



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

SESSION 2012

ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE BIO-INDUSTRIES

DOSSIER RESSOURCES

*Le dossier se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le dossier vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

DOSSIER RESSOURCES		Session 2012	
Baccalauréat Professionnel BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION			
Épreuve E2 : TECHNOLOGIE DES BIO-INDUSTRIES			
Repère : 1206-BIOT	Durée : 3 heures	Coefficient : 4	Page : 1/4

FABRICATION D'UN JAMBON CUIT SUPÉRIEUR

Conformément au code des usages (publié le 12 juin 1997), seule la viande provenant du membre postérieur du porc permet la préparation du jambon cuit supérieur.

Les carcasses de porc sont transférées en camion réfrigéré de l'abattoir à l'usine pour être transformées en plusieurs étapes. Elles passent dans l'atelier de découpe pour le désossage, le découennage et le dégraissage qui permettent d'éliminer les os, la couenne et le gras.

Le gras est ensuite haché avant d'être chauffé, puis tamisé pour éliminer les rillons de la matière grasse représentant le saindoux brut. Le saindoux sera valorisé dans d'autres fabrications.

Le saumurage du jambon est réalisé par injection de saumure (10 à 20% de mélange de sel + sel nitrité).

Cette phase est complétée par le barattage (48 à 72 h) qui permet aux muscles d'adhérer les uns aux autres afin de produire une belle tenue de tranche. Cette opération permet également de répartir la saumure dans le jambon et de l'assouplir pour faciliter le moulage.

Le moulage et le pressage donnent la forme et la texture du jambon. La viande doit reposer 48 heures dans le moule avant la cuisson.

Phase essentielle pour la conservation, la cuisson doit se dérouler le plus lentement possible à une température modérée. La viande mijote donc pendant environ 12 h à 72°C pour garantir que le cœur du jambon atteigne 68°C et éviter le développement bactérien. Les jambons sont refroidis à 35°C puis démoulés.

Le démoulage entraîne une sortie de jus de viande. Les jambons sont ensuite conditionnés sous vide et stockés à 3°C pendant 48h avant l'expédition.

FICHE TECHNIQUE DU JAMBON CUIT

1. INGRÉDIENTS

- Viande de porc.
- Sel.
- Arômes naturels.
- Sucre : dextrose, saccharose.
- Exhausteur de goût : glutamate monosodique.
- Antioxydant : ascorbate de sodium.
- Conservateur : sel nitrité.

2. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

- Staphylocoques dorés : < 100 UFC/g.
- Escherichia coli : < 10 UFC/g.
- Coliformes totaux : <100 UFC/g.
- Listeria : absente dans 25 g de produit.
- Salmonelle : absente dans 25 g de produit.
- Nitrites < 5 mg/kg de produit.
- Protéines : 22,1%.
- Matières grasses : 4,5%.

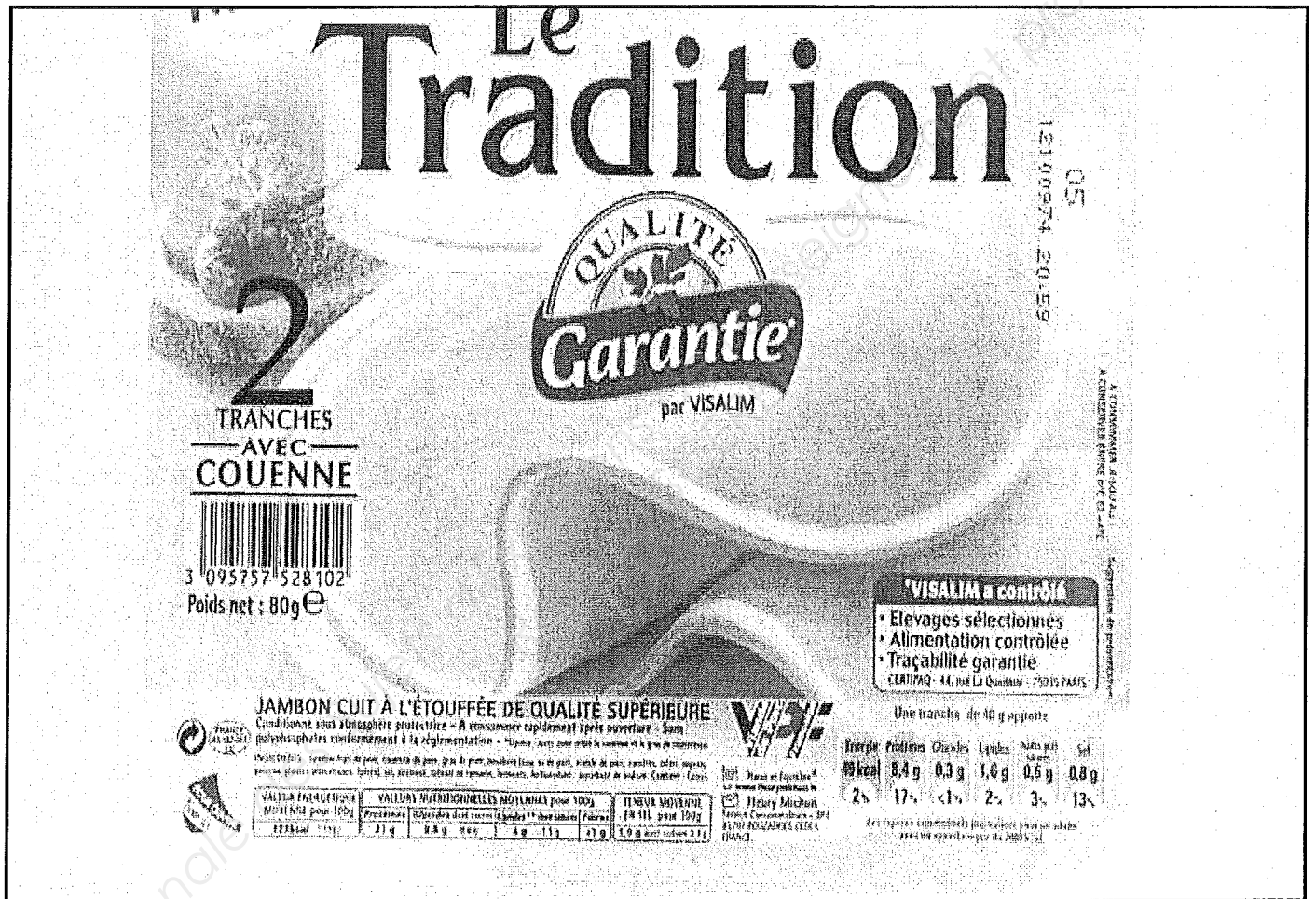
3. DURÉE DE CONSERVATION

- 40 jours maximum.

4. TRANSPORT ET STOCKAGE

- Transport en camion réfrigéré entre 0°C et 4°C.
- Conservation à 0°C et 4°C.

CONDITIONNEMENT EN TRANCHES DU JAMBON CUIT



Source : <http://www.google.fr/imgres?q=etiquette+fleury+michon> 19/10/2011 à 14 :04