

BITEC COTTO®

Une technologie
révolutionnaire pour la
viande transformée

Sans nitrites ni nitrates ajoutés



NovaTaste



Projet Remplacement des nitrites

1

MOTEUR



Consommateurs et demande du marché pour des alternatives clean label



Préoccupations sanitaires : Les viandes transformées et nitritées ont été classées comme cancérigènes du groupe 1



Les autorités locales poussent l'industrie à supprimer les nitrites dans les viandes transformées

2

OBJECTIF DU PROJET



CHAMP D'APPLICATION :

Remplacement du nitrite dans les produits carnés transformés par un étiquetage clean

Focus : saucisses cuites/ pâtes fines et jambons cuits



HORS CHAMP D'APPLICATION :

Solutions à base de légumes pré-transformés (riches en nitrites) et solutions de natural curing (sans NO_2 à partir de NO_3)



OPPORTUNITÉ :

Nouvelles solutions clean label adaptées à différentes applications et différents marchés dans le secteur de la viande

Avantage concurrentiel grâce à un produit fonctionnel et abordable

Pourquoi remplacer le nitrite ?

International Agency for Research on Cancer
World Health Organization
PRESS RELEASE
N° 240
26 October 2015

„Processed meat was classified as carcinogenic to humans“

MEAT IS THE NEW TOBACCO

Reduce Your Risk of 23 Types of Cancer and Other Chronic Disease by Ditching These Two Things...

MEAT	TOBACCO
Bladder Cancer	Acute Myeloid Leukemia
Breast Cancer	Bladder Cancer
Colorectal Cancer	Cancer of the Cervix
Esophageal Cancer	Esophageal Cancer
Gastrointestinal Cancer	Kidney Cancer
Kidney Cancer	Cancer of the Larynx (Voice Box)
Leukemia	Lung Cancer
Lung Cancer	Cancer of the Oral Cavity (Mouth)
Non-Hodgkin's Lymphoma	Pancreatic Cancer
Pancreatic Cancer	Cancer of the Pharynx (Throat)
Prostate Cancer	Stomach Cancer

PhysiciansCommittee PCRM.ORG

Meat and cancer: How strong is the evidence?

IARC carcinogenic classification groups

Processed meats have been given Group 1 classification

Includes Salami, Sausages and hot dogs, Bacon

Red meats have been given Group 2A classification

Pork, Beef, Lamb

(Does not include chicken or fish)

Group 1 Causes cancer

Group 2a Probably causes cancer

Group 2b Possibly causes cancer

Group 3 Not classifiable as a cause of cancer

Group 4 Probably not a cause of cancer

These categories represent how likely something is to cause cancer in humans, not how many cancers it causes.

cruk.org
Together we will beat cancer

CANCER RESEARCH UK

Le Télégramme 12th of December 2020:

Faut-il interdire les nitrites dans le jambon ?

<https://www.abc-charcutier.fr/> 26th of January 2021:

Nitrates et nitrites : une question de nuances et d'équilibre ?

Food navigator 13th of January 2021:

Nitrates and charcuterie: French MPs call for 2025 ban



A French Parliamentary report recommends the use of nitrates in processed meats should be gradually phased out by 2025 over concerns that consumption of this controversial additive - used to extend the shelf life and prevent the oxidation of processed meats - can be linked to a higher cancer risk.



Méthodes de transformation de la viande

Approche	Fonction dans l'application				Principe	Avantages	Inconvénients
	Couleur	Goût	Antioxydant	Antimicro			
Nitrite NaNO ₂	✓	✓	✓	✓	NO ₂	Fonctionnement à 100 % Coût d'utilisation	Problèmes de santé
Bouillons de légumes pré-fermentés (contenant du nitrite)	✓	✓	✓	✓	NON ₂	Fonctionnalité identique à celle du nitrite Clean label	Réglementation (interdit en France) Acceptation Coût d'utilisation
Natural curing (Contenant du nitrate + ferment Nitrate réductase)	✓	✓	✓	✓	PAS D' ₃ → PAS ₂	Fonctionnalité identique à celle du nitrite Étiquetage clair	Réglementation Acceptation Adaptation du processus de production
BITEC COTTO* (ferment + source de protéines)	✓	✓	✓	✓*	NON	Fonctionnalité attendue à 100 % par rapport au nitrite Solution basée sur la PI de NovaTaste Clean label	Adaptation du processus de production (+2 à 3 h) Produit final ne devant pas être déclaré comme nitrité (Leitsätze/Codex)

