

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE



SALAISONS SECHES A BASE DE VIANDE DE PORC

LA 07-91

Caractéristiques certifiées communicantes

- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
- Hachage gros (si diamètre de hachage \geq 8mm)
- Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)

Pour l'A.P.P.S.O. :

Rédigé par :	Service Qualité  Ludovic RAYNAUD
Approuvé par :	Le Président  Jean-François RENAUD

Ce 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.

Objet / Modification	Date de validation
Mise en conformité à la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » - du 25 septembre 2009	Validé par la commission permanente du

Sommaire

1	NOM DU DEMANDEUR	2
2	NOM DU LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DES PRODUITS	4
3.1	PRESENTATION DES PRODUITS	4
3.1.1	<i>La qualité des viandes utilisées</i>	4
3.1.2	<i>Les recettes et les caractéristiques des produits</i>	4
3.1.3	<i>La qualité organoleptique supérieure</i>	5
3.1.4	<i>Les caractéristiques des produits</i>	6
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	11
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	17
4	TRACABILITE	19
5	METHODE d'OBTENTION	23
5.1	SCHEMA DE VIE GENERAL	23
5.2	SCHEMA DE VIE DETAILLE	24
5.3	SELECTION, RECEPTION DES VIANDES ET GRAS, INGREDIENTS ET AUTRES MATIERES PREMIERES	25
5.3.1	<i>Viandes et gras mis en œuvre</i>	25
5.3.2	<i>Boyaux mis en œuvre</i>	25
5.3.3	<i>Ingrédients et additifs</i>	26
5.4	PREPARATION DES MELEES	26
5.4.1	<i>Délais de mise en œuvre des viandes et des gras frais</i>	26
5.4.2	<i>Matières premières congelées</i>	26
5.4.3	<i>Température des viandes à la mise en œuvre</i>	27
5.4.4	<i>Température des gras à la mise en œuvre</i>	27
5.4.5	<i>Recettes de fabrication et composition de la mûlée</i>	27
5.4.6	<i>Ingrédients et additifs</i>	27
5.4.7	<i>Procédé de fabrication et aspect des mûlées</i>	27
5.4.8	<i>Procédé de fabrication : repos des mûlées</i>	28
5.5	FABRICATION DES PRODUITS : EMBOSSAGE, ETUVAGE ET SECHAGE	28
5.5.1	<i>Embossage</i>	28
5.5.2	<i>Etuvage</i>	28
5.5.3	<i>Séchage</i>	28
5.5.4	<i>Brossage et farinage</i>	29
5.6	TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT	29
5.6.1	<i>Tranchage</i>	29
5.6.2	<i>Conditionnement</i>	29
5.6.3	<i>Présentation des produits</i>	29
5.6.4	<i>Teneur résiduelle en oxygène</i>	29
6	ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	30
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	31

1 NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Fax : 05 59 04 49 39

Mail : inpaq@aol.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

Salaisons sèches à base de viande de porc

3 DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1 PRESENTATION DES PRODUITS

Le label rouge Salaisons sèches à base de viande de porc recouvre les déclinaisons suivantes :

- **Saucisson sec supérieur**
- **Saucisse sèche supérieure**
- **Jésus supérieur**
- **Rosette**
- **Pavé.**

3.1.1 La qualité des viandes utilisées

Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge et CCP (pendant la période transitoire précisée dans la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » durant laquelle la viande de coche CCP peut être utilisée).

3.1.2 Les recettes et les caractéristiques des produits

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques des produits sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des produits label rouge. Ainsi les salaisons sèches à base de viande de porc sont fabriquées avec des viandes nobles sélectionnées : longues, épaules, jambons pour le maigre, poitrines et bardières pour le gras.

Les produits finis présentent les caractéristiques physico-chimiques minimales suivantes :

Caractéristique	Norme re-tenue	Justification technologique
HPD ¹ des pavés	≤ 60 %	Bon niveau de séchage
HPD des produits à un diamètre supérieur à 85 mm	≤ 58 %	
HPD des produits à un diamètre supérieur à 70 mm	≤ 56 %	
HPD des produits à un diamètre inférieur ou égal à 70 mm	≤ 52 %	
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	Produits maigres
COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %	Bonne qualité du parage des matières premières
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %	Bonne maîtrise de la fermentation lactique
pH à l'expédition des produits de 1,0 kg et plus	≥ 5,0	Produits non acides
pH à l'expédition des produits de - de 1,0 kg	≥ 5,2	

3.1.3 La qualité organoleptique supérieure

Les critères rigoureux appliqués à la sélection des matières premières, aux recettes de fabrication et à la maîtrise du procédé de fabrication permettent d'obtenir des salaisons sèches à base de viande de porc ayant une qualité organoleptique supérieure.

¹ L'HPD prise en compte est celle des produits au stade de sortie du site de fabrication.

