

BITEC COTTO®

Sain et savoureux,
sans nitrites ni nitrates



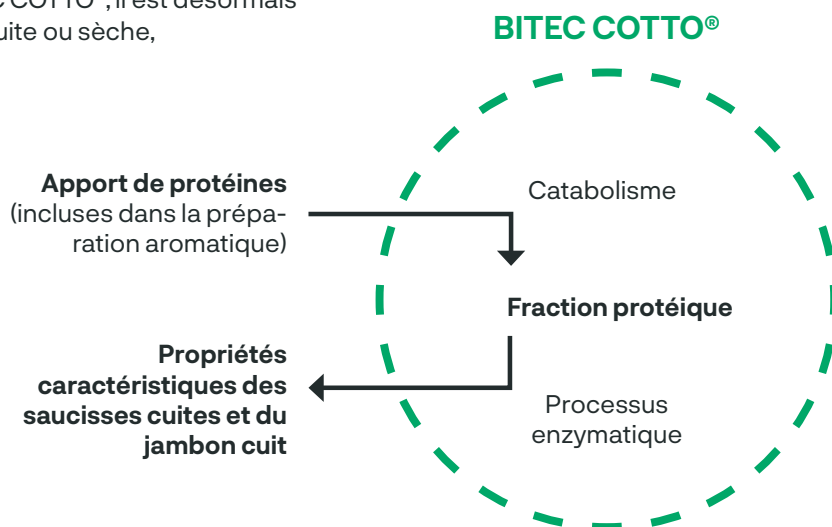
BITEC COTTO®

Choisissez la sécurité avec BITEC®

Les nitrites et les nitrates font l'objet d'une remise en cause depuis un certain nombre d'années. Leurs teneurs maximales dans les produits carnés ont été progressivement réduites par la réglementation, et les consommateurs s'interrogent également sur leurs effets sur la santé. Avec le nouveau BITEC COTTO®, il est désormais possible de produire de la charcuterie étuvée, cuite ou sèche, sans ajout de nitrites ou de nitrates.

Les avantages en un coup d'œil

- goût authentique et couleur stable
- solution clean label
- une technologie innovante et transparente avec un avantage inédit sur le maché
- supprime un additif critique



Le ferment BITEC COTTO® participe à une note aromatique caractéristique et un aspect traditionnel sans ajout de nitrite ou de nitrate.

Clostridium botulinum

Un challenge test a été réalisé dans un laboratoire externe. Dans aucun des échantillons stockés, la croissance de *C. botulinum* n'a été détectée. Ainsi, il est possible de conclure que la recette ne favorise pas la croissance de *Clostridium botulinum* pendant une conservation de 30 jours à température réfrigérée. De même qu'une interruption de la chaîne du froid pendant 8 heures à 20 °C n'a pas favorisé la croissance.

Analyses Tbars

(substances réactives à l'acide thiobarbiturique)

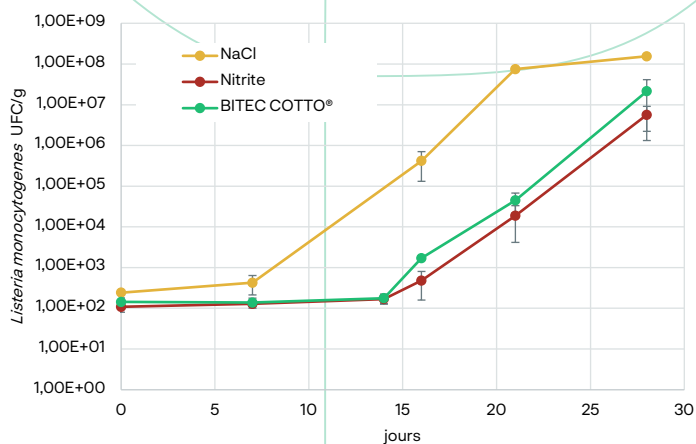
Dans le cadre d'analyses à l'acide thiobarbiturique (TBA) réalisées avec l'institut français IFIP, nous avons vérifié les effets antioxydants de la solution BITEC COTTO®. Le test Tbars repose sur le dosage du malondialdéhyde (MDA) qui est un produit dérivé de la peroxydation lipidique.