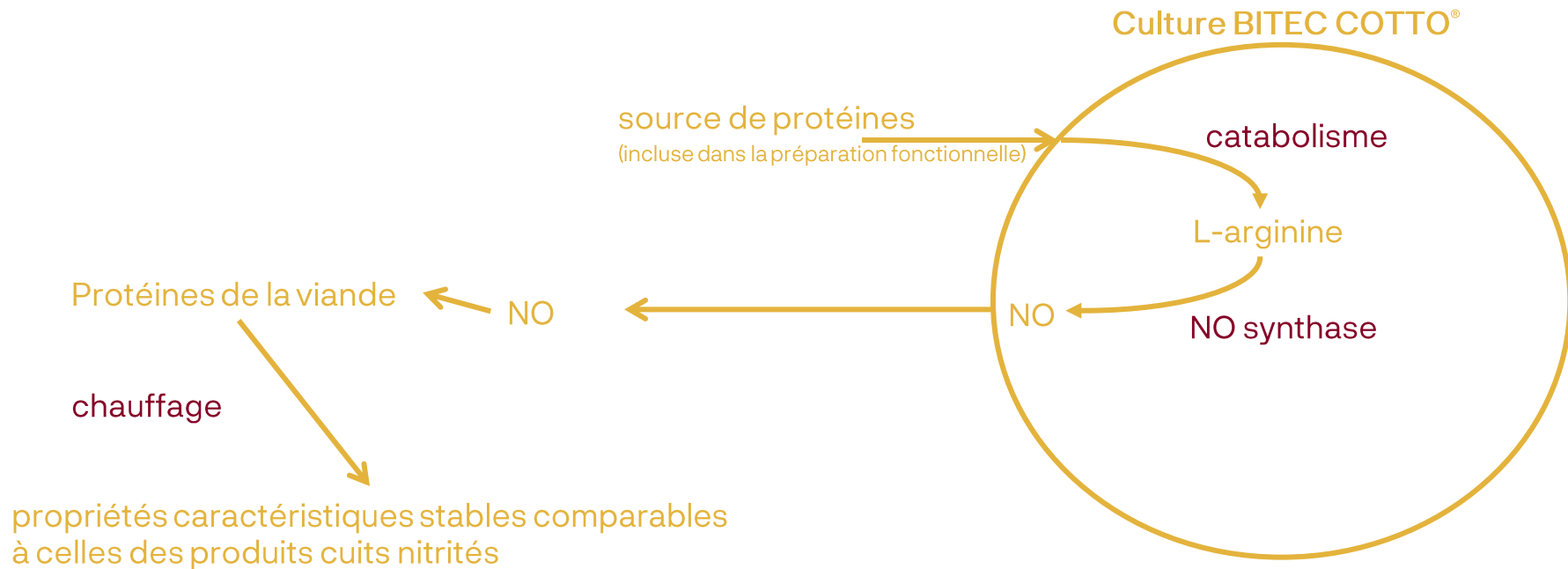
* Le test de provocation ne montre aucune croissance de *Clostridium botulinum*

