibliographique Teneur en eau de volailles congelées ou surgelées : examen de méthodes de dosage, pintades, canards / Commission des Communautés européennes, [Direction de l'agriculture]**

Pour les viandes pré-emballées vendues dans les grandes surfaces, on utilise un conditionnement sous et un emballage de recouverte extérieurement d'un vernis durée de conservation est de 1 à 2 jours ou de cellophane recouverte extérieurement de polyéthylène. Malgré les diverses contraintes liées en particulier à la disparité des fabrications dans notre pays, il a été tenu le plus grand compte possible, dans la présente annexe, de l'esprit des travaux menés actuellement au sein des instances internationales dans les domaines de l'échantillonnage et de l'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques, dans le but d'éviter que des conclusions non justifiées ne soient tirées des résultats obtenus. Assujettis aux examens obligatoires Non.

**Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale**

Pour les tests indépendants de l' ACIA effectués sur des carcasses lourdes p. Ne concerne que les produits de la pêche. Apparemment, l'utilisation du pour ôter l'odeur à la viande putréfiée ou la conserver pendant quinze jours n'est plus en usage à son époque comme elle l'était à la fin du XVIII e siècle.

**Tableaux des secteurs commerciaux**

Acidité exprimée en acide lactique dans la partie grasse : Caséines et caséinates 1. Assujettis aux examens obligatoires Oui.

**BinP**

Aussi, ces valeurs pourront être modifiées à la fin du projet pilote selon les données recueillies jusqu'à ce moment-là, et ce, avec l'accord de l' ACIA et des transformateurs. Assujettis aux examens obligatoires Non.

## Related Books

- [College catalog - the practical student-survival source book](#)
- [Liaisons dangereuses = - Dangerous acquaintances](#)
- [Arta cîntului - maxime, cugetări, gînduri--](#)
- [Termites \(Isoptera\) of Thailand](#)
- [Song wen lun gao](#)