

PROJET DE NORME INTERNATIONALE

ISO/DIS 23854

ISO/TC 34/SC 6

Secrétariat: SAC

Début de vote:
2020-12-21

Vote clos le:
2021-03-15

Produits à base de viande fermentée — Spécifications

Fermented meat products — Specification

ICS: 67.120.10

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/DIS 23854](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1ead665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-dis-23854>

CE DOCUMENT EST UN PROJET DIFFUSÉ POUR OBSERVATIONS ET APPROBATION. IL EST DONC SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION ET NE PEUT ÊTRE CITÉ COMME NORME INTERNATIONALE AVANT SA PUBLICATION EN TANT QUE TELLE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

Le présent document est distribué tel qu'il est parvenu du secrétariat du comité.



Numéro de référence
ISO/DIS 23854:2020(F)

© ISO 2020

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/DIS 23854](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1ead665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-dis-23854)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1ead665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-dis-23854>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire	Page
Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	2
4 Spécifications	2
4.1 Exigences sensorielles	2
4.1.1 Saucisses fermentées (prêtes à consommer)	2
4.1.2 Jambon sec fermenté (prêt à consommer)	3
4.1.3 Autres produits à base de viande fermentée (prêts à consommer)	3
4.2 Matière première	3
4.3 Additifs alimentaires	3
4.4 Arômes	4
4.5 Produits finis	4
4.5.1 Saucisses fermentées (prêtes à consommer)	4
4.5.2 Jambon sec fermenté (prêt à consommer)	4
4.5.3 Hygiène	4
5 Échantillonnage	5
6 Étiquetage, marquage, transport et stockage	5
6.1 Étiquetage	5
6.2 Emballage	6
6.3 Transport	6
6.4 Stockage	6
Annexe A (informative) Échantillonnage	7
Annexe B (informative) Détermination de l'indice de protéolyse des viandes fermentées	10

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets rédigées par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute autre information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant : www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 6, *Viandes, volailles, poissons, œufs et leurs produits dérivés*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/members.html.

Produits à base de viande fermentée — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente norme s'applique aux produits à base de viande fermentée (les produits à base de viande fermentée prêts à consommer, s'ils ne sont pas spécifiés, désignent dans le texte des produits du type prêt à consommer), notamment les saucisses fermentées, le jambon sec fermenté et d'autres produits à base de viande fermentée.

La présente norme spécifie les exigences de production et sanitaires applicables aux produits à base de viande fermentée et établit une série de méthodes d'essai destinées à maîtriser la qualité des produits à base de viande fermentée. Elle spécifie également les exigences de transport, de stockage, d'emballage et d'étiquetage des produits à base de viande fermentée. La présente norme s'applique à la production de viande fermentée et aux relations commerciales.

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 1442, *Viande et produits à base de viande — Détermination de l'humidité (Méthode de référence)*

ISO 937, *Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en azote (Méthode de référence)*

CAC/GL 52 *Principes généraux d'hygiène de la viande*

CAC/MISC 6 *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires*

CAC/GL 50 *Directives générales sur l'échantillonnage*

CAC/GL 61 *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer*

CAC/GL 21 *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes :

- ISO Online browsing platform : disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia : disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

3.1

produits à base de viande fermentée (prêts à consommer)

produits à base de viande de bétail ou de volaille prêts à consommer, obtenus par fermentation microbienne et action enzymatique dans des conditions de transformation appropriées, notamment saucisses fermentées, jambon sec fermenté et autres produits à base de viande fermentée

3.2

saucisses fermentées (prêtes à consommer)

viande de bétail et de volaille fraîche ou congelée utilisée comme matière première en mélange avec d'autres ingrédients, ayant subi des opérations de malaxage, assaisonnement, découpage en dés, découpage en lamelles (ou éminçage), embossage, saumurage (ou non), fermentation microbienne, séchage, maturation, moulage (ou non), fumage (ou non), hachage (ou non), conditionnement et d'autres opérations de transformation, et transformée en produits à base de viande prêts à consommer

3.3

jambon sec fermenté (prêt à consommer)

cuisse de porc fraîches ou congelées utilisées comme matière première en mélange avec d'autres ingrédients et cultures starters, ayant subi des opérations de malaxage, assaisonnement, saumurage, fermentation microbienne, séchage, maturation, fumage (ou non), moulage (ou non), hachage (ou non), conditionnement et d'autres opérations de transformation, et transformées en produits à base de viande prêts à consommer

3.4

autres produits à base de viande fermentée (prêts à consommer)

viande de bétail et de volaille fraîche ou congelée utilisée comme matière première en mélange avec d'autres ingrédients, obtenue par fermentation microbienne et action enzymatique dans des conditions de transformation appropriées, et transformée en produits à base de viande prêts à consommer. Par exemple, viande séchée fermentée

4 Spécifications

Les produits à base de viande fermentée doivent satisfaire aux exigences de qualité suivantes :

4.1 Exigences sensorielles

4.1.1 Saucisses fermentées (prêtes à consommer)

Les saucisses fermentées doivent satisfaire aux exigences de qualité suivantes :

- 1) pour les produits en pièces entières, leurs boyaux ne seront pas endommagés et épouseront parfaitement la forme de la garniture ;

- 2) la garniture sur la section transversale a l'aspect d'une mosaïque de morceaux relativement uniformes de viande et de tissu adipeux, qui sont répartis uniformément ;
- 3) il n'y a pas de cavités et de fissures sur la section ;
- 4) elles ont une couleur uniforme ainsi qu'une odeur et un goût agréables et caractéristiques ;
- 5) elles ont une consistance caractéristique, hormis les saucisses fermentées tartinables.