3.1.4 Les caractéristiques des produits

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR																			
Composition	<p>➤ Viandes et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière.</p> <p>Taux d'incorporation des viandes et gras :</p> <p>➤ ≥ 60% pour le porc charcutier</p> <p>➤ ≤ 40% pour la coche</p> <p>Boyaux naturel de porc soigneusement dégraissé, salé, cousu ou éventuellement séché-collé. Eventuellement boyaux collagéniques pour les produits prétranchés, pelés avant tranchage.</p> <p>Additifs et ingrédients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%, • sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total, • aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total, • ferments, • nitrate de potassium (E252), de sodium (E251), • nitrite de sodium (E250), potassium (E249), • acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total, • acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total. 																		
Procédés de fabrication	<p>Hachage :</p> <p>Taille des grains ≥ 6 mm</p> <p>Taille des grains ≥ 8 mm (pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros »)</p> <p>Maturation – repos de la mûre : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C</p> <p>Etuvage : +26°C maximum</p> <p>Séchage : +16°C maximum:</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 3 semaines pour les saucissons secs supérieurs de 200 à 500 g</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 4 semaines pour les saucissons secs supérieurs de 500 à 800 g</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 6 semaines pour les saucissons secs supérieurs de plus de 800 g</p>																		
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur rouge soutenue homogène</p> <p>Non crouûté</p> <p>Répartition homogène du gras et du maigre</p> <p>Gras blanc et non huileux</p> <p>Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec</p> <p>Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance</p>																		
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caractéristique</th> <th style="text-align: center;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD (diamètre > 85 mm)</td> <td align="right">≤ 58 %</td> </tr> <tr> <td>HPD (diamètre > 70 mm)</td> <td align="right">≤ 56 %</td> </tr> <tr> <td>HPD (diamètre ≤ 70 mm)</td> <td align="right">≤ 52 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="right">≤ 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGÈNE / PROTIDES</td> <td align="right">≤ 11 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="right">≤ 0,8 %</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces ≥ 1,0 kg)</td> <td align="right">≥ 5,0</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces < 1,0 kg)</td> <td align="right">≥ 5,2</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD (diamètre > 85 mm)	≤ 58 %	HPD (diamètre > 70 mm)	≤ 56 %	HPD (diamètre ≤ 70 mm)	≤ 52 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	COLLAGÈNE / PROTIDES	≤ 11 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %	pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0	pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2
Caractéristique	Norme retenue																		
HPD (diamètre > 85 mm)	≤ 58 %																		
HPD (diamètre > 70 mm)	≤ 56 %																		
HPD (diamètre ≤ 70 mm)	≤ 52 %																		
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %																		
COLLAGÈNE / PROTIDES	≤ 11 %																		
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %																		
pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0																		
pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2																		
Conditionnement	<p>Les saucissons secs supérieurs peuvent être commercialisés entiers ou tranchés, avec ou sans conditionnement.</p> <p>Les saucissons secs supérieurs conditionnés peuvent être :</p> <p>➤ sous sachet classique composé d'un film perforé,</p> <p>➤ sous sachet sous atmosphère modifiée.</p>																		

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : SAUCISSE SECHE SUPERIEURE

Composition	<p>➤ Viandes et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière.</p> <p>Taux d'incorporation des viandes et gras :</p> <p>➤ ≥ 60% pour le porc charcutier</p> <p>➤ ≤ 40% pour la coche</p> <p>Boyaux naturel de porc soigneusement dégraissé, salé, cousu ou éventuellement séché-collé. Eventuellement boyaux collagéniques pour les produits prétranchés, pelés avant tranchage.</p> <p>Additifs et ingrédients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%, • sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total, • aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total, • ferments, • nitrate de potassium (E252), de sodium (E251), • nitrite de sodium (E250), potassium (E249), • acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total, • acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total. 														
Procédés de fabrication	<p>Hachage : Taille des grains ≥ 6 mm Taille des grains ≥ 8 mm (pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros »)</p> <p>Maturation – repos de la mêlée : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C</p> <p>Etuvage : +26°C maximum</p> <p>Séchage : durée ≥ 2 semaines / +16°C maximum</p>														
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur rouge soutenue homogène</p> <p>Non croûté</p> <p>Répartition homogène du gras et du maigre</p> <p>Gras blanc et non huileux</p> <p>Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec</p> <p>Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance</p>														
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center" style="width: 70%;">Caractéristique</th> <th align="center" style="width: 30%;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD</td> <td align="center">≤ 52 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGENE / PROTIDES</td> <td align="center">≤ 11 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 0,8 %</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces ≥ 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,0</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces < 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,2</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD	≤ 52 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %	pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0	pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2
Caractéristique	Norme retenue														
HPD	≤ 52 %														
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %														
COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %														
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %														
pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0														
pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2														
Conditionnement	<p>Les saucisses sèches supérieures peuvent être commercialisées entières ou tranchées, avec ou sans conditionnement.</p> <p>Les saucisses sèches supérieures conditionnées peuvent être :</p> <p>➤ sous sachet classique composé d'un film perforé,</p> <p>➤ sous sachet sous atmosphère modifiée.</p>														

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : JESUS SUPERIEUR

Composition	<p>➤ Viandes et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière.</p> <p>Taux d'incorporation des viandes et gras :</p> <p>➤ ≥ 60% pour le porc charcutier</p> <p>➤ ≤ 40% pour la coche</p> <p>Boyaux : Sac naturel de porc soigneusement dégraissé, salé, d'un diamètre supérieur à 70 mm</p> <p>Additifs et ingrédients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%, • sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total, • aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total, • ferments, • nitrate de potassium (E252), de sodium (E251), • nitrite de sodium (E250), potassium (E249), • acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total, • acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total. 																
Procédés de fabrication	<p>Hachage :</p> <p>Taille des grains ≥ 6 mm</p> <p>Taille des grains ≥ 8 mm (pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros »)</p> <p>Maturation – repos de la mûlée : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C</p> <p>Etuvage : +26°C maximum</p> <p>Séchage : +16°C maximum:</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 4 semaines pour les jésus supérieurs de 500 à 800 g</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 6 semaines pour les jésus supérieurs de plus de 800 g</p>																
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur rouge soutenue homogène</p> <p>Non croûté</p> <p>Répartition homogène du gras et du maigre</p> <p>Gras blanc et non huileux</p> <p>Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec</p> <p>Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance</p>																
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caractéristique</th> <th style="text-align: center;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD (diamètre > 85 mm)</td> <td align="center">≤ 58 %</td> </tr> <tr> <td>HPD (diamètre > 70 mm)</td> <td align="center">≤ 56 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGENE / PROTIDES</td> <td align="center">≤ 11 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 0,8 %</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces ≥ 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,0</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces < 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,2</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD (diamètre > 85 mm)	≤ 58 %	HPD (diamètre > 70 mm)	≤ 56 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %	pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0	pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2
Caractéristique	Norme retenue																
HPD (diamètre > 85 mm)	≤ 58 %																
HPD (diamètre > 70 mm)	≤ 56 %																
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %																
COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %																
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %																
pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0																
pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2																
Conditionnement	<p>Les jésus supérieurs peuvent être commercialisés entiers ou tranchés, avec ou sans conditionnement.</p> <p>Les jésus supérieurs conditionnés peuvent être :</p> <p>➤ sous sachet classique composé d'un film perforé,</p> <p>➤ sous sachet sous atmosphère modifiée.</p>																

