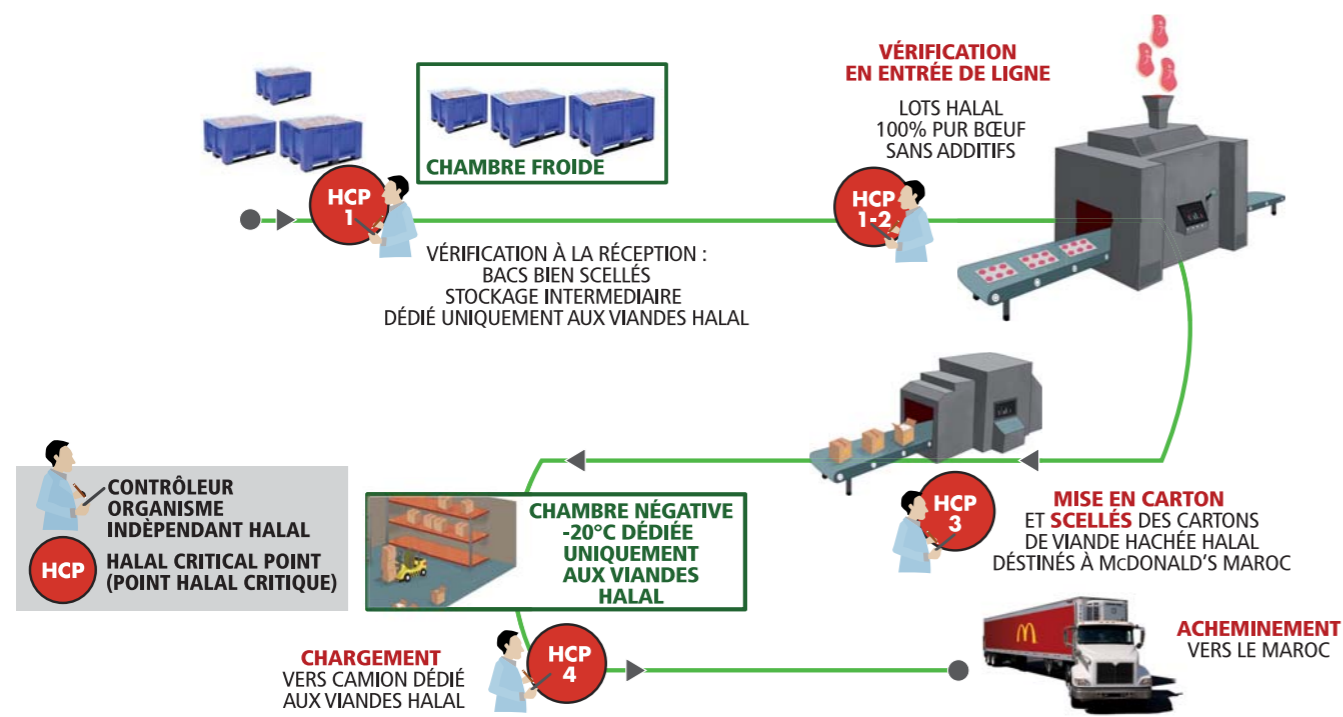


ÉTAPE 3 : L'UNITÉ DE PRODUCTION



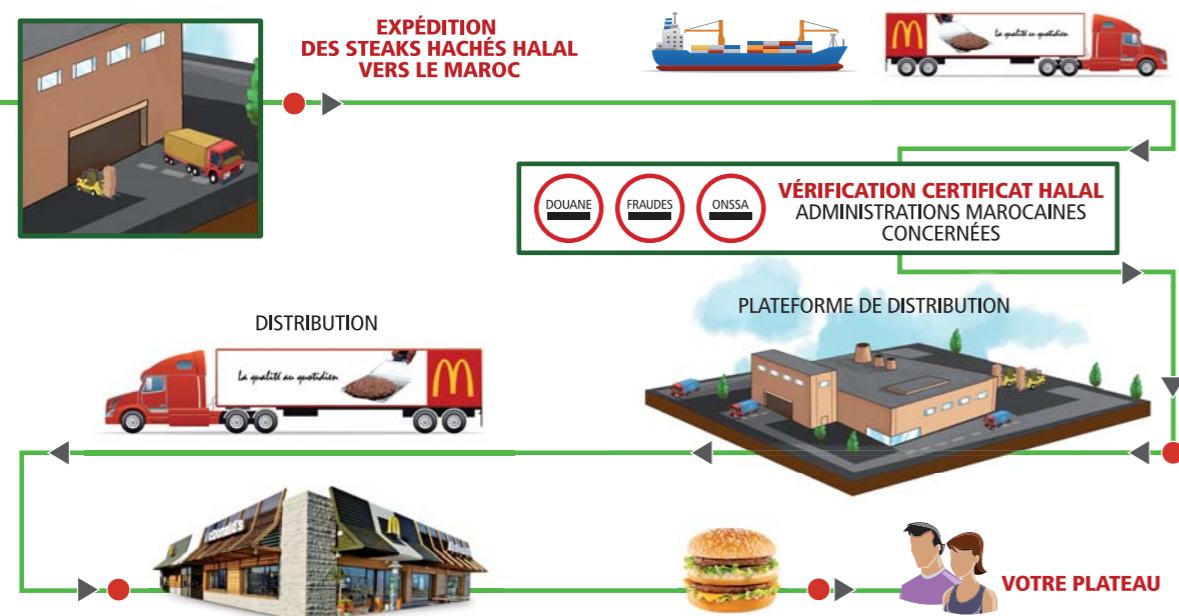
DANS LES COULISSES DE LA VIANDE

**TRACABILITÉ
HALAL**

**DU CHAMP AU
RESTAURANT**

MCDONALD'S MAROC EST LE SEUL OPÉRATEUR DE RESTAURATION AU ROYAUME À DISPOSER D'UNE DOUBLE CERTIFICATION HALAL DE SES VIANDES. LA VIANDE SERVIE DANS NOS RESTAURANTS EST D'ORIGINE ESPAGNOLE. ELLE EST CERTIFIÉE PAR L'INSTITUTO HALAL (JUNTA ISLÁMICA DE ESPAÑA) ET LABELISÉE HALAL PAR L'INSTITUT MAROCAIN DE NORMALISATION (IMANOR).

ÉTAPE 4 : LA RÉCEPTION AU MAROC



TRACABILITÉ : AFIN D'ASSURER LE SUIVI SANITAIRE ET LA TRACABILITÉ DU CHEPTEL BOVIN, CHAQUE VEAU EST IDENTIFIÉ DÈS SA NAISSANCE. UN NUMÉRO D'IDENTIFICATION UNIQUE À 10 CHIFFRES EST ATTRIBUÉ À CHAQUE BOVIN. DANS L'EXPLOITATION DE NAISSANCE, L'ÉLEVEUR APPOSE UNE BOUCLE REPRENANT CE CHIFFRE À CHACUNE DES 2 OREILLES DU VEAU.

