

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture  
et de l'alimentation

**Arrêté du 27 JUIL. 2017**

**fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge  
« produits de charcuterie / salaison pur porc »**

**NOR : AGRT1719062A**

**Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,**

**Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;**

**Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 24 novembre 2016 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,**

**Arrêtent :**

**Article 1<sup>er</sup>**

**En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « produits de charcuterie / salaison pur porc ».**

**Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « produits de charcuterie / salaison pur porc » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.**

**Article 2**

**Est abrogé l'arrêté du 21 mars 2014 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges et les exigences minimales de contrôle à remplir pour l'obtention d'un label rouge en « Produits de charcuterie salaison pur porc ».**

### Article 3

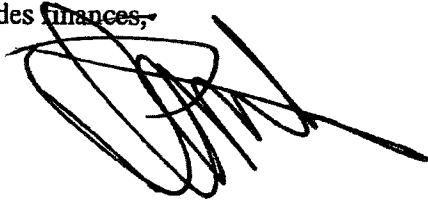
Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture et entrera en vigueur à compter de sa date de publication.

Fait le **27** JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture  
et de l'alimentation,  
Pour le Ministre et par délégation,  
L'ingénieure de recherche hors classe

  
Françoise SIMON

Le ministre de l'économie  
et des finances,



**Pierre CHAMBU**

Pour le Ministre et par délégation  
par empêchement de la Directrice Générale  
de la Concurrence, de la Consommation  
et de la Répression des Fraudes  
Le Chef de Service

**ANNEXE**

**CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES  
A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE  
« PRODUITS DE CHARCUTERIE / SALAISON PUR PORC »**

Avertissement

Toute production en label rouge « Produits de charcuterie / Salaison pur porc » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

## SOMMAIRE

<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b> .....	4
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	4
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	4
3-1. Présentation du produit.....	4
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	5
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
<b>4- TRAÇABILITE</b> .....	6
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	7
5-1. Schéma de vie.....	7
5-2. Matières premières carnées utilisées .....	7
5-3. Ingrédients et additifs .....	8
5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement .....	8
5-5. Qualité des produits.....	9
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	9
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	9
<b>CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATEGORIE DE PRODUIT</b> .....	10
<b>1- JAMBON CUIT</b> .....	10
1.1- Matières premières carnées utilisées.....	10
1.2- Ingrédients et additifs.....	11
1.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	11
1.4- Caractéristiques du produit fini .....	12
<b>2- JAMBON SEC</b> .....	13
2.1- Matières premières carnées utilisées.....	13
2.2- Ingrédients et additifs.....	13
2.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	14
2.4- Caractéristiques du produit fini .....	14
<b>3- SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE</b> .....	15
3.1- Matières premières carnées utilisées.....	15
3.2- Ingrédients et additifs.....	15
3.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	16
3.4- Caractéristiques du produit fini .....	16
<b>4- PATE DE CAMPAGNE</b> .....	18
4.1- Matières premières carnées utilisées.....	18
4.2- Ingrédients et additifs .....	18
4.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	19
4.4- Caractéristiques du produit fini .....	20
<b>5- PATES DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE</b> .....	21
5.1- Matières premières carnées utilisées.....	21
5.2- Ingrédients et additifs .....	21
5.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	22
5.4- Caractéristiques du produit fini .....	23
<b>6- SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE)</b> .....	24
6.1- Matières premières carnées utilisées.....	24
6.2- Ingrédients et additifs .....	24
6.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	25
6.4- Caractéristiques du produit fini .....	25
<b>7- RILLETES</b> .....	26
7.1- Matières premières carnées utilisées.....	26
7.2- Ingrédients et additifs .....	26

7.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	26
7.4- Caractéristiques du produit fini .....	27
<b>8- SAUCISSON CUIT .....</b>	<b>28</b>
8.1- Matières premières carnées utilisées.....	28
8.2- Ingrédients et additifs .....	28
8.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	29
8.4- Caractéristiques du produit fini .....	29
<b>9- LARDONS .....</b>	<b>30</b>
9.1- Matières premières carnées utilisées.....	30
9.2- Ingrédients et additifs .....	30
9.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	30
<b>10- ROTI CUIT .....</b>	<b>31</b>
10.1- Matières premières carnées utilisées.....	31
10.2- Ingrédients et additifs .....	31
10.3- Fabrication, tranchage et conditionnement.....	32
10.4- Caractéristiques du produit fini .....	32
<b>DEFINITIONS .....</b>	<b>33</b>

## **1- CHAMP D'APPLICATION**

Les conditions de production communes décrites dans le présent document s'appliquent à toutes les catégories de salaisons et charcuterie pur porc crues, cuites, telles que définies dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, ci-après dénommé Code des usages.