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : ROSETTE

Composition	<p>➤ Viandes et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière.</p> <p>Taux d'incorporation des viandes et gras :</p> <p>➤ ≥ 60% pour le porc charcutier</p> <p>➤ ≤ 40% pour la coche</p> <p>Boyau naturel de porc soigneusement dégraissé, salé, cousu ou éventuellement séché-collé. Eventuellement boyau collagénique pour les produits prétranchés, pelés avant tranchage. La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.</p> <p>Additifs et ingrédients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%, • sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total, • aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total, • ferments, • nitrate de potassium (E252), de sodium (E251), • nitrite de sodium (E250), potassium (E249), • acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total, • acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total. 																		
Procédés de fabrication	<p>Hachage :</p> <p>Taille des grains ≥ 6 mm</p> <p>Taille des grains ≥ 8 mm (pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros »)</p> <p>Maturation – repos de la mêlée : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C</p> <p>Etuvage : +26°C maximum</p> <p>Séchage : +16°C maximum:</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 4 semaines pour les rosettes de 500 à 800 g</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 6 semaines pour les rosettes de plus de 800 g</p>																		
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur rouge soutenue homogène</p> <p>Non croûté</p> <p>Répartition homogène du gras et du maigre</p> <p>Gras blanc et non huileux</p> <p>Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec</p> <p>Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance</p>																		
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center">Caractéristique</th> <th align="center">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD (diamètre > 85 mm)</td> <td align="center">≤ 58 %</td> </tr> <tr> <td>HPD (diamètre > 70 mm)</td> <td align="center">≤ 56 %</td> </tr> <tr> <td>HPD (diamètre ≤ 70 mm)</td> <td align="center">≤ 52 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGENE / PROTIDES</td> <td align="center">≤ 11 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 0,8 %</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces ≥ 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,0</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces < 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,2</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD (diamètre > 85 mm)	≤ 58 %	HPD (diamètre > 70 mm)	≤ 56 %	HPD (diamètre ≤ 70 mm)	≤ 52 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %	pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0	pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2
Caractéristique	Norme retenue																		
HPD (diamètre > 85 mm)	≤ 58 %																		
HPD (diamètre > 70 mm)	≤ 56 %																		
HPD (diamètre ≤ 70 mm)	≤ 52 %																		
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %																		
COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %																		
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %																		
pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0																		
pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2																		
Conditionnement	<p>Les rosettes peuvent être commercialisées entières ou tranchées, avec ou sans conditionnement. Les rosettes conditionnées peuvent être :</p> <p>➤ sous sachet classique composé d'un film perforé,</p> <p>➤ sous sachet sous atmosphère modifiée.</p>																		

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : PAVE

Composition	<p>➤ Viandes et gras de porc (80% de maigre au minimum): jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, poitrine, gras de bardière.</p> <p>Taux d'incorporation des viandes et gras :</p> <p>➤ ≥ 60% pour le porc charcutier</p> <p>➤ ≤ 40% pour la coche</p> <p>Boyau naturel de porc soigneusement dégraissé, salé, cousu ou éventuellement séché-collé. Eventuellement boyau collagénique pour les produits prétranchés, pelés avant tranchage.</p> <p>Additifs et ingrédients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%, • sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total, • aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total, • ferments, • nitrate de potassium (E252), de sodium (E251), • nitrite de sodium (E250), potassium (E249), • acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total, • acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total. 														
Procédés de fabrication	<p>Hachage :</p> <p>Taille des grains ≥ 6 mm</p> <p>Taille des grains ≥ 8 mm (pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros »)</p> <p>Maturation – repos de la mêlée : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C</p> <p>Etuvage : +26°C maximum</p> <p>Séchage : +16°C maximum:</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 3 semaines pour les pavés de 200 à 500 g</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 4 semaines pour les pavés de 500 à 800 g</p> <p style="padding-left: 20px;">durée ≥ 6 semaines pour les pavés de plus de 800 g</p>														
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur rouge soutenue homogène</p> <p>Non croûté</p> <p>Répartition homogène du gras et du maigre</p> <p>Gras blanc et non huileux</p> <p>Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec</p> <p>Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance</p>														
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caractéristique</th> <th style="text-align: center;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPD des pavés</td> <td align="center">≤ 60 %</td> </tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 20 %</td> </tr> <tr> <td>COLLAGENE / PROTIDES</td> <td align="center">≤ 11 %</td> </tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77</td> <td align="center">≤ 0,8 %</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces ≥ 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,0</td> </tr> <tr> <td>pH (pièces < 1,0 kg)</td> <td align="center">≥ 5,2</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPD des pavés	≤ 60 %	LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %	COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %	pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0	pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2
Caractéristique	Norme retenue														
HPD des pavés	≤ 60 %														
LIPIDES rapportés à l'HPD 77	≤ 20 %														
COLLAGENE / PROTIDES	≤ 11 %														
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77	≤ 0,8 %														
pH (pièces ≥ 1,0 kg)	≥ 5,0														
pH (pièces < 1,0 kg)	≥ 5,2														
Conditionnement	<p>Les pavés peuvent être commercialisés entiers ou tranchés, avec ou sans conditionnement.</p> <p>Les pavés conditionnés peuvent être :</p> <p>➤ sous sachet classique composé d'un film perforé,</p> <p>➤ sous sachet sous atmosphère modifiée.</p>														

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (saucisson sec, saucisse sèche, jésus, rosette, pavé),
- Il est conforme au code des usages :
 - fiche 2.1.5.3 : saucisson sec, saucisse sèche, pur porc,
 - fiche 2.1.5.4 : jésus
 - fiche 2.1.5.5 : rosette
 - fiche 2.1.5.6 : pavé.
- Il bénéficie d'un référencement national fréquemment rencontré en grande distribution qui est le principal marché cible du produit label rouge,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L640-2 du Code Rural et de la pêche maritime.