Système COTTO® – choisissez la sécurité avec BITEC®

BITEC COTTO® : ferment + source de protéines



Réactions biochimiques



BITEC COTTO® - jouez la carte de la sécurité avec BITEC®

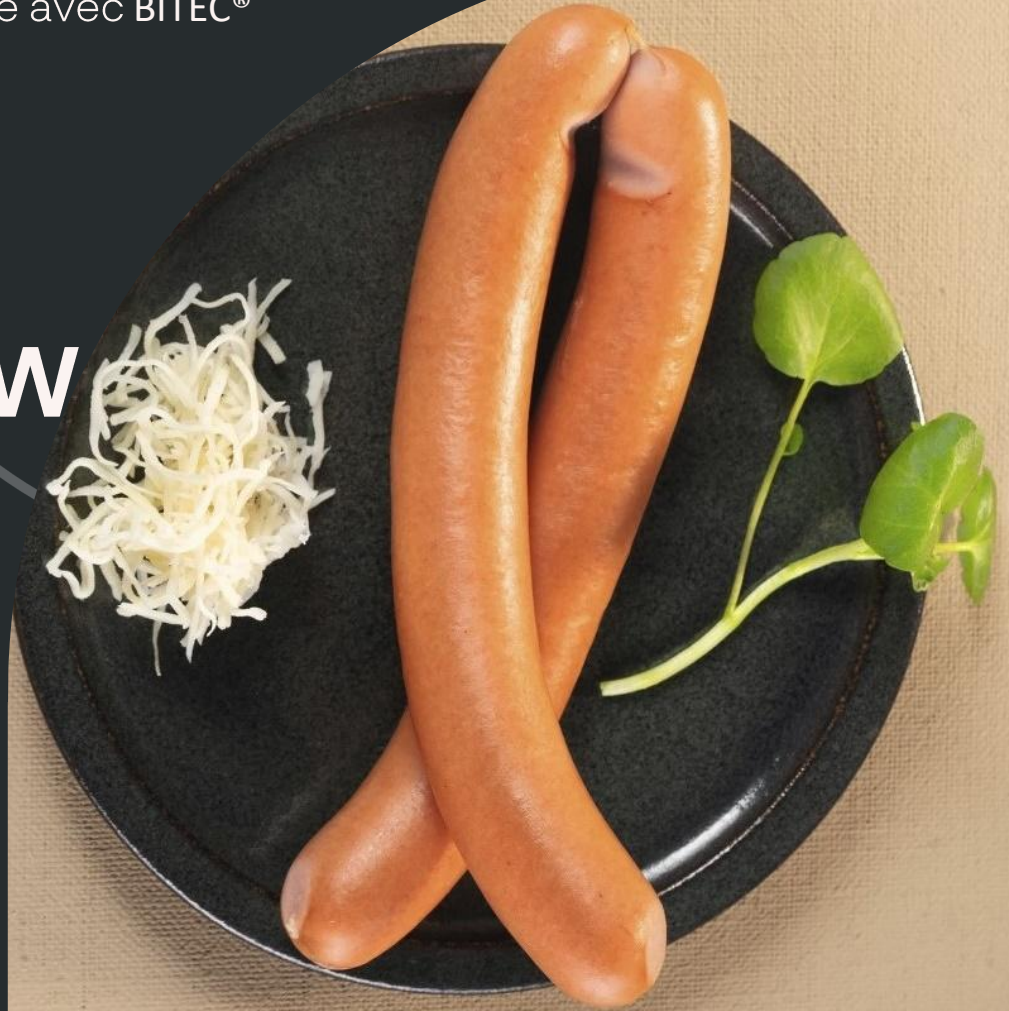
BITEC COTTO®

Exemples de recettes



Système COTTO® – choisissez la sécurité avec BITEC®

Saucisses de Francfort avec BITEC COTTO® BW



Saucisse de Francfort COTTO

Conseils techniques

MATERIAL

35.00 kg Pork SII
15.00 kg Beef RII
15.00 kg Pork SVI
10.00 kg Pork SVIII
25.00 kg Water/Ice

INGREDIENTS PER KG

7.00 g	Novapure Vienna Style Sausage	178340
8.50 g	Top Cotto BW	278679 *
0.25 g	BITEC COTTO® BW	278019
16.00 g	Table salt	

CASINGS

Sheep natural casings diam. 20/22

PREPARATION

1. Cut pork SII and beef RII with table salt, Top Cotto BW, BITEC COTTO® BW and Novapure Vienna Style Sausage for a couple of rounds
2. Add half of the ice
3. Cut the sausage mass at high speed to a temperature of 2–4 °C
4. Add pork SVI and SVIII and continue cutting at high speed to a temperature of approx. 8–10 °C
5. Add remaining ice and cut to a temperature of approx. 10–12 °C
6. Stuff into natural casings, twist to desired length
7. Redden at 40 °C for 2 hours
8. Dry at 55 °C for 10 minutes
9. Smoke at 55 °C for 20 minutes
10. Scald at 78 °C to a core temperature of 70 °C
11. Shower and cool down

* Product not in stock; please observe minimum order quantities.