Les dispositions communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits relevant de ces différentes catégories.

Les fiches annexées précisent les dispositions de productions communes à respecter pour les catégories de produit suivantes :

- Jambon cuit
- Jambon sec
- Saucisson sec et saucisse sèche
- Pâté de campagne
- Pâté de foie, crème, de foie et mousse de foie
- Saucisse crue, à cuire, à griller, à rôtir (fumée ou non fumée)
- Rillettes
- Saucisson cuit
- Lardons
- Rôti cuit

Les règles fixées dans les présentes conditions de productions communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visées ci-dessus.

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

La dénomination du label rouge est conforme à la nomenclature du Code des usages.

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3-1. Présentation du produit**

Les produits de charcuterie et de salaisons pur porc label rouge sont élaborés à partir de produits carnés de porc ou de coche label rouge.

Dans le cas de l'incorporation de viande de coche, soit le taux est de 40 % maximum, dans ce cas, les produits sont « typés porc charcutier », soit le taux est compris entre 60 % et 100 %, dans ce cas les produits sont « typés coche ».

Les exigences qualitatives des produits label rouge sont supérieures à celles définies pour le segment de la qualité « supérieur » ou « traditionnel » dans le Code des usages si cette catégorie est définie pour le produit considéré.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est défini comme étant un produit similaire au produit candidat au label rouge, conforme au Codes des usages. Quand ce code distingue plusieurs catégories, le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « standard » ou « choix », le produit label rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieur » ou « traditionnel ».

Le produit courant ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Matières premières carnées	Exclusivement provenant de porc ou coche label rouge.	Elaboration à partir de produits courants.
Emploi de viandes séparées mécaniquement (VSM)	Interdiction d'utiliser des VSM.	Possibilité d'utiliser des VSM.
Délai de mise en œuvre des viandes de porcs après abattage	Les viandes fraîches sont mises en œuvre dans un délai défini et limité à 4 ou 6 jours.	Délai fixé par chaque opérateur.
Délai de mise en œuvre des viandes de coche après abattage	Les viandes fraîches sont mises en œuvre dans un délai défini et limité à 6 jours.	Délai fixé par chaque opérateur.
Utilisation de maigre congelé	Interdiction d'utiliser des maigres congelés.	Possibilité d'utiliser des maigres congelés.
Conditions de stockage des matières premières raidies	Les opérations de stockages des matières premières raidies sont encadrées.	Aucune exigence fixée.
Ingrédients et additifs	La liste des ingrédients et additifs est plus restreinte que celle autorisée par le code des usages.  L'emploi de fumée liquide est interdit.	Respect du code des usages.  L'emploi de fumée liquide est autorisé.
Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement	Les processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement sont définis strictement.	Les processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement doivent respecter le code des usages.
Caractéristiques physico-chimiques	Les caractéristiques physico-chimiques sont définies strictement.	Les caractéristiques physico-chimiques doivent respecter le code des usages.

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure des produits label rouge repose notamment sur :

- les caractéristiques qualitatives du produit ;
- les caractéristiques d'image en particulier les caractéristiques spécifiques des matières premières, notamment la viande de porc label rouge ;
- les caractéristiques d'élaboration ;
- les caractéristiques de présentation ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

### 4- TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Identification de tous les opérateurs concernés par les produits de charcuterie / salaisons pur porc label rouge.
C2	Obligations d'enregistrement et de suivi	Enregistrement et suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit par les opérateurs.
C3	Schéma de traçabilité ascendante et descendante	Mise en place d'un système de traçabilité ascendante et descendante afin de permettre de connaître, à toutes les étapes, l'historique des produits labellisés.



## **5- METHODE D'OBTENTION**

Les dispositions décrites dans cette partie s'appliquent à tous les produits de charcuterie et de salaisons pur porc label rouge. Elles sont complétées par les conditions communes de production particulières aux principales catégories de produits couverts par le Code des usages décrites dans les fiches « produits ».