Point de différence	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Les Viandes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jambon sans jarret, épaule sans jarret, longe, exclusivement en viandes fraîches, correctement parées (absence d'os, cartilage, couenne, nerf, ...), ➤ Poitrine, gras dur de bardière. <p>Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge et CCP (pendant la période transitoire précisée dans la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » durant laquelle la viande de coche CCP peut être utilisée).</p> <p>Taux d'incorporation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ≥ 60% pour le porc charcutier ➤ ≤ 40% pour la coche <p>Seul le gras peut être utilisé congelé (délai de conservation à l'état congelé limité à un mois)</p>	<p>Les maigres de porcs et de cochons sont issus des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, épaule et longe. Le jambon (et l'épaule) sont utilisés sans jarret. Les gras utilisés pour la fabrication de saucissons secs sont des gras durs provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine.</p> <p>Les maigres ne sont pas congelés. Ceci ne concerne pas l'opération de raidissage à des fins technologiques selon les modalités définies dans la Notice Technique.</p> <p>Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés. Ils respectent les conditions définies dans la Notice Technique.</p> <p>Les viandes utilisées fraîches sont à réception, à une température de +4 °C au maximum.</p> <p>En cas d'utilisation de viande de coche, le cahier des charges doit suivre les dispositions de la Notice Technique.</p>	Viande de coche et /ou porc charcutier correctement parée et dénervée, à l'exclusion de toute autre espèce.	L'utilisation exclusive de viandes de porc labellisées et de viandes de cochons certifiées (ou label rouge dès obligation) nous permet de garantir des fabrications avec des viandes plus mûres, plus grasses et plus goûteuses. Cette contrainte forte sur la viande fraîche utilisée influence de façon très importante la qualité organoleptique des salaisons sèches à base de viande de porc. L'incorporation de viande de coche influence la couleur et la saveur des salaisons sèches à base de viande de porc. Par ailleurs, l'utilisation exclusive de morceaux nobles permet de garantir la qualité grâce à un grain plus régulier et une teneur en collagène plus faible. En ce qui concerne les gras, le choix de n'utiliser que des gras durs influence également la qualité finale des salaisons sèches à base de viande de porc : absence d'aspect huileux et meilleure conservation. L'utilisation de gras congelé limite le phénomène de lipolyse enzymatique.

Point de différence	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Enveloppe	<p>Boyau naturel de porc soigneusement dégraissé, salé, cousu ou éventuellement séché-collé.</p> <p>Boyau collagénique éventuellement pour les produits prétranchés, pelés avant tranchage (sauf en cas d'utilisation des mentions « à l'ancienne » ou « traditionnel » pour lesquelles l'emploi de boyau naturel est obligatoire)</p> <p>La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.</p> <p>Le jésus supérieur est embossé en boyau d'un diamètre > 70 mm</p>	<p>Boyau naturel de porc pour les produits entiers.</p> <p>L'embossage du jésus doit être réalisé à partir de caecum d'origine porcine</p> <p>Boyau collagénique destiné à être pelé avant le tranchage toléré pour les produits à trancher présentés en libre service.</p>	Enveloppe	L'utilisation de boyau naturel respecte le caractère traditionnel des salaisons sèches à base de viande de porc et favorise le développement d'une saveur caractéristique tout en permettant une dessiccation progressive qui évite le phénomène de croûtage.
Autres ingrédients	<p>Sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%</p> <p>Sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose à dose maximale d'emploi de 1,5% au total</p> <p>Aromates, Epices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total</p> <p>Ferments</p>	<p>Sel</p> <p>Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose</p> <p>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments</p> <p>Ferments</p>	<p>Sel,</p> <p>Sucres, y compris lactose</p> <p>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments</p> <p>Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, arômes de transformation, arôme de fumée.</p> <p>Fumée liquide,</p> <p>Ferments</p>	
Additifs	<p>Nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),</p> <p>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),</p> <p>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total</p> <p>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total</p>	<p>Nitrate de sodium (E251), potassium (E252),</p> <p>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),</p> <p>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),</p> <p>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)</p>	<p>Nitrate de sodium (E251), potassium (E252),</p> <p>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249),</p> <p>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)</p> <p>Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),</p> <p>Les seuls supports d'arômes et d'épices autorisés sont les ingrédients autorisés dans le produit.</p>	Additifs limités au salpêtre et aux antioxydants. Les nitrites produits par la transformation des nitrates lors de l'élaboration des produits évitent la sporulation des clostridii et favorisent la formation de la couleur rouge caractéristique des salaisons sèches à base de viande de porc.