**ORGANISMES DE
CERTIFICATION
DE NOTRE FOURNISSEUR
ESPAGNOL DE VIANDE :**

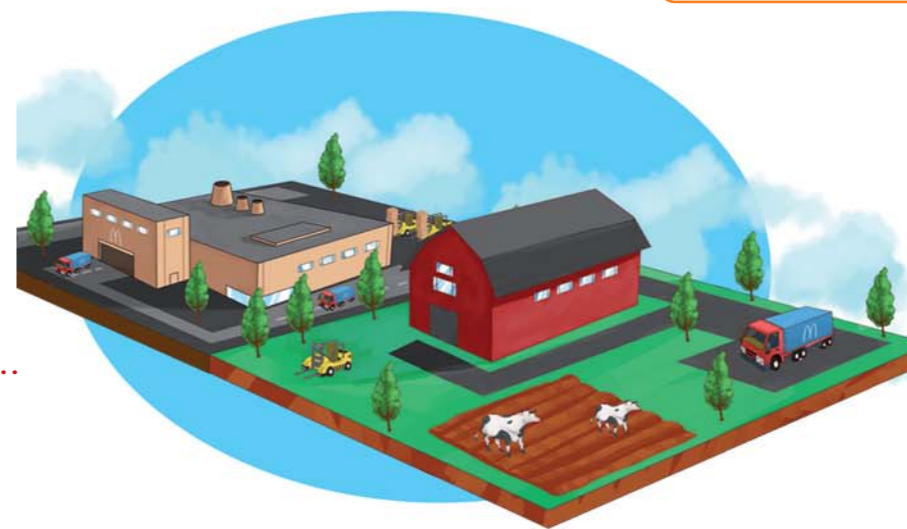
ih (حلال)
institutohalal



ÉTAPES D'ÉLABORATION

1
RÉCEPTION DES VIANDES : À LEUR ARRIVÉE À L'USINE, LES LIVRAISONS SONT SYSTÉMATIQUEMENT VÉRIFIÉES : PROVENANCE, IDENTITÉ DES LOTS, POIDS ET TEMPÉRATURE. DES CONTRÔLES STRICTS SUR LA QUALITÉ DE LA VIANDE SONT EFFECTUÉS AVANT SON UTILISATION. DES ÉCHANTILLONS SONT PRÉLEVÉS POUR ANALYSES ET LES DONNÉES SONT SAISIÉS INFORMATIQUEMENT. ELLES PERMETTRONT DE SUIVRE CHAQUE LOT DE VIANDE TOUT AU LONG DE LA TRANSFORMATION.

2
HACHAGE : DES MORCEAUX DE VIANDE MAIGRE (EX : GÎTE ET PALERON) ET DE VIANDE GRASSE (EX : PLAT DE CÔTES), SONT HACHÉS ENSEMBLE. UN HACHAGE PLUS FIN EN « CHEVEUX D'ANGE » PERMET UNE PRÉPARATION DE VIANDE HACHÉE OPTIMALE EN TERME DE TEXTURE ET DE GOÛT.



Qualité • Traçabilité • Sécurité alimentaire • Hygiène



3

FORMAGE ET SURGÉLATION : UNE FOIS QUE LA TENEUR DE LA VIANDE HACHÉE EN MATIÈRE GRASSE EST CONTRÔLÉE, LES STEAKS HACHÉS SONT FORMÉS, PUIS SURGELÉS LORS D'UN PASSAGE RAPIDE (2 À 4 MINUTES) DANS UN TUNNEL À -70°C.