### 5-1. Schéma de vie

Réception des matières premières
Stockage
Fabrication
Tranchage (facultatif)
Conditionnement
Etiquetage

### 5-2. Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Nature des matières premières carnées	Produits exclusivement à partir de matière première carnée de porc ou de coche label rouge.
C5	Caractéristiques des matières premières carnées utilisées	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.
C6	Taux d'incorporation des viandes	Produits « typés porc charcutier » : fabriqué à partir de maigres et de gras de porc charcutier avec un taux d'incorporation de 40 % maximum de viande de coche. Produits « typés coche » : fabriqué à partir de maigres et de gras de coche avec un taux d'incorporation compris entre 60 et 100 % de viande de coche.
C7	Interdiction des VSM	Interdiction de l'utilisation des VSM.
C8	Délai maximum de mise en œuvre des viandes de porcs	Viandes fraîches mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs. Dans le cas des week-ends et jours fériés, délai peut être amené à 6 jours.
C9	Délai de mise en œuvre des	Viandes fraîches mises en œuvre au plus tard 6 jours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	viandes de cochons	après la date d'abattage des cochons.
C10	Interdiction de l'utilisation de maigre congelé	Interdiction de l'utilisation de maigre congelé.
C11	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	Autorisation des opérations de raidissage à des fins technologiques. Conservation des produits à l'état raidi ≤ à 24 heures à une température : - pour le maigre comprise entre -5°C et -3°C ; - pour le gras comprise entre -7°C et -5°C. Délai ≤ 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.
C12	Conditions de congélation des gras	En cas d'utilisation de gras congelé, la congélation s'effectue au plus tard 72 heures après abattage. Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date de congélation la plus ancienne.
C13	Durée de conservation des gras congelés	1 mois maximum.
C14	Conditions de conservation des gras congelés	Conservation et décongélation réalisées dans des conditions maîtrisées.

### 5-3. Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15	Liste des ingrédients et additifs autorisés	Cf. listes définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.
C16	Interdiction de l'emploi de fumée liquide	Interdiction de l'emploi de fumée liquide.

### 5-4. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17	Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.

5-5. Qualité des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18	Caractéristiques des produits finis	Cf. caractéristiques définies dans les conditions de production communes par catégorie de produit.

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

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- le numéro d'homologation du label rouge ;
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ;
- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).

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

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Nature des matières premières carnées	Visuelle et documentaire

## CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATEGORIE DE PRODUIT

Les fiches qui suivent précisent les dispositions communes de production à respecter par catégorie de produit.

### 1- JAMBON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.3 du Code des usages relative au **Jambon cuit supérieur**.

#### 1.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambon frais entier non désossé de porc charcutier.
C5.1	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant du dispositif de convoyage.
C5.2	Caractéristique du gras de couverture des jambons	Couleur blanche et consistance ferme.
C5.3	Poids des jambons	Poids minimum de 8 Kg avant désossage et parage.
C5.4	pH ultime des jambons	pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux compris dans l'intervalle 5,50 / 6,20.
C5.5	Utilisation du jarret	Exclusion du jarret de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Il peut dans certains cas être conservé au cours de la cuisson pour des raisons organoleptiques, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Dans le cas du jambon à l'ancienne, les muscles du jarret peuvent être réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales.
C5.6	Couenne utilisée	Couenne de jambon exclusivement.

### 1.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sel ;</li> <li>- eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, lactose ;</li> <li>- aromates, épices ; la dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines ;</li> <li>- nitrite de sodium (E 250), de potassium (E 249) ;</li> <li>- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;</li> <li>- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le jambon "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs ;</li> <li>- ferments.</li> </ul>

### 1.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Traitement thermique	Cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice ( $VP \frac{10}{70}$ ) minimale de 50 minutes pour le germe <i>streptococcus faecalis</i> .
C17.2	Délai après la fin de la cuisson	Tranchage et conditionnement réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson.
C17.3	Température de repos après cuisson	0°C/+4°C.
C17.4	Tranchage et conditionnement	Conditionnements sous vide, sous atmosphère ou sous skin pack autorisés pour les jambons entiers, en morceaux ou en tranches.