Point de différence	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Substances de traitement des surfaces des boyaux et enveloppes.	Fleurs de surface (exemptes de sorbate et de natamycine)	Fleurs de surface	Fleurs de surface, Acide sorbique et ses sels (E200, E202, E203), Acide benzoïque et ses sels (E210 à E213), Parahydroxybenzoates (E214 à E219), Natamycine (E235). Tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.	La fleur de surface des salaisons sèches à base de viande de porc, composée de <i>Penicillium nalgiovense</i> , diminue le développement de micro-organismes indésirables comme les moisissures, levures et bactéries. La dessiccation est favorisée, elle évite l'apparition d'un bord desséché. De plus, cette fleur consomme de l'acide lactique pendant la maturation, empêche une trop forte diminution du pH et favorise le développement d'une saveur plus douce, apporte un aspect extérieur original et un arôme caractéristique.
Enrobages	Poudre de fleurage	Poudre de fleurage exempte de sorbate et de natamycine : amidon, farine, talc, bentoline, argile, carbonate de calcium pour le saucisson sec supérieur et la saucisse sèche supérieure	Les produits peuvent être enrobés de : Poivre, épices, herbes aromatiques, etc., dont l'adhésion est assurée par de la gélatine, de la gomme adragante, de la gomme xanthane, des farines, amidons et produits dérivés, Poudres de fleurage : amidon, farine, talc, bentonite, kaolin, argile, carbonate de calcium, dioxyde de titane, Enrobants imperméables à l'eau : afin d'éviter un dessèchement excessif, les saucisses et saucissons peuvent être enrobés de toute substance autorisée par la réglementation.	La poudre de fleurage des produits permet d'absorber les variations d'humidité à la surface des salaisons sèches à base de viande de porc et d'éviter ainsi le développement des fleurs indésirables.

Point de différence	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit																		
<p>Procédé de fabrication</p>	<p>Raidissage d'une durée maximale de 24 heures (72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés) à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> pour le maigre comprise entre -5°C et -3°C pour le gras comprise entre -7°C et -5°C <p>Hachage :</p> <ul style="list-style-type: none"> Taille des grains ≥ 6 mm Taille des grains ≥ 8 mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ». <p>Maturation – repos de la mêlée : ≤ 96 heures / entre 0 et +4°C</p> <p>Embossage : à titre indicatif, on retrouve dans le tableau ci-après le diamètre, et la masse des différents produits commercialisés entiers :</p> <table border="1" data-bbox="405 858 819 1094"> <thead> <tr> <th>Produit</th> <th>Diamètre (en mm)</th> <th>Poids de mêlée au poussage (en g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Saucisson sec supérieur</td> <td>48 à 100</td> <td>300 à 3 000</td> </tr> <tr> <td>Saucisse sèche supérieure</td> <td>22 à 44</td> <td>200 à 2 000</td> </tr> <tr> <td>Jésus supérieur</td> <td>70 à 200</td> <td>700 à 4 000</td> </tr> <tr> <td>Rosette</td> <td>50 à 100</td> <td>700 à 4 000</td> </tr> <tr> <td>Pavé</td> <td>--</td> <td>300 à 4 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Etuvage : durée ≤ 48 heures / +26°C maximum</p> <p>Séchage : +16°C maximum</p>	Produit	Diamètre (en mm)	Poids de mêlée au poussage (en g)	Saucisson sec supérieur	48 à 100	300 à 3 000	Saucisse sèche supérieure	22 à 44	200 à 2 000	Jésus supérieur	70 à 200	700 à 4 000	Rosette	50 à 100	700 à 4 000	Pavé	--	300 à 4 000	<p>Raidissage d'une durée maximale de 24 heures (72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés) à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> pour le maigre comprise entre -5°C et -3°C pour le gras comprise entre -7°C et -5°C <p>Hachage au hachoir ou à la cutter Taille des grains de 6 mm minimum</p>	<p>Hachage à la grille de 6 mm au minimum ou toute autre technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent. Embossé sous enveloppe</p> <p>La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique et sa masse nette est ≥ à 300 g.</p>	<p>La maîtrise du hachage gros permet de conserver la présentation traditionnelle des salaisons sèches à base de viande de porc et nous impose l'utilisation des morceaux nobles du porc et de la coche.</p> <p>Le repos des mêlées favorise la diffusion des ingrédients et additifs et permet le démarrage de l'acidification nécessaire à la stabilisation ultérieure des salaisons sèches à base de viande de porc.</p> <p>L'étuvage assure la première perte d'eau et provoque la fermentation lactique durant laquelle les sucres doivent être consommés.</p>
Produit	Diamètre (en mm)	Poids de mêlée au poussage (en g)																				
Saucisson sec supérieur	48 à 100	300 à 3 000																				
Saucisse sèche supérieure	22 à 44	200 à 2 000																				
Jésus supérieur	70 à 200	700 à 4 000																				
Rosette	50 à 100	700 à 4 000																				
Pavé	--	300 à 4 000																				

Point de différence	Salaisons sèches à base de viande de porc label rouge LA 07-91	Notice technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Durée minimale de sèche	Saucisse sèche supérieure : ➤ ≥ 2 semaines Saucisson sec supérieur, Jésus supérieur, rosette et pavé : ➤ de 200 à 500 g ➔ ≥ 3 sem. ➤ de 500 à 800 g ➔ ≥ 4 sem. ➤ de plus de 800 g ➔ ≥ 6 sem.	Les durées minimales de séchage doivent être définies suivant la catégorie et le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini.	Non précisée	Le séchage prolongé avec des durées adaptées au poids des produits provoque le développement des arômes et la maturation des salaisons sèches à base de viande de porc.
Caractéristiques physiques et sensorielles	Couleur rouge soutenue homogène Non croûté Répartition homogène du gras et du maigre Gras non huileux Odeur et goût caractéristiques de saucisson sec Pas de défaut de goût et d'odeur tels qu'acide ou rance.		« Tranchable » en tranches fines à température ambiante Goût et odeur caractéristiques. Absence d'odeur et de goût de rance Absence d'acidité	
Critères physico-chimiques	LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 20 % Rapport COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 11 % SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 ≤ 0,8 % pH à l'expédition des produits : ≥ 5,0 (pièces > 1,0 kg) ≥ 5,2 (pièces < 1,0 kg)	LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 20 % Rapport COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 11 % SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 ≤ 0,8 % pH à l'expédition des produits : ≥ 5,0 (pièces > 1,0 kg) ≥ 5,2 (pièces < 1,0 kg)	LIPIDES rapportés à l'HPD 77 ≤ 25 % Rapport COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 15 % SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 77 ≤ 2 %	La valeur du taux de lipides témoigne du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras des salaisons sèches à base de viande de porc. Le rapport C/P témoigne de la qualité des viandes utilisées et du soin apporté au parage. Le taux de SST témoigne de la maîtrise du procédé et notamment de la phase d'étuvage où se produit la fermentation lactique et la consommation des sucres. La valeur du pH témoigne de la maîtrise du séchage et de la maîtrise de la remontée du pH après la phase d'acidification.