Mélange saucisse viennoise Novapure

Détails du produit

Description du produit : préparation aromatique épicée

Avantages du produit :

- assaisonnement corsé et piquant à la noix de muscade et au paprika
- sans ingrédients allergènes (conformément à la réglementation européenne)
- sans additifs exhausteurs de goût
- certifiable halal

Recommandation d'étiquetage : extraits d'épices, épices, arôme

Dosage : 7 g par kg de masse

N° d'article : 178340/ 1 kg

Top Cotto BW

Détails du produit

Description du produit : préparation pour la fabrication de saucisses cuites

Avantages du produit :

- à utiliser avec BITEC COTTO® BW
- mélange aromatique doux
- Contient: E300, E450
- confère texture, note de base et couleur
- assaisonnement à ajouter en complément
- à utiliser avec du sel de cuisine
- pour les saucisses cuites (charcuterie et saucisses de Francfort)

Recommandation d'étiquetage : extrait de levure ou arôme naturel, stabilisant : E450, dextrose, antioxydant : E300, extraits d'épices

Dosage : 8,5 g/kg de masse

N° d'article : 278679*

* Produit non disponible en stock, veuillez respecter les quantités minimales de commande

BITEC COTTO® BW

Détails du produit

Description du produit : ferment

Souche : *Staphylococcus equorum*

Avantages du produit :

- à utiliser avec les ingrédients du système COTTO
- confère une saveur et une couleur caractéristiques

Recommandation d'étiquetage : ferments

Dosage : 25 g pour 100 kg de masse

N° d'article : 278019

Système COTTO® – choisissez la sécurité avec BITEC®

Jambon cuit avec BITEC COTTO® KPW



Prosciutto COTTO

Conseils techniques

MATERIAL

100.00 kg Pork ham silverside, with fat,
Pork ham topside

FOILS

Ham foil 55x60

540602

BRINE

80.43 kg Water, 0-2 °C

10.00 kg Salt

9.20 kg Top Cotto Prosciutto **287026 ***

0.38 kg BITEC COTTO® KPW **279122**

PROCESSING

1. Dissolve table salt, Top Cotto Prosciutto and BITEC COTTO® KPW in cold water
2. Save 10 % of the water and add as ice; final brine temperature -2 °C
3. Inject meat pieces with the brine and use the tenderizer; injection rate 20 %
4. Important: Check the injection weight!
5. Tumble the material with the following program (depending on the system):
8 h, 15 minutes work/15 minutes break at 6 revolutions/minute
The material must rest under vacuum for at least 15 hours between injection and the start of the cooking process
6. Spread the ham form (8–9 kg) with the ham foil, put in the ham mass and press
7. Heat treatment:
Cook for 2 hours at 45 °C
Cook for 2 hours at 65 °C
Then cook at 78 °C to core temperature 72 °C
Cool down with cold water

* Produit non disponible en stock ; veuillez respecter les quantités minimales de commande

Top COTTO Prosciutto

Détails du produit

Description du produit : préparation pour la fabrication de jambon cuit

Avantages du produit :

- à utiliser avec BITEC COTTO® KPW
- mélange aromatique doux et savoureux
- E301, E450, E451
- confère un goût et une couleur caractéristiques
- à utiliser avec du sel de cuisine
- pour les produits tels que les produits carnés cuits et salés

Recommandation d'étiquetage : extrait de levure ou arôme naturel, stabilisant : E450, E451, dextrose, antioxydant : E301

Dosage : 9,2 kg dans 100 kg de saumure à 20 % d'injection

N° d'article : M287026*

* Produit non disponible en stock, veuillez respecter les quantités minimales de commande

BITEC COTTO® KPW

Détails du produit

Description du produit : ferment

Souche : *Staphylococcus equorum*

Avantages du produit :

- à utiliser avec les ingrédients du système COTTO
- confère un goût et une couleur caractéristiques