1.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Sucres solubles totaux (SST) maximum	≤ 0,8 %.
C18.2	Lipides totaux maximum (sur tranche découennée et dégraissée)	≤ 5 %. ≤ 7 % dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté.
C18.3	PCL	Moyenne ≥ 20 et aucun résultat < 19.
C18.4	Date limite de consommation (DLC) maximale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- &lt; 30 jours. Pour les produits destinés au libre service, elle est décomptée à partir du jour de tranchage.</li> <li>  Pour les produits vendus à la coupe, elle est décomptée à partir du reconditionnement avant expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.</li> <li>  expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.</li> <li>- ≤ 55 jours à compter de la date de cuisson pour les jambons cuits supérieurs au torchon qui ne sont pas reconditionnés avant expédition</li> </ul>

## **2- JAMBON SEC**

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche à la référence 2.1.2.5 du Code des usages relative au **Jambon sec, jambon sel sec, supérieur ou traditionnel**.

### 2.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Jambons frais entier non désossé de porc charcutier.
C5.1	Défauts d'aspect	Absence de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou lubrifiant du dispositif de convoyage.
C5.2	Poids des jambons frais	Poids minimum de 9,5 Kg après parage.
C5.3	pH des jambons frais	pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux compris dans l'intervalle 5,50 / 6,20.
C5.4	Epaisseur du gras de couverture	≥ 10 mm, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur.
C5.5	Caractéristiques du gras de couverture des jambons	Couleur blanche et de consistance ferme.
C5.6	Température de réception des jambons frais reçus parés.	≤ 4 °C à cœur.

### 2.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sel ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose ;</li> <li>- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;</li> <li>- nitrate de sodium (E251), de potassium (E252) ;</li> <li>- panne, saindoux, amidon ;</li> <li>- ferments.</li> </ul>

### 2.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Durée minimale de fabrication	270 jours à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage ou désossage.
C17.2	Température à cœur lors du raidissage	≥ -14°C.
C17.3	Durée maximale du stockage après raidissage avant tranchage	8 semaines maximum.
C17.4	Elimination du jarret	Dans le cas d'une vente du jambon en morceaux ou en tranches, élimination de la plus grande partie du jarret.

### 2.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Teneur en sel maximum	≤ 7,5%.
C18.2	SST maximum	≤ 0,5%.
C18.3	Teneur en eau maximum	≤ 61% (mesurée par la méthode définie par le code des usages).
C18.4	Date de durabilité minimale (DDM)	Pour le jambon conditionné en morceaux ou en tranches : ≤ 90 jours suivant le jour de conditionnement ; Pour le jambon entier avec os ou le jambon désossé conditionné sous vide : ≤ 90 jours suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant.
C18.5	Caractéristiques sensorielles	Texture fondante et sèche. Absence des défauts suivants : - goût de rance, de moisissure, de viande crue ; - aspect de tranche moirée, irisé ; - texture pâteuse.



### 3- SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.5.4 du Code des usages relative aux **saucissons secs et saucisses sèches, pur porc supérieur(e)s**. Elles s'appliquent également aux grosses pièces (Rosette, Miche etc. correspondant aux fiches 2.1.5.5 et 2.1.5.6 du Code des usages.)

#### 3.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- maigres de porcs et de cochons issus des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, épaule et longe ;</li> <li>- gras dur provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine, frais ou congelé.</li> </ul>
C5.1	Interdiction du jarret	Interdiction de l'utilisation du jarret.
C5.2	Température de réception des viandes fraîches	≤ +4 °C.
C11	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	<p>Conservation des produits à l'état raidi ≤ à 24 heures à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour le maigre comprise entre -5°C et -3°C ;</li> <li>- pour le gras comprise entre -7°C et -5°C.</li> </ul> <p>Délai ≤ 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</p>

#### 3.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sel ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ;</li> <li>- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;</li> <li>- ferments ;</li> <li>- nitrate de sodium (E251), de potassium (E252) ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ;</li> <li>- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ;</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- fleurs de surface ;</li> <li>- poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine : amidon, farine, talc, bentonite, argile, carbonate de calcium ;</li> <li>- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301).</li> </ul>
C15.2	Embossage des produits entiers	Réalisé avec du boyau naturel de porc. Embossage du jésus est réalisé à partir de caecum d'origine porcine.
C15.3	Embossage des produits à trancher présentés en libre service	Autorisation du boyau collagénique destiné à être pelé avant le tranchage.