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

- Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
- Hachage gros (si diamètre de hachage \geq 8 mm)
- Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)
- Produit identifié et contrôlé de la production au point de vente

Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées

Origine et Qualité de la matière première :

Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge et CCP (pendant la période transitoire précisée dans la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » durant laquelle la viande de coche CCP peut être utilisée).

Type de pièces de découpe :

Les pièces de découpe sont exclusivement :

- pour le maigre, les pièces anatomiques désossées et parées suivantes :
 - jambon (sans jarret)
 - épaule (sans jarret)
 - longe
- pour le gras, les gras durs provenant :
 - de la bardière (gras dorsal)
 - de la poitrine.

Tri des matières premières :

Les viandes fraîches sont soigneusement parées de façon à éliminer :

- les os et les cartilages,
- le jarret,
- les gras mous,
- la couenne,
- les nerfs, les aponévroses et les gros tendons,
- les saignures, rougeurs, glandes,
- et les corps étrangers.

Le rapport Collagène / Protides limité à 11% maximum témoigne de la bonne qualité du paragage des matières premières.

Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des salaisons sèches à base de viande de porc. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des salaisons sèches à base de viande de porc.

A réception par l'atelier de fabrication, les viandes et gras frais de porc sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

Hachage gros :

Cette caractéristique certifiée communicante peut être mentionnée sur les étiquetages uniquement dans le cas où les mêlées sont hachées de façon à obtenir une taille de grains de 8 mm minimum.

Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers) :

L'embossage des salaisons sèches à base de viande de porc est effectué exclusivement avec des boyaux naturels de porc soigneusement dégraissés, salés, cousus ou éventuellement séchés-collés.

4 TRACABILITE

C1 Les entreprises engagées dans la production de salaisons sèches à base de viande de porc mettent en place un système de traçabilité permettant d'associer à chaque lot de produits fabriqués :

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : viandes porcines certifiées label rouge et CCP (pendant la période transitoire précisée dans la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » durant laquelle la viande de coche CCP peut être utilisée).
- Boyaux, additifs et ingrédients.
- Les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication en cas de doublon possible.

Bien entendu, la traçabilité est ascendante et descendante.

C'est-à-dire qu'elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin, de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication puis jusqu'aux élevages par l'intermédiaire de la traçabilité du fournisseur prévue dans les cahiers des charges viande de porc label rouge et viande de coche certifiée (ou label rouge dès obligation) et synthétisée ci-après.

Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de salaisons sèches à base de viande de porc. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Chaque livraison de pièces de découpe de porc charcutier labellisé et de coche certifiée (ou labellisée dès obligation) est accompagnée :

- d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
- d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant des codes articles spécifiques ainsi qu'un numéro de lot permettant de remonter aux élevages d'origine.

Les additifs et ingrédients non carnés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur composition, notamment les additifs ayant un rôle technologique.

Les boyaux d'embossage utilisés sont livrés avec un document d'accompagnement permettant notamment d'identifier leur provenance (espèce animale d'origine et type de boyau).

Les entreprises doivent donc en premier lieu définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par ce N° de lot de fabrication. Pour définir ce lot, les entreprises doivent considérer qu'un lot de fabrication doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées, les conditions de fabrication et bien sûr la date de fabrication. Les lots de fabrication concernent évidemment des produits de même calibre.

Chaque expédition de salaisons sèches à base de viande de porc est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de salaisons sèches à base de viande de porc sont identifiées par des codes articles spécifiques «label rouge» repris sur les documents commerciaux d'accompagnement des produits (bons de livraison, factures).

Les transformateurs fournissent à l'Organisme de Défense et de Gestion un état statistique mensuel des volumes commercialisés détaillé par code article.

Les fiches de lot de fabrication et les documents commerciaux d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

Description des identifiants permettant de remonter aux élevages



Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau de synthèse suivant.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Réception des viandes et gras de porc label rouge ² .	Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur Identification des viandes et gras lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des viandes et gras	Identification des contenants des viandes et gras	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des viandes et gras de coche certifiée (ou label rouge dès obligation).	Enregistrement des réceptions avec saisie des N° de lot de découpe du fournisseur Identification des viandes et gras lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des viandes et gras	Identification des contenants des viandes et gras	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des boyaux	Enregistrement des réceptions Identification des boyaux lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des boyaux	Identification des contenants des boyaux	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception
Réception des additifs et ingrédients	Enregistrement des réceptions Identification des additifs et ingrédients lors de l'entreposage et jusqu'à la mise en œuvre	N° de lot de réception des additifs et ingrédients	Identification des contenants des additifs et ingrédients	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception

