Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

BTS QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES

SESSION 2003

E6 – QUALITÉ APPLIQUÉE AUX INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AUX BIO – INDUSTRIES

U 62 – ÉTUDE DE CAS

Durée : 4 heures **Coefficient** : 4

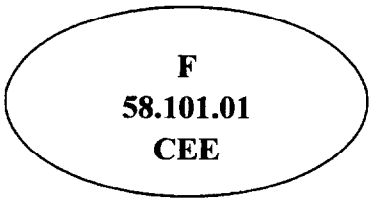
CALCULATRICE INTERDITE

Afin de pouvoir produire, une entreprise de transformation de produits carnés doit obtenir l'agrément des services vétérinaires.

L'entreprise fabriquera des mousses à base de viande de porc et de volaille conditionnées en boîtes métalliques et stérilisées, le tonnage hebdomadaire ne dépassant pas les 2,3 tonnes.

PREMIÈRE PARTIE : Constitution du dossier d'agrément **(54 points)**

1. L'obtention de l'agrément vétérinaire donnera droit à l'apposition sur les unités de vente d'une marque de salubrité de ce type :



1.1. Donner la signification précise des différents éléments figurant dans l'estampille.

1.2. Indiquer, à l'aide de l'extrait de l'arrêté du 22 janvier 1993 (Annexe 1), où cette estampille devra être apposée.

2. Dans le cadre de la constitution du dossier d'agrément, un certain nombre d'éléments doivent être apportés aux services vétérinaires dont un modèle de fiche de fabrication permettant d'assurer la traçabilité des produits.

2.1. Définir la traçabilité.

2.2. Expliquer les termes : traçabilité « aval » et traçabilité « amont ».

2.3. Préciser les éléments devant figurer dans la fiche de fabrication. En donner une présentation type.

3. Conditions générales d'hygiène.
L'entreprise utilise un protocole de nettoyage-désinfection permettant l'emploi d'un seul produit.

3.1. Elle a le choix entre deux produits présentés en Annexes 2 et 3. Indiquer le (s) produit (s) choisi (s). Justifier.

3.2. Donner les trois étapes de ce protocole et préciser les paramètres influençant l'efficacité de l'opération.

3.3. Ce protocole s'intègre dans un plan de nettoyage – désinfection qui doit comporter différentes rubriques. Les citer.

3.4. La température moyenne appliquée dans l'atelier de découpe ne pourra être inférieure à 13,5 °C : indiquer, selon l'arrêté, les éventuelles mesures à prendre.

4. Le procédé de fabrication comprend les étapes suivantes : ① réception des matières premières, ② stockage, ③ découpage, ④ cutterage, ⑤ mélange, ⑥ conditionnement en boîtes métalliques / sertissage du couvercle, ⑦ stérilisation en autoclave discontinu, ⑧ étiquetage et ⑨ stockage.
L'étude H.A.C.C.P. réalisée dans le cadre de la constitution du dossier révèle la présence de deux C.C.P. au niveau des étapes suivantes : « conditionnement des produits en boîtes métalliques » et « stérilisation des produits conditionnés ».

4.1. Pour les étapes ⑥ et ⑦ de conditionnement / sertissage et stérilisation, réaliser une étude des C.C.P. selon le tableau en Annexe 4.

4.2. Cette étude implique la création de documents associés. En dresser la liste.

4.3. En cas de présence de non conformité lors du procédé de fabrication, l'entreprise doit mettre en place des actions correctives : décrire les différents paramètres que doit comporter une fiche d'action corrective.

DEUXIÈME PARTIE : Certification (16 points)

L'entreprise envisage à moyen terme d'obtenir une certification pour un de ces produits et à plus long terme une certification d'entreprise.

1. Certification de produit.

1.1. Donner les principales caractéristiques auxquelles doivent répondre les matières premières entrant dans la fabrication d'un produit alimentaire disposant de ce logo :



1.2. Citer deux autres signes de qualité relatifs à la certification des produits alimentaires. Donner leur signification et préciser les exigences qu'ils imposent.

1.3. Indiquer le signe de qualité le mieux adapté au cas présent. Justifier.

2. Certification d'entreprise.
L'obtention de la certification nécessitera la réalisation d'un audit par un organisme certificateur au sein de l'entreprise.

2.1. Préciser le type d'audit réalisé dans ce cas précis.

2.2. Citer et décrire succinctement les différentes étapes d'un audit.

TROISIÈME PARTIE : Maîtrise du procédé **(10 points)**

Le conditionnement des produits sera réalisé à l'aide d'une doseuse : afin de contrôler le poids des boîtes avant sertissage, une carte de contrôle à la moyenne sera mise en place.

Préciser la succession des étapes permettant la construction et l'utilisation de cette carte. On envisagera la totalité de ces étapes.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.