### 3.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Hachage	Taille des grains : $\geq 6$ mm. Hachage effectué au hachoir ou au cutter.
C17.2	Utilisation du cutter	Utilisation du cutter réalisée par du personnel qualifié.
C17.3	Durée minimale de séchage	Entre la date d'embossage et la date de conditionnement, durée adaptée à la catégorie et au poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini.
C17.4	Tranchage et conditionnement	Avant tranchage, le boyau peut être retiré.
C17.5	Conditionnements autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- non préemballés entiers ;</li> <li>- préemballés entiers ou tranchés, sous film perforé, sous vide ou sous atmosphère modifiée.</li> </ul>

### 3.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'Humidité du produit dégraissé (HPD) 77 %	$\leq 20$ .

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	maximum	
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	$\leq 11$ .
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum	$\leq 0,8\%$ .
C18.4	pH des produits finis minimum	<ul style="list-style-type: none"><li>- <math>\geq 5,2</math> pour les petites pièces ;</li><li>- <math>\geq 5</math> pour les grosses pièces d'un poids <math>\geq 1</math> Kg.</li></ul>

#### **4- PATE DE CAMPAGNE**

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.7.6 du Code des usages relative au **Pâté de campagne supérieur**, frais ou appertisés. Elles s'appliquent également aux autres types de pâtés proches du pâté de campagne.

##### 4.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gorge entière découennée fraîche ou congelée ;</li> <li>- poitrine (après parage des glandes mammaires) fraîche ou congelée ;</li> <li>- maigre de porc ;</li> <li>- gras de porc frais ou congelé ;</li> <li>- foie, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) ;</li> <li>- couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides) ;</li> <li>- barde et crépine (pour la couverture du produit).</li> </ul>
C4.2	Interdiction de couenne déshydratée	Interdiction de l'utilisation de couenne déshydratée.

##### 4.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- sel ;</li> <li>- eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ;</li> <li>- aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc. ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;</li> <li>- lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée ;</li> <li>- œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %,</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>comptée en matière sèche, du poids de la mûlée ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- farines<sup>1</sup>, féculés, amidons ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ;</li> <li>- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;</li> <li>- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ;</li> <li>- lactate de sodium (E325), de potassium (E326) ;</li> <li>- colorants de masse (uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie) : cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramel (E150 a) ;</li> <li>- jaunes d'œufs, caramel E150 a, pour le badigeonnage éventuel.</li> </ul>

#### 4.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ≥ 25 % pour les gorges entières découennées ;</li> <li>- ≥ 22 % pour le foie frais.</li> </ul>
C17.2	Mélange mis en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soit composé exclusivement à partir de grains ;</li> <li>- soit composé d'un mélange de gros grains et de farce, les grains représentant 70 % minimum en poids de la mûlée et la farce 30 % maximum en poids de la mûlée.</li> </ul>
C17.3	Diamètre des trous de la grille du hachoir	≥ 6 mm.
C17.4	Distribution des grains	Homogène sur l'ensemble du produit.
C17.5	Traitement thermique	<p>Cuisson du produit correspondant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une valeur pasteurisatrice (<math>VP \frac{10}{70}</math>) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ;</li> <li>- une valeur stérilisatrice (<math>VF \frac{10}{121,1}</math>) minimale de 3 minutes pour les produits appertisés.</li> </ul> <p>La température maximale appliquée au produit ne doit</p>

<sup>1</sup> la farine peut être utilisée sous forme de pain

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.
C17.6	Délai entre le conditionnement et la cuisson	Pour les produits vendus à l'état frais : ≤ à 4 jours après cuisson.
C17.7	Aspect à la commercialisation des produits vendus à la coupe	Pour les produits vendus à la coupe, présentation d'un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.
C17.8	Tranchage et conditionnement	En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours. Le délai entre le pré-tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure. Les pâtés tranchés sont conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou sous skin pack.
C17.9	Conditionnements autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;</li> <li>- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés ;</li> <li>- conditionnés prétranchés ;</li> <li>- sous la forme de produits appertisés.</li> </ul>

#### 4.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	≤ 20.
C18.2	DLC maximale pour les produits frais	≤ 32 jours après la date de cuisson.
C18.3	DDM pour les produits appertisés	≤ 3 ans suivant le jour de conditionnement.

## **5- PATES DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE**

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.7.4 du Code des usages relative aux **Pâté, mousse de foie supérieur(e), terrine, crème et purée de foie**, frais ou appertisés. Elles s'appliquent également aux autres types de pâtés proches des pâtés de foie.

