

## Cahier des charges du Label Rouge n° LR 03/24 « Bacon fumé supérieur »

### Caractéristiques certifiées :

- Produit élaboré à partir de viandes porcines fraîches Label Rouge
- Salage au sel sec
- Fumage traditionnel au bois de hêtre

### **Avertissement :**

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes aux produits Label Rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc »](#) en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

### **Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :**

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

## SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR .....	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE .....	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3-1. Présentation du produit Label Rouge .....	3
3-2. Champ de certification.....	3
3-3. Définition du produit courant de comparaison .....	4
3-4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure .....	6
3-5. Caractéristiques certifiées.....	8
4- TRAÇABILITE .....	9
4-1. Identification des opérateurs.....	9
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	9
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	9
5- METHODE D'OBTENTION.....	11
5-1. Schéma de vie.....	11
5-3. Ingrédients et additifs .....	12
5-4. Fabrication .....	12
5-5. Conditionnement .....	14
5-6. Qualité des produits finis.....	14
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	15
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	16

## **1- NOM DU DEMANDEUR**

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité – PAQ  
4 rue Chauveau Lagarde CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08  
Tél : 01.53.23.04.10  
E-mail : [paq@paq-groupement.com](mailto:paq@paq-groupement.com)

## **2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

Bacon fumé supérieur

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### 3-1. Présentation du produit Label Rouge

Le bacon fumé supérieur décrit dans le cahier des charges Label Rouge respecte, en allant au-delà, les exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur, pour les « Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées supérieures » ainsi que les Conditions de Productions Communes « Produits de charcuterie salaison pur porc » en vigueur.

Le bacon fumé supérieur est fabriqué à partir de noix de longe de porc charcutier Label Rouge ou de coche Label Rouge soigneusement parée soit sans échine, sans pointe, sans palette, sans chaînette. Il est de forme cylindrique.

### Présentation à la vente

Le bacon fumé supérieur Label Rouge est commercialisé à l'état frais et déclinés selon les présentations suivantes :

- Bacon entier ou tronçon
- Bacon tranché : tranches, dés, allumettes

Il peut être consommé cru ou cuit.

### Caractéristiques organoleptiques

Le bacon fumé supérieur Label Rouge, présente une couleur rose soutenue, une texture ferme et un goût modérément salé.

### 3-2. Champ de certification

Le champ de certification du bacon fumé supérieur Label Rouge commence à la réception des matières premières chez le transformateur jusqu'au conditionnement des produits finis.

### 3-3. Définition du produit courant de comparaison

#### 3-3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit Label Rouge dont la dénomination est bacon fumé. Il est réputé conforme aux exigences définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes en vigueur, pour les « Pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées ou étuvées et fumées ».

Le produit courant ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni d'une certification de conformité produit.

#### 3-3.2. Tableau de comparaison entre le bacon fumé supérieur Label Rouge et le bacon fumé de comparaison

<b>Étapes</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit courant de comparaison</b>
<b>Sélection de la matière première</b>	Noix de longe fraîche sans l'échine, sans la palette et sans la pointe. Elle est sans chaînette. Le gros « nerf » en surface est paré sans être coupé.	Pas d'obligation de sélection. Fraîche ou congelée
<b>Ingrédients et additifs autorisés (en % de la viande mise en œuvre)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sel (NaCl) ≤ 2,5% à la mise en œuvre</li> <li>• Sucres : sirop de glucose, dextrose,</li> <li>• Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments</li> <li>• Arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes</li> <li>• Nitrate de potassium (E252) ≤ 74 mg/kg en ion NO<sub>3</sub>, soit 100 mg/kg en NaNO<sub>3</sub>,</li> <li>• Nitrite de sodium (E250) ≤ 67 mg/kg en ion NO<sub>2</sub>, soit 100 mg/kg en NaNO<sub>2</sub>,</li> <li>• Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),</li> <li>• Erythorbate de sodium (E316)</li> <li>• Lactate de potassium (E326)</li> <li>• Extraits de romarin (E392)</li> <li>• Ferments sans OGM (&lt; 0,9 %)</li> </ul> <p>Toute ionisation est interdite.</p>	<p>Conforme au code des usages de la charcuterie</p> <p>Utilisation possible de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sucres : saccharose, dextrose, sirop de glucose, lactose</li> <li>• Lactate de sodium (E325), lactate de potassium (E326),</li> <li>• Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments</li> <li>• Arômes, arômes de fumée</li> <li>• Ferments</li> <li>• Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)</li> <li>• Nitrate de potassium (E252) ≤ 88 mg/kg en ion NO<sub>3</sub>, soit 120 mg/kg en NaNO<sub>3</sub></li> <li>• Nitrite de sodium (E250) ≤ 80 mg/kg en ion NO<sub>2</sub>, soit 120 mg/kg en NaNO<sub>2</sub></li> <li>• Vinaigre tamponné (E267)</li> <li>• Erythorbate de sodium (E316)</li> </ul>

