

PARTIE II - À remplir si le procédé est modifié et que l'étiquette est soumise de nouveau en vue de l'enregistrement du nouveau procédé.

1. Nom du produit :

2. Numéro d'enregistrement d'étiquette précédent :

Date de la nouvelle soumission de l'étiquette

Quelle est l'option choisie pour le contrôle d'*E. coli* O157:H7?

(Indiquer l'option également sur le formulaire de soumission de l'étiquette. Veuillez vous assurer de fournir les informations suivantes concernant l'option choisie.)

Numéro de l'option :		Détails concernant l'option choisie			
1		Combinaison durée x température interne : __ °C / ___ °F x ___ minutes			
2		Cocher la méthode de transformation utilisée dans le cadre de cette option;			
✓ <input type="checkbox"/>	Température de la chambre de fermentation		pH à la fin du processus de fermentation	Diamètre du boyau	Processus ultérieur (séchage, garde or cuisson)
	°F	°C			
<input type="checkbox"/>	70	21	≥5,0	≤ 55 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F et 6 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	≤ 55 mm	MAINTENIR à 90 °F pendant ≥6 jours
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	≤ 55 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F puis 6 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 100 °F, 1 heure à 110 °F, 1 heure à 120 °F puis 7 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≥5,0	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 100 °F, 1 heure à 110 °F, 1 heure à 120 °F puis 7 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	96	36	≤5,0	≤ 55 mm	CHAUFFER (128 °F température interne du produit x 60 minutes) et SÉCHER à une température de 55 °F et une humidité relative de 65 % pour un coefficient humidité-protéine ≤ 1,6 : 1
<input type="checkbox"/>	110	43	≤4,6	≤ 55 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant ≥ 4 jours
<input type="checkbox"/>	110	43	≤4,6	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant ≥ 4 jours
<input type="checkbox"/>	110	43	≥5,0	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant ≥ 7 jours
3		Analyse du produit fini - 30 échantillons de chaque lot de produit fini doivent être testés pour, au minimum, la présence d' <i>E. coli</i> O157:H7 et de <i>Salmonella</i>			

Laboratoire utilisé :

Méthode officielle utilisée au laboratoire :

Option choisie pour le contrôle d'*E. coli* O157:H7 dans les saucisses fermentées

4		Cocher la méthode de transformation utilisée dans le cadre de cette option			
✓ <input type="checkbox"/>	Température de la chambre de fermentation		pH à la fin du processus de fermentation	Diamètre du boyau	Processus ultérieur (séchage, garde or cuisson)
	°F	°C			
<input type="checkbox"/>	70	21	≥5,0	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F et 6 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	90	32	≤4,6	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 90 °F pendant 7 jours puis sécher
<input type="checkbox"/>	90	32	≥5,0	De 56 à 105 mm	MAINTENIR à 90 °F pendant 7 jours puis sécher
<input type="checkbox"/>	110	43	≥5,0	≤ 55 mm	MAINTENIR à 110 °F pendant 7 jours puis sécher
<input type="checkbox"/>	110	43	≥5,0	De 56 à 105 mm	CHAUFFER (1 heure à 110 °F puis 6 heures à 125 °F)
<input type="checkbox"/>	96	36	≤5,0	≤ 55 mm	CHAUFFER (128 °F température interne du produit x 60 minutes) et SÉCHER à une température de 55 °F et une humidité relative de 65 % pour un coefficient humidité-protéine ≤ 1,6 : 1

5 Validation extérieure

Où/quand a eu lieu le test de validation?

Les résultats du test ont-ils été acceptés par la Division des programmes des viandes et la Division de la salubrité des aliments? OUI NON

(Jusqu'à la transmission et l'acceptation des résultats, l'exploitant ne peut pas s'en servir pour justifier la fabrication de produits dans le cadre de l'option 2 ou 4.)

Quel est le niveau de réduction D atteint?

Si la réduction est inférieure à 5D, 15 échantillons de mêlée crue doivent être testés dans chaque lot;

Laboratoire utilisé :

Méthode officielle utilisée au laboratoire :

Option choisie pour le contrôle d'*E. coli* O157:H7 dans les saucisses fermentées