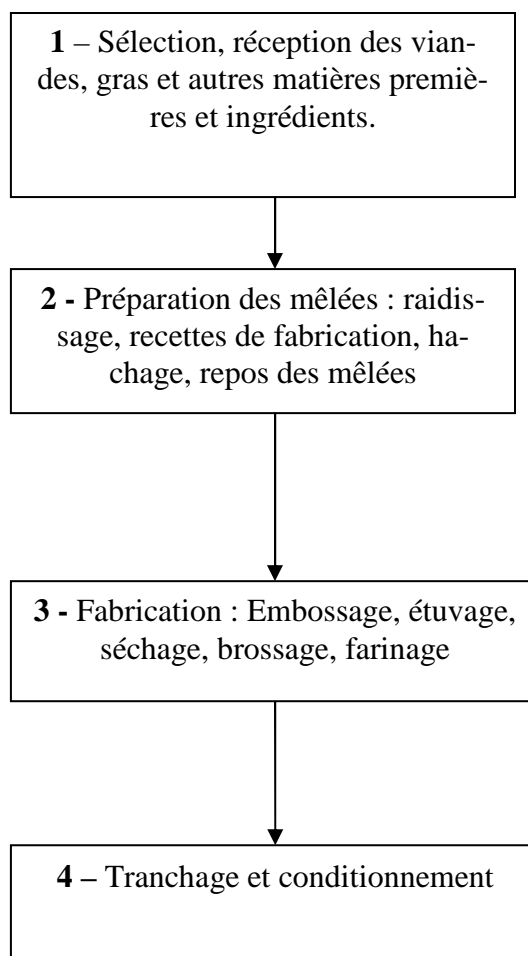
² Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Identification physique	Documents associés
Entreposage des gras congelés	Enregistrement des achats et des dates de congélation	N° de lot de réception des gras et date de congélation	Identification des contenants et gras congelés	Facture ou BL fournisseur Fiche ou registre de réception Fiche de congélation
Fabrication des mêlées puis des salaisons sèches à base de viande de porc	Affectation d'un N° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce N° de lot ³ de fabrication Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent	N° de lot de fabrication	Identification des contenants des mêlées	Fiches de lots ou registres de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise
Conditionnement	Indication du n° de lot de fabrication et de la DLUO sur chaque étiquette produit.	N° de lot de fabrication et DLUO.	Identification de chaque produit fini conditionné.	Fiches de conditionnement ou équivalent.
Distribution	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés	Client, N° de lot de fabrication et date de livraison		Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications

³ Un numéro de lot est affecté à chaque lot de fabrication, il est porté sur le document d'accompagnement des produits. Un lot de fabrication est constitué au maximum par un type de produit fabriqué sur une journée. Un cahier de fabrication est tenu à jour, il permet notamment de faire le lien entre le lot de fabrication et les lots de matières premières utilisées (viande, gras, boyaux, additifs et ingrédients).

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE GENERAL



5.2 SCHEMA DE VIE DETAILLE

	Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication.	Procédés et recettes de fabrication et caractéristiques intrinsèques des produits
1 : Sélection, réception des viandes, gras, ingrédients et autres matières premières	<p>C2-C3-C4 : Sélection des viandes et gras de porcs et cochons</p> <p>C9: Qualité des boyaux à réception</p> <p>C7-E1 : Qualité des additifs et ingrédients à réception</p>	
2 : Préparation des mêlées	<p>C5 : Délais de mise en œuvre des viandes et des gras frais</p> <p>C6 : Matières premières congelées</p> <p>E2 : Température des viandes à la mise en œuvre</p> <p>E3 : Température des gras à la mise en œuvre</p>	<p>C2bis : Recette de fabrication et composition de la mée</p> <p>E4 : Liste positive des additifs et ingrédients</p> <p>C10 : Procédé de fabrication et aspect des mêlées</p> <p>E5 : Procédé de fabrication : repos des mêlées</p>
3 : Fabrication : Embossage - Etuvage – Séchage – Brossage – Farinage		<p>E6-E7 : Embossage</p> <p>E8 : Etuvage</p> <p>C11 : Séchage</p> <p>C7 : Brossage farinage des saucissons secs supérieurs, saucisses sèches supérieures, jésus, rosettes et pavés</p>
4 Tranchage et conditionnement		C8 : Tranchage et conditionnement

5.3 SELECTION, RECEPTION DES VIANDES ET GRAS, INGREDIENTS ET AUTRES MATIERES PREMIERES

5.3.1 Viandes et gras mis en œuvre

C2 Les salaisons sèches à base de viande de porc sont des produits fabriqués exclusivement à partir de viandes porcines certifiées label rouge et CCP (pendant la période transitoire précisée dans la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » durant laquelle la viande de coche CCP peut être utilisée).

C3 L'emploi de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisé.

C4 Les pièces utilisées pour la fabrication des salaisons sèches à base de viande de porc sont les suivantes :

Pour le maigre :

- longe,
- épaule sans jarret,
- jambon sans jarret.

Pour le gras :

- poitrine,
- gras dur de bardière.

Les pièces de découpe sont soigneusement parées, de façon à ce qu'il n'y ait pas :

- d'os ou de cartilage (notamment au niveau des épaules),
- de jarret (au niveau des épaules et des jambons),
- de gras mous,
- de couenne (notamment au niveau des gras de bardière et des poitrines),
- de nerf, d'aponévrose et de gros tendons (notamment au niveau des jambons et épaules),
- de saignures, rougeurs, glandes,
- et de corps étrangers.

Le délai de réception des viandes et des gras frais est limité à :

- 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié pour les viandes et gras frais de porc charcutier,
- 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche.

5.3.2 Boyaux mis en œuvre

C9 Pour les produits entiers, l'embossage doit être réalisé avec du boyau naturel de porc.

L'embossage du jésus doit être réalisé à partir de caecum d'origine porcine.

Pour les produits à trancher présentés en libre service, l'embossage sous boyau collagénique destiné à être pelé avant le tranchage est toléré. Cependant, pour l'utilisation de la mention "traditionnel" ou "à l'ancienne", l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire également sur les produits pelés avant tranchage.

5.3.3 *Ingrédients et additifs*

C7 Les ingrédients et additifs sont limités aux produits suivants :

- sel,
- sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose,
- aromates, épices,
- ferments,
- nitrate de potassium (E252), de sodium (E251),
- nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316).