Étapes	Produit Label Rouge	Produit courant de comparaison
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraits de romarin (E392)</li> <li>• Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330)</li> <li>• Acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263)</li> <li>• Citrates de sodium (E331), de potassium (E332), de calcium (E333)</li> <li>• Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511)</li> </ul>
<b>Salage</b>	Salage au sel sec uniquement	Salage par addition de saumure (injection, saumurage...) ou au sel sec. Cependant, l'injection de saumure reste la pratique la plus courante.
<b>Fumage</b>	Fumage traditionnel au bois de hêtre grâce à un générateur de fumée  Fumée liquide interdite	Fumage traditionnel avec une ou plusieurs essences de bois ou procédé de fumage utilisant de la fumée liquide
<b>Caractéristiques Physico-chimiques des produits finis</b>	HPD ≤ 74 %	HPD ≤ 76%

3-4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

<b>Points de différence</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit</b>
<b>Sélection de la matière première</b>	<p>Sélection de la matière première :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noix de longe sans l'échine, sans la palette et sans la pointe de porc charcutier et/ou coche Label Rouge</li>   <li>• Noix de longe fraîche (l'utilisation de matière première congelée n'est pas autorisée)</li> </ul>	<p>L'utilisation de viande de porc charcutier et/ ou de coche Label Rouge est une réassurance pour les consommateurs du fait du respect d'exigences relatives à la production et à l'alimentation des porcs et/ou des cochons Label Rouge. C'est aussi un gage de régularité.</p> <p>L'utilisation de matière première fraîche permet de s'affranchir de problèmes technologiques et sensoriels qui pourraient survenir au moment de la congélation ou de la décongélation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilisation de viande fraîche permet d'éviter des pertes d'eau et une altération de la structure des noix de longe : une viande congelée perd de l'eau lors de sa mise en œuvre et absorbe plus de sel car la quantité d'eau libre disponible en surface du produit est alors supérieure. Une viande fraîche permettra donc de s'assurer de l'objectif de limitation de la teneur en sel sur les produits finis Label Rouge ;</li> <li>- le rancissement de la viande est évité ;</li> <li>- la conservation de la qualité microbiologique de la matière première est garantie.</li> </ul>

Points de différence	Produit Label Rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<p><b>Ingrédients et additifs autorisés (en % de la viande mise en œuvre)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel (NaCl) <math>\leq 2,5\%</math> à la mise en œuvre,</li> <li>- Sucres : sirop de glucose, dextrose,</li> <li>- Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,</li> <li>- Arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes,</li> <li>- Nitrate de potassium (E252) <math>\leq 74</math> mg/kg en ion <math>\text{NO}_3</math>, soit 100 mg/kg en <math>\text{NaNO}_3</math>,</li> <li>- Nitrite de sodium (E250) <math>\leq 67</math> mg/kg en ion <math>\text{NO}_2</math>, soit 100 mg/kg en <math>\text{NaNO}_2</math>,</li> <li>- Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),</li> <li>- Erythorbate de sodium (E316),</li> <li>- Lactate de potassium (E326)</li> <li>- Extraits de romarin (E392)</li> <li>- Ferments sans OGM (<math>&lt; 0,9\%</math>)</li> </ul> <p>Toute ionisation est interdite.</p>	<p>La liste des ingrédients est limitée, en quantité et en nombre, aux ingrédients et aux additifs nécessaires.</p> <p>Pour l'image du produit, les arômes naturels sont privilégiés et les arômes de fumée interdits.</p> <p>Toute ionisation est interdite, ce qui garantit la qualité des ingrédients.</p>
<p><b>Salage</b></p>	<p>Salage au sel sec uniquement</p>	<p>Le salage au sel sec permet de limiter l'apport d'eau dans le muscle et donc conduit à un rendement plus faible qu'avec de l'addition de saumure. Les tranches de bacon fumé supérieur crues et cuites salés au sel sec présentent une texture plus ferme que celles des bacons fumés injectés.</p>
<p><b>Fumage</b></p>	<p>Fumage traditionnel au bois de hêtre grâce à un générateur de fumée</p> <p>Fumée liquide interdite</p>	<p>L'utilisation de fumée liquide ou d'arômes de fumée est interdite.</p> <p>Le produit est fumé au bois de hêtre.</p>
<p><b>Caractéristiques physicochimiques des produits finis</b></p>	<p>HPD <math>\leq 74\%</math></p>	<p>Ce critère physico-chimique est un critère classique d'évaluation de la qualité des produits de salaison sèche.</p> <p>L'HPD plus faible résulte du salage au sel sec du bacon fumé Label rouge, qui est donc un produit plus sec avec une texture plus ferme et une perte moins importante à la cuisson.</p>