	MDA mg/kg jour 0	MDA mg/kg jour 35
BITEC COTTO® Solution	0,18	0,43
90 ppm NaNO ₂	0,20	0,47

A J 0 et J 35, la solution BITEC COTTO® a montré de meilleurs effets antioxydants que le nitrite de sodium dosé à 90 ppm. En général, des valeurs supérieures à 1 mg/kg de MDA donnent aux aliments un goût rance (ce niveau est généralement atteint à J 35, si seul du sel ordinaire est utilisé dans la préparation).

Challenge Test Listeria Jambon Supérieur

Comme le montre clairement le challenge test sur le jambon supérieur, la croissance de *Listeria monocytogenes* avec BITEC COTTO® est similaire à celle observée avec l'utilisation de 90 ppm de nitrite de sodium. La sécurité vis-à-vis de *Listeria* est donc équivalente.



Jambon supérieur

BITEC COTTO® KPW
Cotto Jambon Supérieur 1
Cotto Jambon Supérieur 2

Knacks & émulsions

BITEC COTTO® BW
Top Cotto BW

Lardons

Nat aro LS
Cotto Jambon Supérieur 2
BITEC COTTO® KPW

Pâté

Cotto Pâté
BITEC COTTO® BW

Perspectives juridiques

L'utilisation du ferment BITEC COTTO® tout comme de l'extrait de levure sont conformes au Code des usages de la charcuterie, ainsi qu'à la réglementation européenne sur les arômes.

Par conséquent, nous estimons que des mentions telles que « sans nitrite » ou « sans nitrite ni nitrate ajouté » et autres déclarations similaires, pourraient figurer sur le produit fini.



Nos Services en un coup d'œil

Êtes-vous intéressé par nos produits et services?
Nous sommes votre partenaire pour des solutions personnalisées.
Parlez-en à votre contact commercial !



La qualité Notre principe de base

La qualité est notre principe de base. Nous nous définissons par la qualité élevée de nos produits, ce qui nous motive à proposer à nos clients des solutions optimales. Cette exigence se retrouve à chaque étape de notre travail, du contrôle des matières premières jusqu'au produit fini, grâce à nos équipes qualité, réglementation, et nos laboratoires qui travaillent main dans la main pour vous satisfaire.



Produits sur mesure Nous réalisons vos souhaits

De délicieuses spécialités de saucisses et de viandes grillées et hybrides, des alternatives véganes pour une multitude d'applications de produits - rapide, personnalisé, délicieux ! Qu'il s'agisse de solutions sur mesure sous forme de mélanges à façon prêts à l'emploi ou d'éléments d'assaisonnement ou fonctionnels individuels, vous trouverez chez nous ce qu'il vous faut. N'hésitez pas à nous contacter, nous créerons le produit qui vous convient.



Conseil d'experts Le savoir faire et le faire savoir

Nos maîtres bouchers créatifs, techniciens et techniciens d'application vous assistent à tout moment avec des solutions de produits efficaces, innovantes et sur mesure, ainsi que des conseils pratiques dans le domaine des processus de fabrication industriels et des applications artisanales.



Laboratoire Le cœur de notre système qualité

Dans nos laboratoires internes, nous disposons d'une large gamme de méthodes d'analyses chimiques et microbiologiques. Chaque matière première possède son propre plan de contrôle basé sur une analyse de risques. Rien n'échappe donc aux experts de l'entreprise en matière de sécurité. Nous ne dépendons pas de laboratoires externes, ce qui nous permet d'agir avec rapidité, efficacité et de manière adaptée à la situation.