Recommandation d'étiquetage : ferments

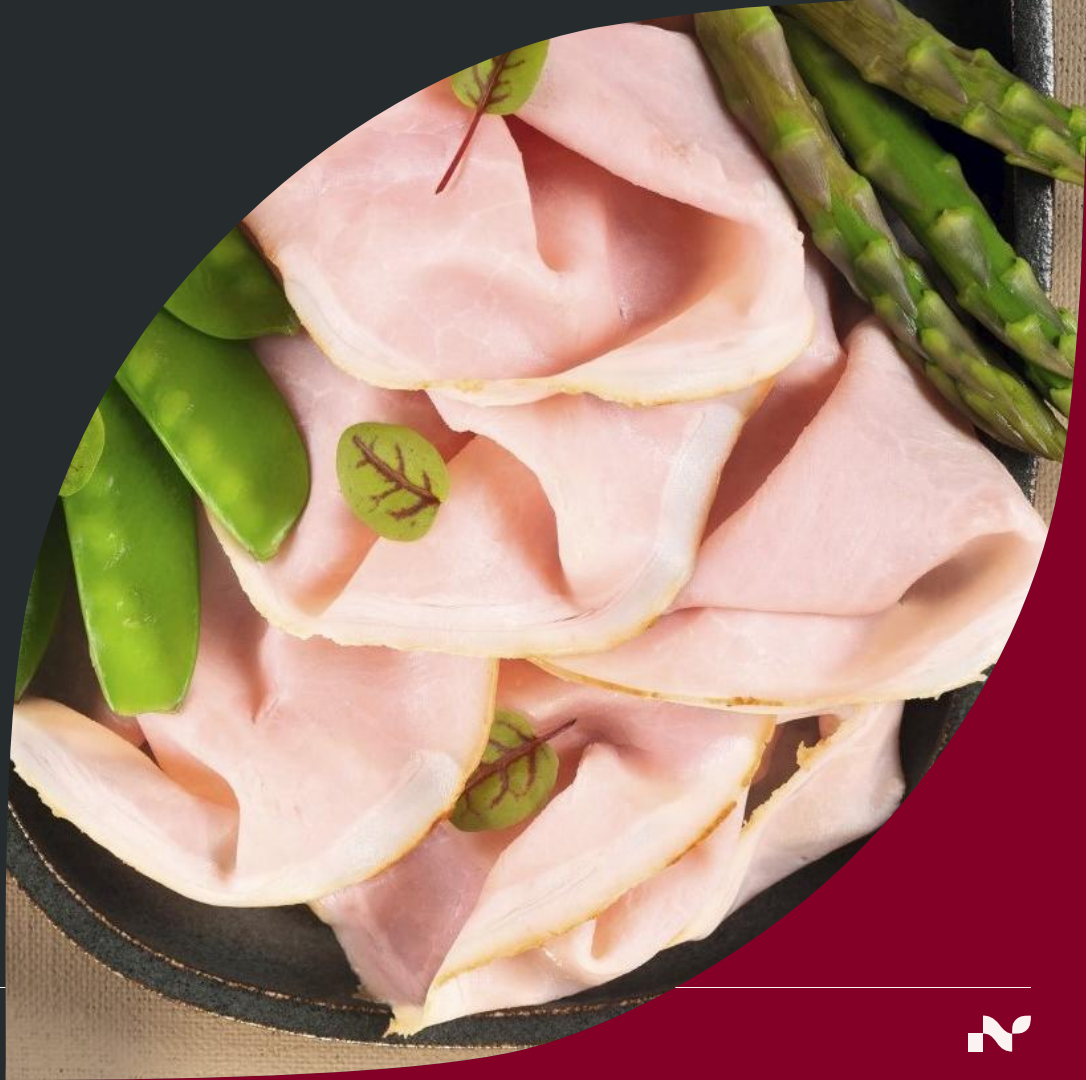
Dosage : 75 g pour 100 kg de masse

N° d'article : 279122

Choisissez la sécurité avec BITEC®

BITEC COTTO®

- ✓ Goût authentique et couleur stable
- ✓ Solution « clean label »
- ✓ Technologie innovante avec un avantage concurrentiel
- ✓ Évite les additifs critiques



A stylized graphic of a plant with a vertical stem and two large, rounded leaves. The leaves are outlined in a vibrant green color. The text is overlaid on the left leaf.

Création
un monde de
saveurs



NovaTaste