3-5. Caractéristiques certifiées

- Produit élaboré à partir de viandes porcines fraîches Label Rouge
  - C4 : Nature des matières premières carnées
  - C10 : Interdiction de l'utilisation de viandes congelées
  
- Salage au sel sec
  - S6 : Procédé de salage
  
- Fumage traditionnel au bois de hêtre
  - C16 : Emploi de fumée liquide
  - S15 : Essence autorisée pour le fumage
  - S16 : Procédé de fumage

#### 4- TRAÇABILITE

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent Label Rouge :

- Les transformateurs
- Les transformateurs-conditionneurs
- Les conditionneurs

##### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

*Cf. conditions de production communes*

##### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

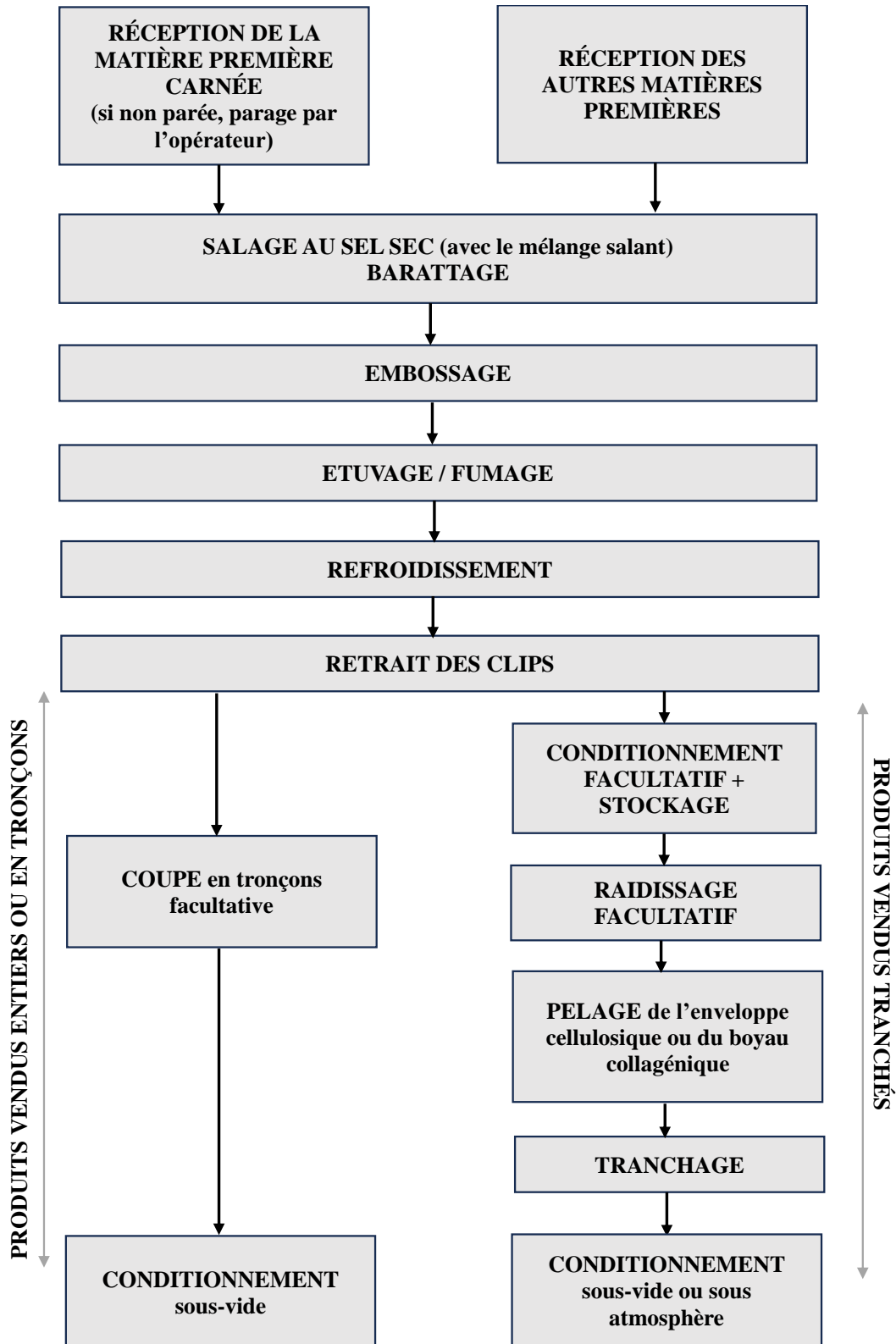
De la réception de la viande de porc et/ou de coche Label Rouge au conditionnement/expédition des bacons fumés Label Rouge, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants. La traçabilité des ingrédients est également assurée.

