

# SAFE-T-LAC

© BSA Support aux métiers de bouche

**SAFE-T-Lac ⇒ L'agent de conservation efficace contre *Listeria* dans les produits de viandes cuites.**



Suite à l'épidémie de *Listeria*, l'agence canadienne d'inspection des aliments a autorisé l'emploi du diacétate de sodium pour freiner le développement des bactéries pathogènes. Le lactate quant à lui est un agent de conservation utilisé depuis plusieurs années.

Le Safe-T-Lac P est un mélange de lactate de potassium et de diacétate de sodium présenté sous forme liquide. En mélange, ces deux ingrédients voient leur efficacité multipliée plutôt qu'ajoutée.

Des expériences, sur des saucisses à hot dog ont démontré, que Safe-T-Lac empêche la croissance de *Listeria* pendant plus 60 jours.

## Dans ce numéro

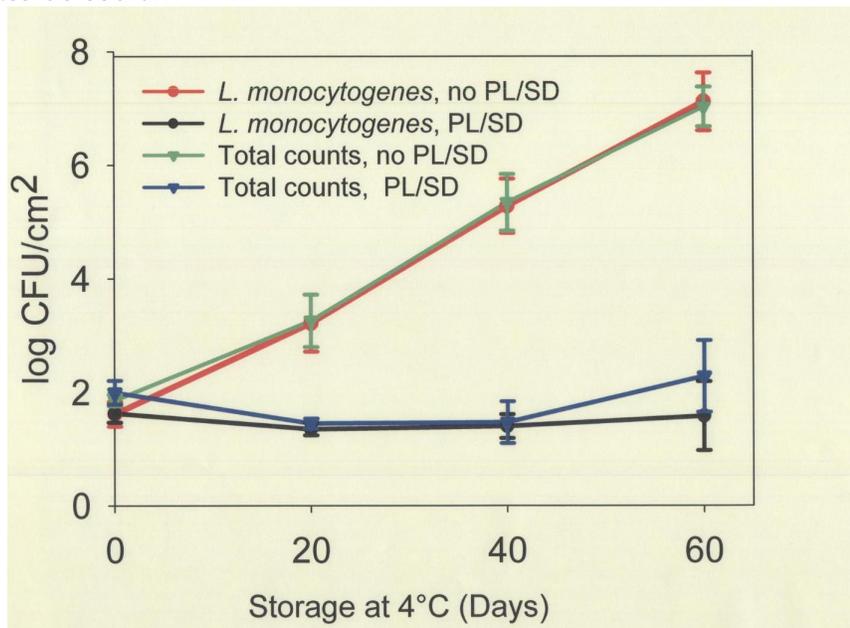
Efficacité	1
Utilisation	2
Déclaration	2
Produits disponibles	2
Questions/Réponses	2

## Efficacité

### Évolution du compte de *Listeria monocytogenes* et compte total en fonction du temps

PL=Lactate de potassium

SD=Diacétate de sodium



Suite au verso

## Efficacité (suite)

La courbe précédente nous montre qu'après plus de quarante jours le nombre de bactéries n'a pas augmenté en présence de Safe-T-Lac (lactate de potassium et diacétate de sodium). Ce qui témoigne de sa grande efficacité.

## Utilisation

Le Safe-T-Lac s'utilise à la dose de 20 à 25 g par kg de produit.

Le Safe-T-Lac est permis dans les produits de viandes cuites seulement (il n'est pas autorisé dans les viandes crues, les saucisses fraîches, les brochettes...). Il est recommandé dans tous les produits cuits qui sont tranchés, emballés et vendus tel quel.

## Déclaration des ingrédients

Lactate de potassium, diacétate de sodium.

## Produits disponibles :

SCU4LD45	Safe-T-Lac P	4.00 KG
SCU2Ld45	Safe-T-Lac P	23.00 KG

## Questions et réponses

*Q Est-ce que le lactate de potassium remplace le nitrite de sodium ou l'érythorbate de sodium?*

R Non, le Safe-T-Lac freine le développement de bactéries d'altération et de *Listeria*.

*Q Est-ce que le Safe-T-Lac augmente la durée de vie des saucisses fraîches?*

R Oui il en augmente la durée de vie cependant la législation canadienne nous interdit son utilisation dans les produits non cuits.

*Q Puis-je mélanger le Safe-T-Lac avec mes assaisonnements?*

R Pas vraiment, généralement les assaisonnements sont sous forme de poudre tandis que le Safe-T-Lac est sous forme liquide. Il est préférable de le mélanger avec l'eau.

*Q Est-ce vraiment utile d'utiliser le Safe-T-Lac?*

R Il faut évaluer si la détection de la *Listeria* par les inspecteurs et le retrait des produits des tablettes en vaut le risque et l'économie.

*Q Y a-t'il une autre alternative pour freiner le développement des bactéries pathogènes?*

R La cuisson détruit *Listeria* et les principales bactéries pathogènes mais les risques viennent d'une contamination lors du tranchage et de l'emballage d'où l'importance des bonnes pratiques manufacturières et de l'assainissement.

**BSA Division support aux métiers de bouche**  
6005 boul. Couture, Montréal, Québec, H1P 3E1

**Support technique:**

1 877 852-3199

**Site web :**

bsa.ca