### 5.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- foie ;</li> <li>- gras frais ou congelé ;</li> <li>- barde et crépine (pour la couverture du produit).</li> </ul>

### 5.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- sel ;</li> <li>- eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ;</li> <li>- aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc. ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;</li> <li>- lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée ;</li> <li>- œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée ;</li> <li>- farines<sup>2</sup>, féculés, amidons ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ;</li> <li>- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;</li> </ul>

<sup>2</sup> la farine peut être utilisée sous forme de pain

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ;</li> <li>- lactate de sodium (E325), de potassium (E326) ;</li> <li>- colorants de masse (uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie) : cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramel (E150 a) ;</li> <li>- jaunes d'œufs, caramel E150 a, pour le badigeonnage éventuel.</li> </ul>

### 5.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Proportion en foie et gras dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>\geq 22</math> % pour le foie ;</li> <li>- <math>\leq 50</math> % pour les gras.</li> </ul>
C17.2	Traitement thermique	<p>Cuisson du produit correspondant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une valeur pasteurisatrice (<math>VP_{\frac{10}{70}}</math>) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ;</li> <li>- une valeur stérilisatrice (<math>VF_{\frac{10}{121,1}}</math>) minimale de 3 minutes pour les produits appertisés.</li> </ul> <p>La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.</p>
C17.3	Délai entre le conditionnement et la cuisson	Pour les produits vendus à l'état frais : $\leq$ à 4 jours après cuisson.
C17.4	Aspect à la commercialisation des produits vendus à la coupe	Pour les produits vendus à la coupe, présentation d'un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.
C17.5	Tranchage et conditionnement	<p>En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.</p> <p>Le délai entre le pré-tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.</p> <p>Les pâtés tranchés sont conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou sous skin pack.</p>
C17.6	Conditionnements autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;</li> </ul>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranché ;</li> <li>- conditionnés prétranchés ;</li> <li>- sous la forme de produits appertisés.</li> </ul>

5.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	≤ 20.
C18.2	DLC maximale pour les produits frais	≤ 32 jours après la date de cuisson.
C18.3	DDM pour les produits appertisés	≤ 3 ans suivant le jour de conditionnement.

## **6- SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE)**

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans les fiches référence 2.1.4.2 et 2.1.4.3 du Code des usages relatives **aux Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, supérieur(e) et Saucisse de Toulouse**. Elles s'appliquent également aux autres types de saucisses proches des produits cités ci-dessus.

### 6.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Matières premières fraîches : - épaule ; - échine ; - longe ; - jambon sans jarret ; - poitrine (parée des glandes mammaires) ; - gras dur.

### 6.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	- sel ; - eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ; - sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ; - aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs ; - arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ; - ferments ; - acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ; - acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ; - acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) ; - acétate de sodium (E262), de potassium (E261), de calcium (E263) ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- lactate de sodium (E325), de potassium (E326) ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E252) ;</li> <li>- cochenille, acide carminique, carmins (E120).</li> </ul>

### 6.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Type de hachage	Produits de gros hachage, fabriquées sans addition de farce.
C17.2	Embossage	Boyau naturel de porc ou de mouton.
C17.3	Conditionnements autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en libre service (sous film, sous atmosphère protectrice pour tous les produits, ou sous vide pour la chair à saucisse, la farce et la crépinette) ;</li> <li>- en vrac (sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice) pour le rayon traditionnel.</li> </ul>

### 6.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum	≤ 20%.
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	≤ 12 % pour les saucisses crues non fumées label rouge.
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum	≤ 0,8 %.
C18.4	HPD maximum	Conforme à la valeur fixée au code des usages.
C18.5	Caractéristiques sensorielles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur homogène ;</li> <li>- texture homogène et ferme ;</li> <li>- goût de viande ;</li> <li>- peu grasse ;</li> <li>- peu salée ;</li> <li>- peau fine ;</li> <li>- odeur caractéristique.</li> </ul>

## 7- RILLETES

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.8.1 du Code des usages relative aux **Rillettes**.

### 7.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières utilisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- maigre provenant de porcs ou de cochons ;</li> <li>- gras et/ou graisse provenant de porcs ou de cochons frais ou congelé.</li> </ul>
C5.1	Caractéristique des poitrines	Exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.