4

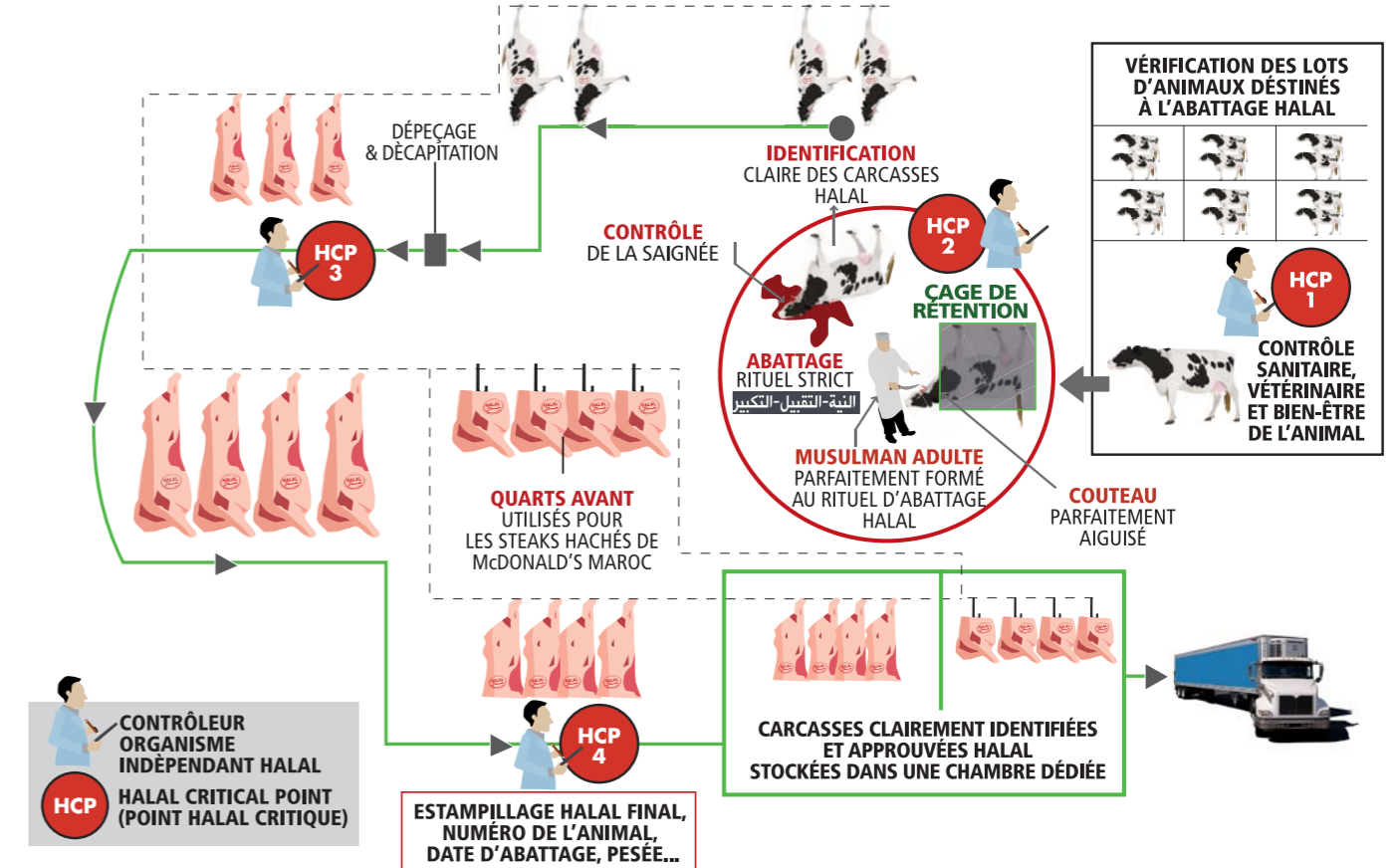
CONDITIONNEMENT : APRÈS UN CONTRÔLE DES PRODUITS FINIS POUR VÉRIFIER LEUR FORME ET LEUR SURGÉLATION, DES ÉCHANTILLONS SONT PRÉLEVÉS DANS CHAQUE LOT POUR DES TESTS EN LABORATOIRE. LES INFORMATIONS DU LOT SONT IMPRIMÉES SUR LES CARTONS ET SUR LES SACHETS