

## **Validation températures de conservation viandes Box e-commerce**



1) **Début du test** : 08 Novembre 2017 à 08h45.

2) **Composition du colis** :

- 1 côtelette de 300g ;
- 4 saucisses Porc et Boeuf pour un poids total de 284g ;
- 1 boudin blanc de 200g ;
- 2 filets de poulet pour un poids total de 674g ;
- 1 steak de boeuf de 242g ;

Chaque famille de viande a donc été prise en considération afin de réaliser ce test, ceci permettant d'être représentatif par rapport au panier classique de la ménagère (viande rouge, viande blanche, charcuterie sensible, etc) ;

3) **Conditionnement du colis** :

- Emballage de chaque morceau de viande individuellement et mis sous-vide ;
- Utilisation d'une grande boîte en carton ;
- Feuille isotherme en aluminium stockée préalablement en chambre froide ;
- Placement de 6 glaçons réfrigérant (conformément à la procédure recommandée par le fabricant) ;

4) **Déroulement du test** :

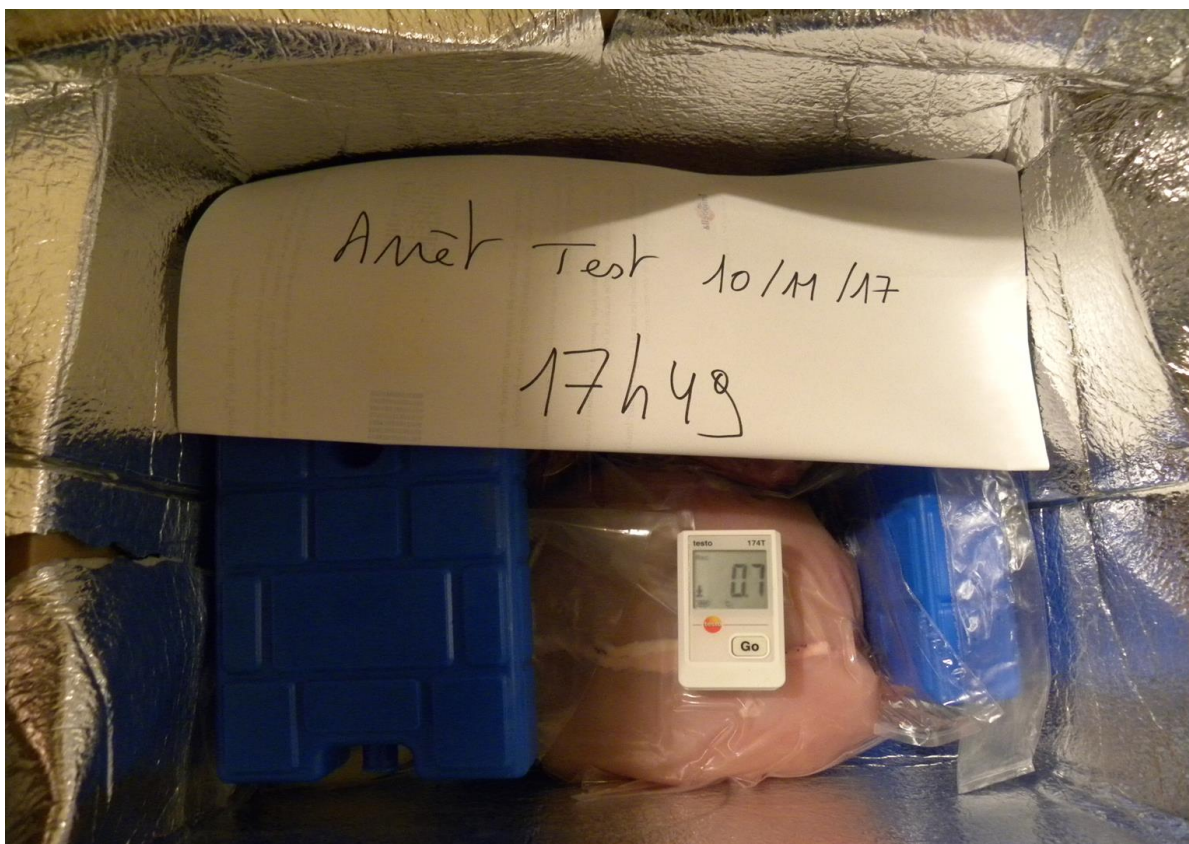
Un enregistreur de températures en continu de type TESTO 174 T a été placé au centre du colis réfrigéré et un autre TESTO 174T a été placé à l'extérieur du colis afin d'analyser la cinétique des températures à l'intérieur du colis en fonction de la température à l'extérieur de ce dernier.

## 5) Résultats

**Température extérieure au colis : 14,5 °C**



**Température intérieure au colis : 0,7 °C**



## Aspect visuel du colis : aucune décoloration anormale de la viande



Chaque paquet a ensuite été ouvert individuellement afin de procéder à une analyse à coeur du produit à l'aide d'un thermomètre sonde TESTO 104. Les t° des différents produits étaient similaires à la température reprise sur l'afficheur de températures TESTO 174 moyennant un écart type de  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ .

L'analyse organoleptique n'a relevé aucunes anomalies en matières de goût, odeur, couleur, saveur des différents produits.

Nous avons tous mangé les différents produits dont mes fils Noa 3,5 ans et Martin 1 an et nous sommes toujours là et en parfaite santé !!!

### 6) Conclusions

57 heures après soit bien après les prescriptions de livraison dans les 24 heures, la température des différents produits et bien en dessous des normes légales de max  $4^{\circ}\text{C}$ .

Le procédé est donc jugé comme conforme.