ETAPE	TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION / ÉTIQUETAGE
Réception des matières premières carnées	<p><b>N° LOT DE RECEPTION des MATIÈRES PREMIÈRES CARNÉES</b> affecté dès réception, à partir duquel on retrouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de réception,</li> <li>- le type de matière première (et le cas échéant, SIQO associé),</li> <li>- le fournisseur concerné,</li> <li>- le numéro de lot du fournisseur,</li> <li>- la date d'abattage des porcs charcutiers <del>et</del>/ou cochons Label Rouge,</li> <li>- la température</li> <li>- la durée de vie éventuelle du produit</li> <li>- la quantité</li> </ul>	<p>Fiches de réception</p> <p>Étiquetage réglementaire</p> <p>Identifiant = n° lot (enregistrement à réception + marquage des produits)</p>
Réception des ingrédients et additifs	<p><b>N° LOT DE RECEPTION des ENVELOPPES, des INGRÉDIENTS / ADDITIFS</b> affecté dès réception le cas échéant, à partir duquel on retrouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de réception,</li> <li>- le type d'ingrédient/additif (et le cas échéant, SIQO associé),</li> <li>- le fournisseur concerné,</li> <li>- le numéro de lot du fournisseur,</li> <li>- la DLC ou DDM du produit</li> <li>- la quantité</li> </ul>	<p>Fiches de réception</p> <p>Étiquetage réglementaire</p> <p>Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)</p>
Fabrication / Transformation	<p><b>N° LOT DE FABRICATION</b> à partir duquel on retrouve :</p>	<p>Registre de production / fabrication</p>



## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie



5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Matières premières carnées sélectionnées	Noix de longe fraîche sans l'échine, sans la palette et sans la pointe. Elle est sans chaînette. Le gros « nerf » en surface est paré sans être coupé
S2	Nature des enveloppes autorisées	Enveloppes cellulósiques, boyaux collagéniques et boyaux naturels
S3	Températures des matières premières carnées à réception	< 4° C à cœur.

5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel (NaCl) ≤ 2,5% à la mise en œuvre,</li> <li>- Sucres : sirop de glucose, dextrose</li> <li>- Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,</li> <li>- Arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes,</li> <li>- Nitrate de potassium (E252) ≤ 74 mg/kg en ion NO<sub>3</sub>, soit 100 mg/kg en NaNO<sub>3</sub>,</li> <li>- Nitrite de sodium (E250) ≤ 67 mg/kg en ion NO<sub>2</sub>, soit 100 mg/kg en NaNO<sub>2</sub>,</li> <li>- Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),</li> <li>- Erythorbate de sodium (E316),</li> <li>- Lactate de potassium (E326),</li> <li>- Extraits de romarin (E392),</li> <li>- Ferments sans OGM (&lt; 0,9%).</li> </ul>
S5	Ionisation des ingrédients	Toute ionisation est interdite