DE PRODUITS. ON Y TROUVE LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION, LA DATE DE PRODUCTION, L'ORIGINE ET LE NUMÉRO DU LOT.

5

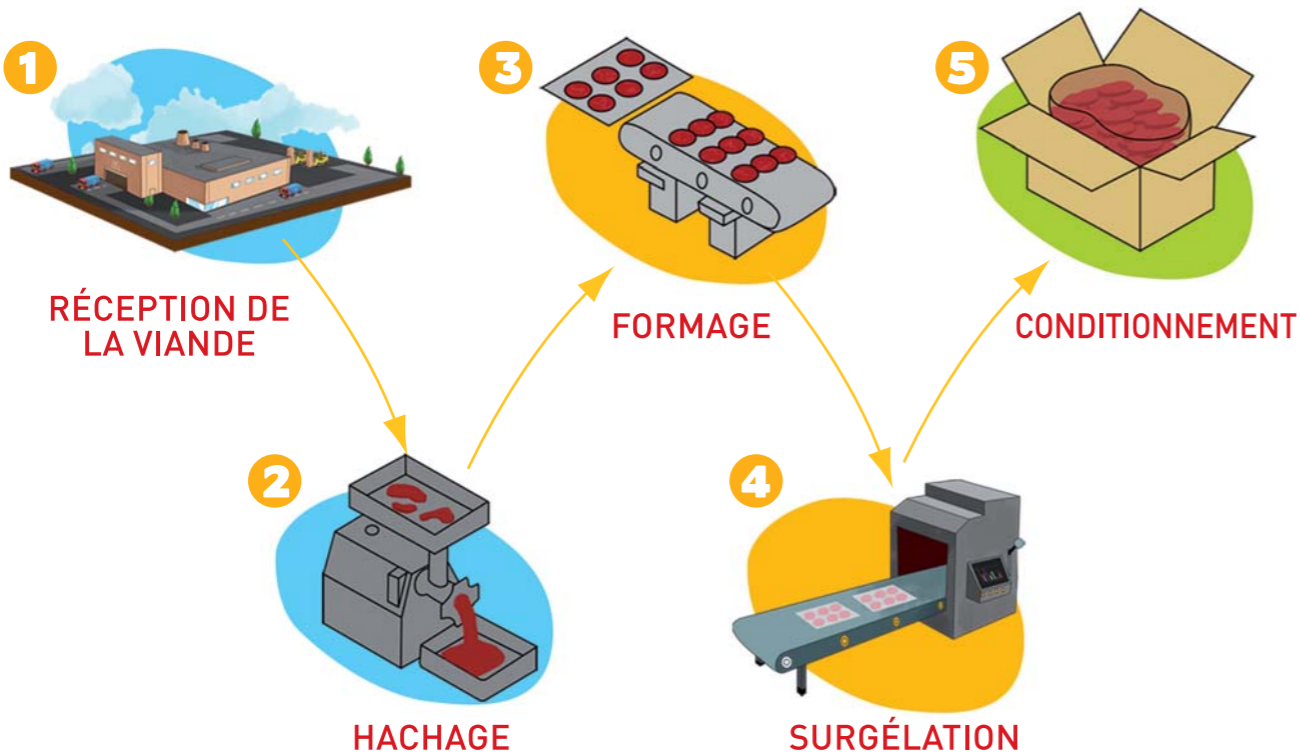
STOCKAGE : LES CARTONS SONT ENSUITE STOCKÉS DANS UN CONGÉLATEUR DONT LA TEMPÉRATURE EST CONTRÔLÉE EN CONTINU.

TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES HALAL :

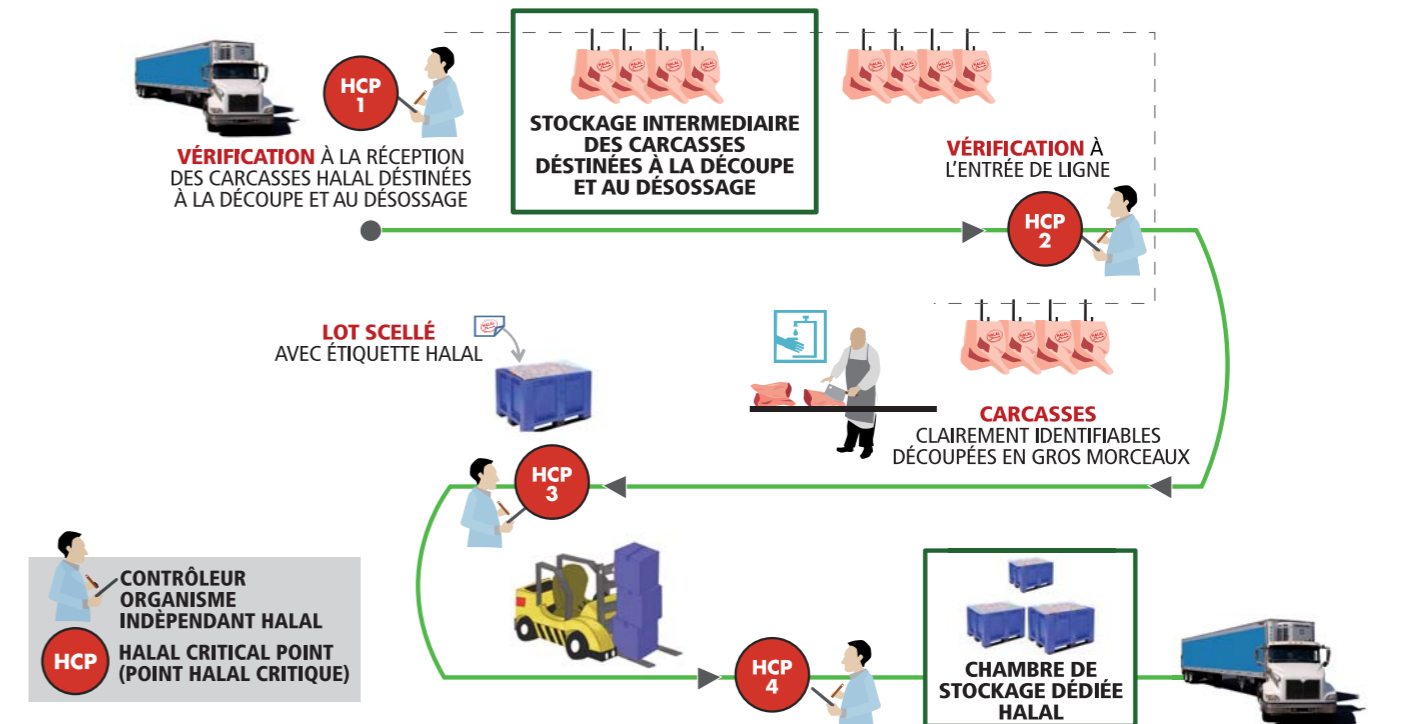
ÉTAPE 1: L'ABATTAGE



En Images



ÉTAPE 2: L'ATELIER DE DÉCOUPE ET DE DÉSOSSAGE



في كواليس اللحوم

ماكدونالدز المغرب هو المطعم الأول والوحيد بالمملكة الذي يتوفر على مصادقة "حلال" مزدوجة للحم التي يستعملها. حيث أن اللحوم المستوردة من إسبانيا تتوفر على شهادة ذبح حلال من Junta Islamica de Espania التابع لـ Instituto Halal. كما