Et pour le traitement éventuel des boyaux :

- fleurs de surface et poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine.

E1 Il s'agit de produits non ionisés. Ils sont réceptionnés dans des conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

5.4 PREPARATION DES MELEES

5.4.1 *Délais de mise en œuvre des viandes et des gras frais*

C5 Le délai de mise en œuvre des viandes et des gras frais est limité à :

- 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié pour les viandes et gras frais de porc charcutier,
- 6 jours maximum sans dérogation pour les viandes et gras de coche.

5.4.2 *Matières premières congelées*

C6 L'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée.

Il peut être réalisé un raidissage d'une durée maximale de 24 heures (72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés) à une température des produits à l'état raidi :

- pour le maigre, comprise entre -5°C et -3°C
- pour le gras, comprise entre -7°C et -5°C .

L'utilisation de gras congelé peut être envisagée, et doit respecter les conditions suivantes :

- Congélation au plus tard 72 heures après abattage,
- Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum,
- Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation des premières pièces du lot,
- Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées :
 - Les gras destinés à être congelés sont préemballés afin de les protéger, notamment des contaminations extérieures microbiennes et du dessèchement,
 - Les gras sont congelés et maintenus à une température inférieure ou égale à -18°C,
 - Le stockage est organisé de manière à utiliser en premier les gras les plus anciens,
 - Le déconditionnement des produits s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination,
 - La décongélation est effectuée dans une enceinte réfrigérée à 4°C maximum.

5.4.3 Température des viandes à la mise en œuvre

E2 La température des viandes à la mise en œuvre est comprise entre -5°C et +4°C.

5.4.4 Température des gras à la mise en œuvre

E3 La température des gras à la mise en œuvre est comprise entre -7°C et +4°C.

5.4.5 Recettes de fabrication et composition de la mêlée

C2bis Les viandes et gras sont incorporés dans les limites de proportion suivantes :

- ≥ 60% pour le porc charcutier
- ≤ 40% pour la coche.

La proportion de gras dans les recettes est limitée par la contrainte du taux de lipides du produit fini fixé à 20 % maximum.

5.4.6 Ingrédients et additifs

E4 Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des limites suivantes :

- sel, à dose maximale d'emploi de 3,2%,
- sucres : saccharose, dextrose, lactose, glucose, à dose maximale d'emploi de 1,5 % au total,
- aromates, épices, à dose maximale d'emploi de 3,5% au total,
- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total,
- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) à dose maximale d'emploi de 0,05% au total.

5.4.7 Procédé de fabrication et aspect des mêlées

C10 La taille des grains est fixée comme suit :

- Taille des grains ≥ 6 mm
- Taille des grains ≥ 8 mm pour les produits bénéficiant de la mention « hachage gros ».

**Le hachage présente un aspect de gros grains et pas d'éclatement des gras (farcissage).
Les viandes ne doivent pas être soumises à des remontées en température.**

Le hachage est effectué au hachoir ou à la cutter.

5.4.8 Procédé de fabrication : repos des mêlées

E5 Les mêlées sont laissées au repos pendant une durée inférieure ou égale à 96 heures, au froid entre 0 et 4°C.

5.5 FABRICATION DES PRODUITS : EMOSSAGE, ETUVAGE ET SECHAGE

5.5.1 Embossage

La qualité des boyaux utilisés est définie au C5.

E6 Le jésus supérieur est embossé en boyau naturel de porc d'un diamètre supérieur à 70 mm.

E7 La rosette, lorsqu'elle est mise sur le marché entière, au stade consommateur, se présente sous forme tronconique.

5.5.2 Etuvage

E8 La température de l'étuvage est inférieure ou égale à +26°C.

5.5.3 Séchage

C11 Durée minimale de séchage :

Pour les saucisses sèches supérieures : 2 semaines

Pour les saucissons secs supérieurs, jésus supérieurs, rosettes et pavés :

- de 200 à 500 g : 3 semaines
- de 500 à 800 g : 4 semaines
- de plus de 800 g : 6 semaines.

La température de séchage est inférieure ou égale à 16 °C.

5.5.4 *Brossage et farinage*

C7 Les poudres de fleurage utilisées sont exemptes de sorbate et natamycine.

5.6 TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT

5.6.1 *Tranchage*

C8 L'opération consiste à réaliser des tranches de saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieure, Jésus supérieur, rosette et pavé.

Durant cette opération, les produits peuvent être pelés pour faciliter les opérations de tranchage. Cette opération est obligatoire pour les saucissons secs supérieurs, saucisses sèches supérieures, rosettes et pavés embossés en boyaux collagéniques.

Le raidissage avant tranchage doit être limité à 4 semaines maximum. La température à cœur des produits ne doit pas descendre en dessous de -11°C .

5.6.2 *Conditionnement*

C8 Les salaisons sèches à base de viande de porc peuvent être conditionnées :

- sous sachet classique composé d'un film perforé,
- sous sachet sous atmosphère modifiée.

5.6.3 *Présentation des produits*

C8 Les tranches ne présentent pas de défauts d'aspects majeurs tels que : tranche incomplète, couleur hétérogène.

5.6.4 *Teneur résiduelle en oxygène*

C8 L'atmosphère protectrice du produit est exempte d' O_2 ou n'en présente que des traces.

6 ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, et quel que soit le mode de présentation (entier ou tranché, avec ou sans conditionnement), l'étiquetage du produit label rouge mentionne au minimum :

- Le logo label rouge dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge
- La mention « Caractéristiques certifiées communicantes : » suivie d'au moins deux caractéristiques certifiées communicantes :
 - Elaboré à partir de viandes de porc sélectionnées
 - Hachage gros (si diamètre de hachage \geq 8mm)
 - Embossage en boyau naturel (pour les produits commercialisés entiers)
- Les coordonnées de l'ODG soit :

O.D.G. : APPSO
64 410 ARZACQ