5-4. Fabrication

*Préparation du mélange salant - Barattage/ salage - Embossage*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Procédé de salage	Salage au sel sec
S7	Mélange salant	Introduction du mélange salant (sel sec + ingrédients et additifs autorisés) au moment du barattage.
S8	Durée de barattage/salage	≥ 24 heures (temps de rotation + temps de pause)
S9	Température à cœur en début de barattage	Température à cœur ≤ 4°C (entrée baratte)

S10	Température à cœur en fin de barattage	Température à cœur $\leq 10^{\circ}\text{C}$ (sortie baratte)
S11	Diamètre des enveloppes	De 60 à 120 mm

*Etuvage/ fumage*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Procédé d'étuvage : température	Maitrise de la température à cœur d'étuvage entre $45^{\circ}\text{C}$ et $60^{\circ}\text{C}$ inclus selon une procédure écrite propre à chaque entreprise.
S13	Procédé d'étuvage : durée	Maitrise de la durée d'étuvage selon procédure écrite propre à chaque entreprise.
S14	Qualité du bois de fumage	Sous forme de bûches, de sciures ou de copeaux, qui ne sont pas des résidus de scierie. Ils sont sans moisissures, non traités, non toxiques
S15	Essence autorisée pour le fumage	Bois de hêtre uniquement
S16	Procédé de fumage	Opération réalisée grâce à un générateur de fumée.
S17	Température de fumage à chaud	$45^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}$ à cœur $\leq 60^{\circ}\text{C}$
S18	Durée de fumage	Dans le respect de la durée à définir par chaque entreprise, selon le type d'installation, la température et le type de bois utilisé.
S19	Délai de refroidissement	La température à cœur doit être $\leq 4^{\circ}\text{C}$ en moins de 8h après la sortie du fumoir.

*Découpe des produits vendus en tronçons*

S20	Découpe des tronçons	Coupe en biais interdite
-----	----------------------	--------------------------

Conditionnement intermédiaire et stockage des produits vendus tranchés (facultatifs) / Raidissage (facultatif) / Pelage / Tranchage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Conditionnement intermédiaire facultatif en sortie de refroidissement pour les produits vendus tranchés	Mise sous vide.
S22	Température de stockage des produits sous vide avant raidissage	$\leq 4^{\circ}\text{C}$

S23	Délai entre la fin du refroidissement et le raidissage	42 jours maximum
S24	Raidissage (facultatif)	Le raidissage est autorisé uniquement pour les produits qui seront tranchés par un opérateur habilité
S25	Température à cœur à l'état raidi	Conservation des produits à l'état raidi à une température à cœur $\geq -7^{\circ}\text{C}$ .
S26	Durée de maintien à l'état raidi avant tranchage	21 jours maximum
S27	Pelage avant tranchage	Le pelage des enveloppes cellulósiques et boyaux collagéniques est obligatoire avant tranchage
S28	Types de découpe autorisés lors du tranchage	Les types de découpe autorisés sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tranches</li> <li>- Dés (en forme de cube ou de parallélépipède)</li> <li>- Allumettes</li> </ul>
S29	Section des dés	Les sections autorisées sont de 7 à 15 mm
S30	Section des allumettes	Les sections autorisées sont de 4 à 8 mm de largeur
S31	Proportions maximales de brisures dans les dés et les allumettes	Proportion de brisures (dés ou allumettes avec au moins une section minimale non conforme) $\leq 15\%$ (en poids de dés ou d'allumettes)

#### 5-5. Conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Température ambiante du local de stockage des produits conditionnés	+4°C maximum

#### 5-6. Qualité des produits finis

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	Sélection des produits tranchés	Vérification de l'aspect : couleur, forme, régularité, intégrité selon référentiel photographique (cf. référentiel en annexe ou référentiel équivalent établi par l'opérateur)
S34	HPD	$\leq 74\%$

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35	<u>Étiquetage</u>	<p><b><u>Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage du Bacon fumé supérieur Label Rouge mentionne au minimum :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Le logo Label Rouge, dans le respect de la charte graphique</u></b></li> <li>- <b><u>Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA XX/XX</u></b></li> <li>- <b><u>Les caractéristiques certifiées :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b><u>Produit élaboré à partir de viandes porcines fraîches Label Rouge</u></b></li> <li>○ <b><u>Salage au sel sec</u></b></li> <li>○ <b><u>Fumage traditionnel au bois de hêtre</u></b></li> </ul> </li> <li>- <b><u>Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08</u></b></li> </ul> <p><b><u>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.</u></b></p>