أنها مصادق عليها حلال من طرف المعهد المغربي للتقييس (IMANOR).



مراحل الإنتاج

1

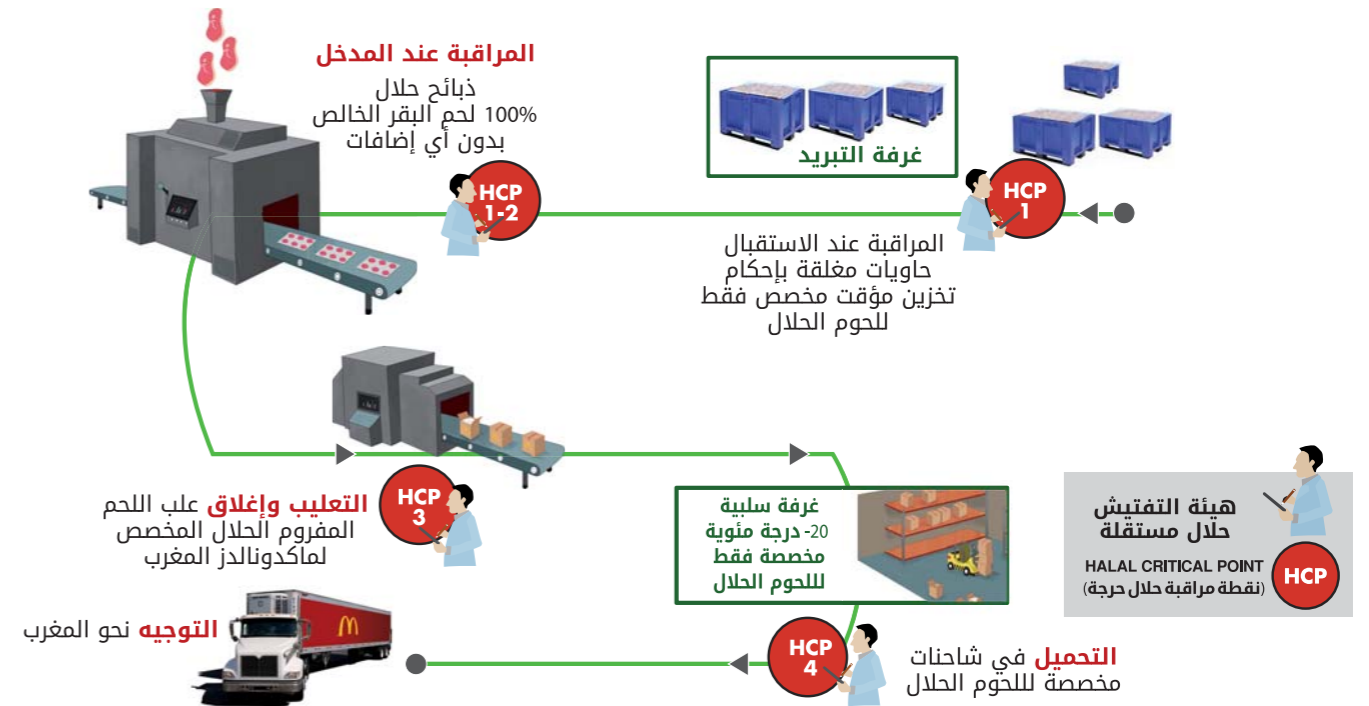
تسلم اللحوم : عند وصول اللحم إلى المصنع، يتم التحقق من الشحنات بصفة منتظمة: المنشأ، هوية الشحنة، الوزن ودرجة الحرارة. ويتم القيام بمراقبة صارمة لجودة اللحوم قبل استخدامها، حيث يتم أخذ عينات لتحليلها، كما يتم رقعن بيانات التتبع معلوماتيا: وهو ما يسمح بتتبع كل دفعة من اللحوم طوال مسار مراحل إعدادها للطهي.

