

Guide sur l'emballage du boeuf frais



À l'intérieur :

*Des conseils sur l'emballage du boeuf,
sa couleur et son entreposage*

On trouve le bœuf frais dans une variété d'emballages au comptoir des viandes. Chaque option comporte des avantages dépendant de son utilisation ou de son entreposage. Quel que soit le genre d'emballage, le bœuf frais à l'épicerie est produit selon des standards stricts de salubrité. Vérifiez toujours la date "meilleur avant" pour déterminer si vous devez utiliser ou congeler le boeuf. Certains genres d'emballage permettent de garder la viande plus longtemps (voir le guide d'entreposage sur la dernière page). Néanmoins une fois l'emballage ouvert, vous devez utiliser le boeuf haché en dedans de 24 heures et les biftecks et rosbifs en dedans de 2 à 3 jours.

Pellicule moulante

La pellicule moulante autour de l'emballage est la forme la plus courante d'emballage du boeuf frais. Parce qu'une petite quantité d'air peut passer à travers la pellicule, le bœuf enveloppé de cette façon est plus périssable et nécessite d'être utilisé ou congelé dans un court laps de temps. Si vous voulez congeler le boeuf sans ouvrir l'emballage, enveloppez-le dans du papier aluminium et placez-le dans un sac pour congélation scellé.

Avantages :

- **Emballage traditionnel**
- **Vaste disponibilité**



Pellicule moulante

Emballage à atmosphère modifié (EAM)

Un emballage à atmosphère modifié permet de conserver le boeuf frais plus longtemps. Avec ce genre d'emballage, l'air autour du bœuf est ajusté (modifié) et le produit est scellé à l'abri de l'air afin de rester frais plus longtemps. Il n'y a aucun ajout au bœuf. Une fois l'emballage ouvert, le boeuf haché doit être utilisé en dedans de 24 heures et les biftecks et rosbifs en dedans de 2 à 3 jours.

Le scellé à l'abri de l'air de l'EAM prévient les fuites et facilite l'ouverture de l'emballage. Par sa forme, ce genre d'emballage est facile à empiler et à entreposer. Si vous désirez faire congeler le bœuf dans ce genre d'emballage, vous devez réemballer le bœuf pour éviter les brûlures par le froid et que de mauvaises saveurs se développent. Retirez le plus d'air possible, scellez et faites congeler.

Avantages :

- **Reste frais plus longtemps**
- **Facile à ouvrir**
- **À l'épreuve des fuites**
- **Peut s'empiler**



Emballage à atmosphère modifié (EAM)

Au sujet de la couleur

Contrairement à la croyance populaire, la couleur du bœuf n'est pas un bon indicateur de sa fraîcheur. Au départ, le bœuf est violet foncé. Le pigment devient rouge cerise au contact de l'air. Le même bœuf peut devenir violet à nouveau si l'on retire l'oxygène. Le bœuf emballé sous vide en est un parfait exemple.

Avec certains genres d'emballage, le pigment rouge cerise commencera à prendre une teinte brunâtre assez rapidement. La viande est toujours fraîche et peut être mangée sans danger, mais elle n'aura pas la couleur rouge vif du début puisqu'elle a été exposée à l'air. La date « meilleur avant » demeure le meilleur moyen de savoir si vous devez préparer le bœuf maintenant ou devez le faire congeler.

Le bœuf haché pourrait dans certains cas être brunâtre au centre lorsque le paquet est ouvert. Ceci est dû à une petite quantité d'oxygène au centre qui rend le pigment de la viande brunâtre. Néanmoins, la viande est toujours fraîche et sécuritaire et peut être consommée jusqu'à la date « meilleur avant. »



Emballage saucisson

L'emballage saucisson (comme celui de la pâte à biscuits) est parfois utilisé pour le bœuf haché frais. Avec ce genre d'emballage, le bœuf haché reste frais plus longtemps parce qu'on a retiré l'air, qu'on a scellé l'emballage et rendu à l'abri de l'air. Vérifiez la date « meilleur avant » et vous pourrez planifier vos repas à l'avance. À cause du manque de contact avec l'air, la viande peut être violacée lorsque l'emballage est ouvert. Toutefois, la viande deviendra rouge une fois le paquet ouvert. Une fois l'emballage ouvert, la viande doit être utilisée en dedans de 24 heures. Le bœuf en emballage saucisson est facile à entreposer au congélateur ou au réfrigérateur puisqu'il ne contient pas d'air et contient peu de matériel d'emballage.



Emballage saucisson

Avantages :

- Reste frais plus longtemps
- Compact
- À l'épreuve des fuites
- Prêt pour le congélateur



L'ouverture de l'emballage est facile et sans dégât.

Emballage sous vide

L'air est retiré d'un emballage sous vide, ainsi le bœuf reste frais plus longtemps. En plus, vous n'avez pas à réemballer ou placer le bœuf dans un sac pour le faire congeler. Lorsque le scellé du sous-vide est brisé, le bœuf haché doit être utilisé en dedans de 24 heures et les biftecks et rosbifs en dedans de 2 à 3 jours.



Le bœuf emballé sous vide est de couleur violacée. Ceci est normal puisqu'il n'y a pas d'air dans le paquet (il n'y a pas d'ajout à la viande).

Avantages :

- Reste frais plus longtemps
- À l'épreuve des fuites
- Prêt pour le congélateur



Le bœuf reprend sa couleur rouge lorsque l'emballage est ouvert.

Guide d'entreposage

Ce guide d'entreposage compare la durée typique d'entreposage des quatre types d'emballage. La durée d'entreposage varie de quelques jours (court) à quelques semaines (long). Néanmoins, vérifiez toujours la date "meilleur avant" afin de déterminer si vous devez utiliser ou congeler le bœuf.

	TEMPS D'ENTREPOSAGE TYPIQUE AU RÉFRIGÉRATEUR	PRÊT POUR LE CONGÉLATEUR
PELLICULE MOULANTE		Non ✗
EMBALLAGE À ATMOSPHÈRE MODIFIÉ (EAM)		Non ✗
EMBALLAGE SAUCISSON		Oui ✓
EMBALLAGE SOUS VIDE		Oui ✓

Meilleur avant et Entreposage au réfrigérateur : La date "meilleur avant" est imprimée sur l'étiquette ou directement sur l'emballage. C'est la meilleure façon de savoir combien de temps vous pouvez conserver la viande au réfrigérateur. Une fois ouvert, le scellé du sous vide est brisé et le bœuf haché doit être utilisé en dedans de 24 heures et les biftecks et rosbifs en dedans de 2 à 3 jours.

Certains magasins peuvent avoir du bœuf dans un emballage avec une pellicule moulante comprenant la date « emballé le ». D'autres magasins emballent la viande dans du papier pêche au comptoir de service des viandes. Dans les deux cas, il est préférable d'utiliser le bœuf haché en dedans de 24 heures et les biftecks et rosbifs en dedans de 3 jours.



Température recommandée pour le réfrigérateur : 40°F (4°C) ou moins, vérifiée à l'aide d'un thermomètre pour réfrigérateur.

Entreposage au congélateur

Bœuf haché de 2 à 3 mois

Biftecks et rosbifs de 6 à 12 mois

Température recommandée pour le congélateur : -18°F (0°C) ou moins, vérifiée à l'aide d'un thermomètre pour congélateur.



BŒUF CANADIEN

Des questions sur le bœuf? Visitez www.boeufinfo.org. Venez aussi [nous visiter](#) sur Facebook!



Centre
d'information
sur le

Boeuf

152163