

Les produits surgelés

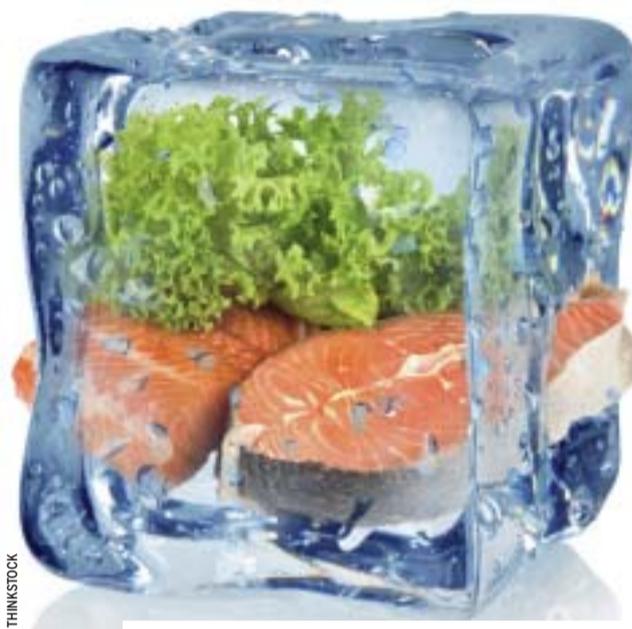
Les fabricants rivalisent aujourd'hui d'inventivité pour garantir des produits sains et de longue conservation. Ce qui peut faciliter la gestion des stocks et des ressources.

Congélation et surgélation : deux méthodes différentes

- Lorsque vous mettez un produit ou une préparation dans une chambre froide à -18°C , vous réalisez une simple congélation lente qui fait notamment passer l'eau contenue à l'état solide. De nombreux gros cristaux d'eau ont ainsi le temps de se former au cœur du produit et de détruire les parois des cellules de l'aliment. Il va perdre certaines de ses qualités organoleptiques initiales.
- La surgélation consiste à abaisser rapidement la température du produit à -30°C ou -40°C , de façon à limiter les altérations. Le produit va conserver son intégrité et sera de meilleure qualité. Un équipement approprié (cellule ou tunnel) est indispensable pour une surgélation satisfaisante, tant sur le plan microbiologique qu'organoleptique.

Surgélation et réglementation

- Contrairement à d'autres modes de conservation, la surgélation altère très peu le produit (sauf possibles brûlures par le froid). Le froid négatif inhibe toute prolifération microbienne car les germes ne peuvent se déplacer dans l'eau gelée. Ces caractéristiques font des produits surgelés des matières premières, des produits semi-finis ou finis très prisés dans la restauration.
- La réglementation (décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés) apporte des garanties au consommateur : utilisation de matières premières de première fraîcheur (le produit est surgelé le plus tôt possible après la capture, l'abattage, la récolte ou la transformation) et répondant aux critères réglementaires de salubrité, de processus de surgélation rapide, de maintien au froid par tous les opérateurs successifs, de respect du seuil de -18°C au cœur du produit, et de déclaration des fabricants et des vendeurs en gros de produits surgelés. Le maintien à -18°C implique des moyens de stockage, de transport et de manutention appropriés.



© THINKSTOCK

Contrairement à d'autres modes de conservation, la surgélation altère très peu le produit.

Le maintien au froid

- Les produits surgelés sont maintenus en tous points à une température inférieure ou égale à -18°C . Une variation de température de 3°C peut être tolérée si elle est brève, pendant les opérations de chargement ou déchargement et le transport. Lors du stockage, il faut veiller à ne pas dépasser la charge maximale tolérée par la chambre froide, le congélateur ou le meuble frigorifique. La température des meubles ouverts est plus difficile à maîtriser. En tant que restaurateur, il est souvent préférable, par prudence, de se faire livrer directement par le grossiste ou les magasins de détail.
- La température des chambres froides négatives doit être contrôlée régulièrement et retranscrite sur un relevé (à conserver au moins trois mois) ou enregistrées si le volume des chambres froides stockant des produits surgelés dépasse 10 m^3 (sans oublier de faire des sauvegardes).

Les obligations

- Les produits surgelés doivent être conditionnés afin d'être protégés contre les contaminations extérieures, le dessèchement et l'oxydation. Ils doivent bien sûr être étiquetés et porter la mention 'Surgelé' (Quick frozen en anglais). La durabilité de vie du produit est fixée par le fabricant ou le conditionneur, sur la base de données scientifiques ou à la suite d'autocontrôles et de tests de vieillissement. Il en sera de même pour un produit surgelé maison en restauration. N'oubliez pas d'étiqueter les préparations.

L'effet rebond

- La température de -18°C permet d'inhiber le développement des micro-organismes mais elle ne les détruit pas. La décongélation va leur permettre de reprendre progressivement leur multiplication. Elle doit donc se faire au froid, entre 0 et 4°C . Pour les produits fragiles comme la viande hachée, à conserver entre 0 et $+2^{\circ}\text{C}$ maximum, il est préférable de cuire à cœur le produit sans décongélation préalable. Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs (arrêté du 21/12/2009). Les produits décongelés ne doivent pas être recongelés tels quels sauf si, là encore, "l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs".

Les parasites : une exception

- Contrairement aux micro-organismes (bactéries, virus, champignons microscopiques...), les parasites (trichines, tænia, anisakis...) ne résistent pas à la surgélation. Opter pour de la viande ou du poisson surgelé pour des préparations crues (tartares, carpaccios, sushis...) permet une meilleure sécurité sanitaire.

UNE QUESTION ?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène
en fiches pratiques'



www.lhotellerie-restauration.fr

Article réalisé en
partenariat avec
la DGAL