2

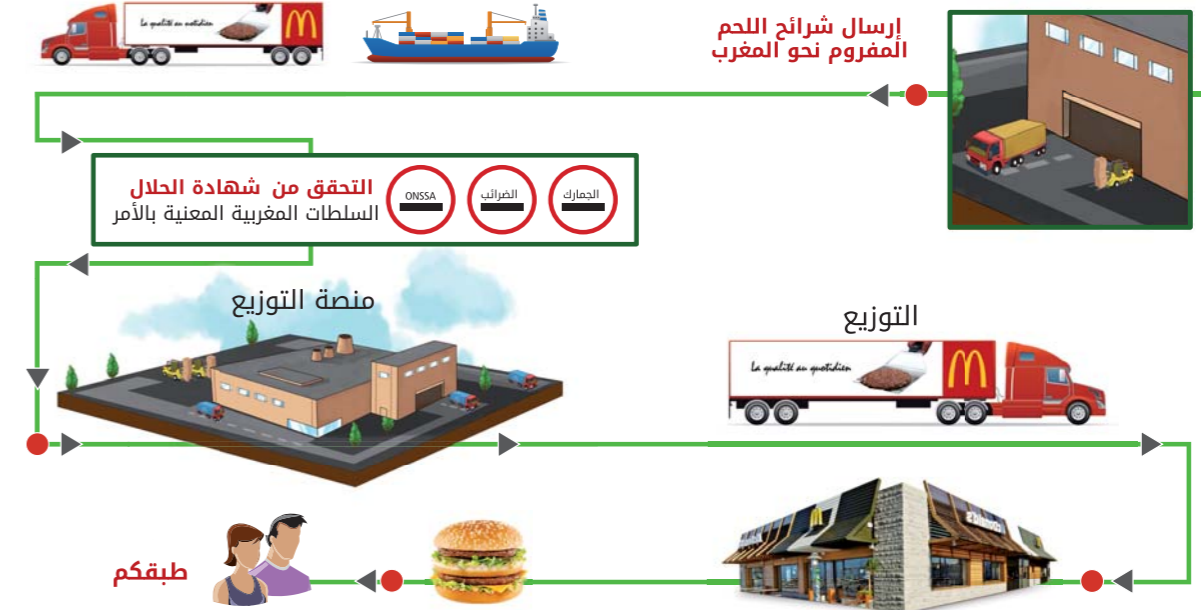
الفرم : قطع اللحم الرقيقة (على سبيل المثال gîte و paleron) واللحم المحتوى على دهون أكثر (على سبيل المثال الأضلع) يتم فرمها معا فرما دقيقا ما يتيح إعداد لحم مفروم بصفة مثالية شكلا ومذاقا.



المرحلة الثالثة : الإنتاج



المرحلة الرابعة : الإستلام بالمغرب



التتبع : بغية ضمان التتبع الصحي لقطيع الأبقار، يتم تعريف كل عجل منذ ولادته برقم يتضمن 10 أرقام، يلصقه مربى الماشية في أدنى العجل.