4.1.2 Jambon sec fermenté (prêt à consommer)

Le jambon sec produit doit satisfaire aux exigences de qualité suivantes :

- 1) la surface est sèche et propre ;
- 2) l'aspect extérieur, l'aspect de la coupe, l'odeur, le goût, la consistance et la texture sont caractéristiques du type de viande et du produit affiné ;
- 3) il a une forme caractéristique, des bords bien délimités et sans fentes ;
- 4) la couleur des parties charnues sur la section transversale est caractéristique et uniforme ;
- 5) le tissu adipeux est blanc et les couches superficielles peuvent avoir une teinte jaunâtre.

4.1.3 Autres produits à base de viande fermentée (prêts à consommer)

Les autres produits à base de viande fermentée fabriqués doivent satisfaire aux exigences de qualité suivantes :

- 1) la surface est sèche ;
- 2) l'aspect extérieur, l'aspect de la coupe, l'odeur, le goût, la consistance et la texture sont caractéristiques du type de viande et du produit affiné ;
- 3) la couleur des parties charnues sur la section transversale est caractéristique et uniforme.

4.2 Matière première

La viande utilisée pour préparer le produit doit être de qualité appropriée à la consommation humaine et ne doit avoir ni odeur ni goût désagréables.

Il convient que la matière première satisfasse aux exigences du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/GL 52).

4.3 Additifs alimentaires

L'utilisation d'additifs alimentaires doit satisfaire aux exigences du CAC/MISC 6 Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires et les exigences réglementaires appropriées dans le(s) pays dans lesquels les produits seront utilisés ou fabriqués doivent être prises en compte.

4.4 Arômes

Il convient que l'utilisation d'arômes soit conforme aux exigences réglementaires appropriées dans le(s) pays dans lesquels les produits seront utilisés ou fabriqués.

4.5 Produits finis

4.5.1 Saucisses fermentées (prêtes à consommer)

Le produit fini doit avoir l'odeur et le goût que les saucisses fermentées doivent avoir. Le produit fini doit être sensiblement exempt de coloration et de contamination par le récipient. Les caractéristiques physiques et chimiques doivent être conformes aux exigences données dans le Tableau 1.

Tableau 1 — Caractéristiques physiques et chimiques des saucisses fermentées

Élément	Saucisses fermentées	Méthode d'essai
Rapport de la teneur en humidité/protéine <	3,1:1	ISO 1442/ISO 937

4.5.2 Jambon sec fermenté (prêt à consommer)

Le produit fini doit avoir l'odeur et le goût que les produits à base de viande fermentée doivent avoir. Les caractéristiques physiques et chimiques doivent être conformes aux exigences données dans le Tableau 2.

(standards.iteh.ai)

Tableau 2 — Caractéristiques physiques et chimiques du jambon sec fermenté

Élément	Jambon sec fermenté	Méthode d'essai
% de teneur en humidité <	63,5 %	ISO 1442
Rapport de la teneur en humidité/protéine <	2,5:1	ISO 1442/ISO 937
Indice de protéolyse (IP) ≥	20	Annexe B

4.5.3 Hygiène

Il convient que les produits satisfassent aux critères microbiologiques établis conformément aux Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21). L'indicateur microbien et l'indicateur de limite de contamination doivent être conformes aux exigences données dans le Tableau 3. Les normes ISO pertinentes pour l'analyse microbiologique doivent être utilisées comme méthode de référence ; se reporter au programme de travail de l'ISO/TC 34/SC 9. D'autres méthodes offrant une sensibilité, une reproductibilité et une fiabilité équivalentes peuvent être utilisées si elles ont été adéquatement validées conformément à l'ISO 16140-2.

Tableau 3 — Indicateur microbien / Indicateur de limite de contamination

Indicateur microbien / Indicateur de limite de contamination	Plan d'échantillonnage et limites			
	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	5	0	Non détectées dans 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i> ^a	5	0	Non détectées dans 25 g	
	5	0	100 UFC/g	-
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	5	0	Non détectées dans 25 g	
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 UFC/g	100 UFC/g

NOTE Note du tableau.
n = nombre d'échantillons prélevés du même lot de produits.
c = nombre maximal d'échantillons autorisés à dépasser la valeur m.
m = valeur limite acceptable des indicateurs microbiens.
M = valeur limite de sécurité maximale des indicateurs microbiens.
^a Étant donné que différents types de produits à base de viande fermentée présentent divers risques dus à *Listeria monocytogenes*, différents critères microbiologiques peuvent donc s'appliquer. La catégorie d'aliments dans laquelle la croissance de *Listeria monocytogenes* n'aura pas lieu ou peut avoir lieu doit être conforme au CAC/GL 61.

5 Échantillonnage

L'échantillonnage des produits à base de viande fermentée doit utiliser la méthode spécifiée à l'Annexe A et dans le CAC/GL 50 Directives générales sur l'échantillonnage.

6 Étiquetage, marquage, transport et stockage

6.1 Étiquetage

Au moins les informations suivantes doivent figurer sur chaque emballage ou sur une étiquette :

- 1) le nom du produit, les ingrédients du produit, la marque ou l'appellation commerciale, selon le cas ;
- 2) le nom et l'adresse du producteur ou du grossiste en viandes ;
- 3) le poids net de ces produits et de leur emballage hermétique ;
- 4) la date de production, si elle est requise ;
- 5) la durée de conservation du produit ;
- 6) le mode et les instructions de stockage ;
- 7) le numéro de lot ou le code ;
- 8) toute autre information (c'est-à-dire, informations nutritionnelles, marque de salubrité, etc.) exigée par l'acheteur.