

---

---

## Produits fermentés à base de viande — Spécifications

*Fermented meat products — Specification*

iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

[ISO 23854:2021](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1ead665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-23854-2021)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1ead665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-23854-2021>



iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

ISO 23854:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1ead665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-23854-2021>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2021

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, Genève

Tél.: +41 22 749 01 11

E-mail: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)

Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

# Sommaire

Page

<b>Avant-propos</b>	<b>iv</b>
<b>1 Domaine d'application</b>	<b>1</b>
<b>2 Références normatives</b>	<b>1</b>
<b>3 Termes et définitions</b>	<b>1</b>
<b>4 Spécifications</b>	<b>2</b>
4.1 Généralités	2
4.2 Exigences sensorielles	2
4.2.1 Saucisse fermentée prête à consommer	2
4.2.2 Jambon sec fermenté prêt à consommer	2
4.2.3 Autres produits fermentés à base de viande prêts à consommer	3
4.3 Matière première	3
4.4 Additifs alimentaires	3
4.5 Produits finis	3
4.5.1 Saucisse fermentée prête à consommer	3
4.5.2 Jambon sec fermenté prêt à consommer	3
4.5.3 Hygiène	4
<b>5 Échantillonnage</b>	<b>4</b>
<b>6 Étiquetage, marquage, transport et stockage</b>	<b>4</b>
6.1 Étiquetage	4
6.2 Emballage	5
6.3 Transport	5
6.4 Stockage	5
<b>Annexe A (normative) Échantillonnage</b>	<b>6</b>
<b>Annexe B (normative) Détermination de l'indice de protéolyse des viandes fermentées</b>	<b>8</b>
<b>Bibliographie</b>	<b>10</b>

ISO 23854:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1e4d665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-23854-2021>

## 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](http://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 reçues par l'ISO (voir [www.iso.org/brevets](http://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, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute 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 [www.iso.org/avant-propos](http://www.iso.org/avant-propos).

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/fr/members.html](http://www.iso.org/fr/members.html).

# Produits fermentés à base de viande — Spécifications

## 1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences de production et sanitaires applicables aux produits fermentés à base de viande et établit une série de méthodes d'essai destinées à maîtriser la qualité des produits fermentés à base de viande. Il spécifie également les exigences de transport, de stockage, d'emballage et d'étiquetage.

Le présent document est applicable aux produits fermentés à base de viande (du type prêt à consommer), notamment la saucisse fermentée, le jambon sec fermenté et d'autres produits fermentés à base de viande. Il est également applicable 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 937:1978, *Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en azote (Méthode de référence)*

ISO 1442:1997, *Viande et produits à base de viande — Détermination de l'humidité (Méthode de référence)*

CAC/GL 50:2004, *Directives générales sur l'échantillonnage*

CAC/GL 61:2007, *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/MISC 6:2005, *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires*

## 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

#### **produit fermenté à base de viande prêt à consommer**

produit à base de viande d'animaux de boucherie ou de volaille prêts à consommer, obtenu par fermentation microbienne et action enzymatique dans des conditions de transformation appropriées

EXEMPLE      Saucisse fermentée, jambon sec fermenté et autres produits fermentés à base de viande.

### 3.2

#### **saucisse fermentée prête à consommer**

saucisse composée de viande d'animaux de boucherie et de volaille fraîche ou congelée utilisée comme matière première principale, en mélange avec d'autres ingrédients, ayant subi des opérations de malaxage, assaisonnement, broyage, éminçage, embossage, salaison (ou non), fermentation microbienne, séchage, maturation, moulage (ou non), fumage (ou non), tranchage (ou non), emballage et d'autres opérations de transformation, et ainsi transformée en produits à base de viande prêts à consommer

### 3.3

#### **jambon sec fermenté prêt à consommer**

jambon composé du membre postérieur du porc frais ou congelé, utilisé comme matière première principale en mélange avec d'autres ingrédients et cultures starters, ayant subi des opérations de malaxage, assaisonnement, salaison, fermentation microbienne, séchage, maturation, fumage (ou non), moulage (ou non), tranchage (ou non), emballage et d'autres opérations de transformation, et transformé en produits à base de viande prêts à consommer

### 3.4

#### **autre produit fermenté à base de viande prêt à consommer**

produit carné composé de viande d'animaux de boucherie et de volaille fraîche ou congelée utilisée comme matière première principale en mélange avec d'autres ingrédients, obtenu par fermentation microbienne et action enzymatique dans des conditions de transformation appropriées, et transformé en produit à base de viande prêt à consommer

EXEMPLE Jerky fermenté.

## 4 Spécifications

### 4.1 Généralités

Les produits fermentés à base de viande doivent satisfaire aux exigences de qualité énumérées dans ce paragraphe.

[ISO 23854:2021](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1e4d665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-23854-2021)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1e4d665d-53b4-4104-9dd3-2911c70c05f9/iso-23854-2021>

### 4.2 Exigences sensorielles

#### 4.2.1 Saucisse fermentée prête à consommer

La saucisse fermentée doit satisfaire aux exigences de qualité suivantes:

- a) pour les produits en pièces entières, leurs boyaux ne sont pas endommagés et épousent parfaitement la forme de la mûlée;
- b) la section transversale de la mûlée présente l'aspect d'une mosaïque de morceaux relativement uniformes de viande et de tissu adipeux, qui sont répartis uniformément;
- c) il n'y a pas de cavités et de fissures sur la section;
- d) le produit a une couleur uniforme ainsi qu'une odeur et un goût agréables et caractéristiques;
- e) le produit a une consistance caractéristique.

#### 4.2.2 Jambon sec fermenté prêt à consommer

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

- a) la surface est sèche et propre;
- b) 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;