**7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

<b>PM</b>	<b>Points de maîtrise</b>	<b>Valeurs cibles</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
C4	Nature des matières premières carnées	Viande de porcs charcutiers et/ou de cochons Label Rouge	Visuelle Documentaire
C10	Interdiction de l'utilisation de viandes congelées	Interdiction de l'utilisation de viande congelée à l'exception des produits de type « Saucisses cuites à pâte fine ».	Visuelle Documentaire
S1	Matières premières carnées sélectionnées	Noix de longe fraîche sans l'échine, sans la palette et sans la pointe. Elle est sans chaîne. Le gros « nerf » en surface est paré sans être coupé	Visuelle Documentaire
S4	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	- Sel (NaCl) $\leq 2,5\%$ à la mise en œuvre, - Sucres : sirop de glucose, dextrose - Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, - Arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes, - Nitrate de potassium (E252) $\leq 74$ mg/kg en ion NO <sub>3</sub> , soit 100 mg/kg en NaNO <sub>3</sub> , - Nitrite de sodium (E250) $\leq 67$ mg/kg en ion NO <sub>2</sub> , soit 100 mg/kg en NaNO <sub>2</sub> , (E300), ascorbate de sodium (E301), - Erythorbate de sodium (E316), - Lactate de potassium (E326), - Extraits de romarin (E392), - Ferments sans OGM (< 0,9%).	Documentaire
S6	Procédé de salage	Salage au sel sec	Documentaire
C16	Emploi de fumée liquide	Interdiction de l'emploi de fumée liquide	Visuelle Documentaire
S15	Essence autorisée pour le fumage	Bois de hêtre uniquement	Visuelle Documentaire
S16	Procédé de fumage	Opération réalisée grâce à un générateur de fumée.	Visuelle Documentaire

## ANNEXE 1

### Définitions et abréviations

**Allumettes :** Le produit se présente sous forme de morceaux de bacons fumés supérieurs coupés de façon à avoir des formes parallélépipédiques.

**Clippage :** fermeture des boyaux ou enveloppes au moyen de clips par l'intermédiaire d'une clippeuse, à l'étape d'embossage.

**Générateur de fumée :** système de génération de fumée par pyrolyse du bois (combustion ou friction).

**HPD :** Humidité du Produit Dégraissé, calculée en utilisant la formule suivante :

$$\text{HPD} = (100 \times \% \text{ humidité totale}) / (100 - \% \text{ de matière grasse libre})$$

**Parage :** action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux, ganglions lymphatiques.

**Raidissage :** les viandes (non congelées) peuvent préalablement refroidies. Ce raidissage permet une coupe plus franche.

**Section :** Partie « S » correspondant à l'arête du dé ou de l'allumette (cf. figure ci-contre), réalisée par le tranchage du bacon fumé supérieur.



S = Section

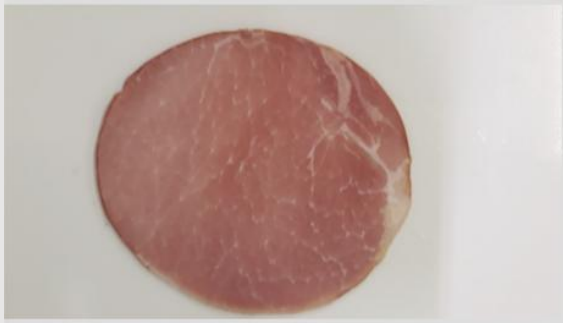
**SST :** Sucres Solubles Totaux

## ANNEXE 2 : Référentiel photographique du produit fini

### Tranche de Bacon

#### **Tranche de bacon** Produit conforme

Couleur homogène au cœur de la tranche avec quelques « veines grasses ou nerfs » en périphérie.



#### **Tranche de bacon** Produit **non** conforme

Couleur non homogène au cœur de la tranche.



#### **Tranche de bacon** Produit conforme

Tranche entière.



#### **Tranche de bacon** Produit **non** conforme

« Fausse tranche » (tranche non entière).