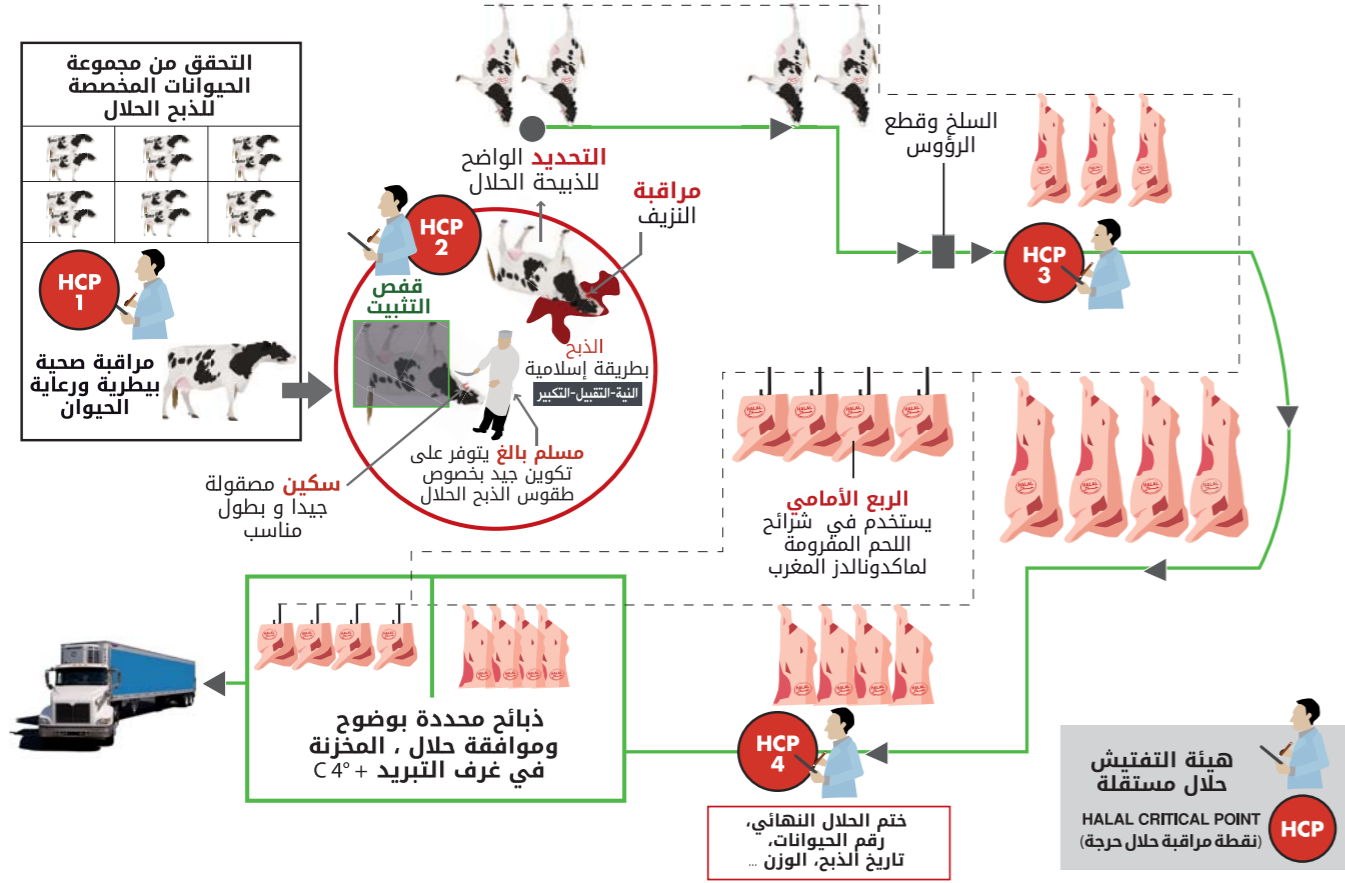


هيئات التصديق
لموردنا الإسباني
من اللحم :



مسار لحومنا حلال :

المرحلة الأولى : الذبح



3 التجميد : بمجرد التأكد من محتوى الدهون في اللحم المفروم، يتم تشكيل البرغر ويجمد سريعا (2 إلى 4 دقائق) في درجة حرارة تعادل -70.

5 التخزين : العلب يتم تخزينها في مجمدات حيث يتم مراقبة درجة الحرارة باستمرار.

4 التغليف : بعد مراقبة المنتجات النهائية للتأكد من شكلها وتجميدها، تؤخذ عينات من كل دفعة لفحصها في المختبر، ويتم طباعة المعلومات لكل دفعة على علب وأكياس المنتجات، حيث نجد التاريخ المحدد للاستهلاك، وتاريخ الإنتاج، والمنشأ، ورقم الدفعة.

بالصور

المرحلة الثانية : ورشة التقطيع وإزالة العظام