### 7.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sel ;</li> <li>- aromates, épices ;</li> <li>- bouillon, jus, fumet ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250).</li> </ul>

### 7.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Rissolage	Température : supérieure à 95 °C.
C17.2	Cuisson	Température : 85 °C minimum ; Durée : supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris.
C17.3	Traitement thermique	Cuisson du produit correspondant à une valeur stérilisatrice ( $VF_{\frac{10}{121,1}}$ ) minimale de 3 minutes pour les produits appertisés.
C17.4	Délai entre tranchage et conditionnement (si il y a	≤ 1 heure.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	lieu)	
C17.5	Conditionnements autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conditionnés sous vide entier ou tranché éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être détaillées ;</li> <li>- sous atmosphère modifiée ;</li> <li>- conditionnés entiers, destinés à être tranchés ;</li> <li>- conditionnés en pots ;</li> <li>- appertisés.</li> </ul>

7.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	HPD maximum	≤ 72 %.
C18.2	Taux de lipides rapporté à l'HPD 72 % maximum	≤ 42%.
C18.3	Rapport collagène / protides maximum	≤ 15%.
C18.4	SST rapporté à l'HPD 72 % maximum	< 0,5%.
C18.5	DDM des produits appertisés	≤ 3 ans suivant le jour de conditionnement.

## 8- SAUCISSON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.6.2. du Code des usages relative au **Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail supérieur**.

### 8.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	<p>Maigres issues des pièces anatomiques parées suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon ;</li> <li>- longe ;</li> <li>- épaule ;</li> <li>- échine ;</li> <li>- poitrine parée des glandes mammaires ;</li> <li>- gorge.</li> </ul> <p>Gras durs provenant de la bardière (gras dorsal), du dessus d'épaule et du jambon, frais ou congelés.</p>
C11	Conditions de stockage des matières premières raidies à des fins technologiques	<p>Conservation des produits à l'état raidi <math>\leq</math> à 24 heures à une température :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour le maigre comprise entre <math>-5^{\circ}\text{C}</math> et <math>-3^{\circ}\text{C}</math> ;</li> <li>- pour le gras comprise entre <math>-7^{\circ}\text{C}</math> et <math>-5^{\circ}\text{C}</math>.</li> </ul> <p>Délai <math>\leq</math> 72 heures dans le cas des week-ends et jours fériés.</p>

### 8.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sel ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, glucose ;</li> <li>- ail ;</li> <li>- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;</li> <li>- blanc d'œuf ;</li> <li>- plasma de porc ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ;</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E301) ;</li> <li>- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ;</li> <li>- acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) ;</li> <li>- acétate de sodium (E262), de potassium (E261), de calcium (E263) ;</li> <li>- lactate de sodium (E325), de potassium (E326) ;</li> <li>- cochenille, acide carminique, carmins (E120).</li> </ul>

### 8.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Type de hachage	Produits de gros hachage.
C17.2	Proportion de maigre et de farce dans la mêlée mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- maigre : <math>\geq 40</math> % ;</li> <li>- farce : <math>\leq 15</math> %.</li> </ul>
C17.3	Embossage	Réalisé avec du boyau naturel.
C17.4	Délai entre le tranchage et conditionnement	<p>En cas de tranchage, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.</p> <p>Le délai entre le pré-tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.</p>

### 8.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	Lipides rapporté à l'HPD 76 % maximum	$\leq 25\%$ .
C18.2	Rapport collagène / protides maximum	$\leq 15\%$ .
C18.3	SST rapporté à l' HPD 76 % maximum	$< 1\%$ .
C18.4	DLC maximum	$\leq 29$ jours à compter de la date de cuisson.

## 9- LARDONS

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.1.4 du Code des usages relative aux **Lardons supérieurs**.

### 9.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Poitrine de porc parée des glandes mammaires.

### 9.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sel ;</li> <li>- eau, saumure ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose ;</li> <li>- aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes ;</li> <li>- ferments ;</li> <li>- nitrite de sodium (E250), de potassium (E249) ;</li> <li>- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;</li> <li>- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) ;</li> <li>- lactate de sodium (E325), de potassium (E326).</li> </ul>

### 9.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Caractéristiques de fabrication	Fabriqué à partir de poitrine saumurée, étuvée puis éventuellement fumée.



## 10- ROTI CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.9 du Code des usages relative au **Rôti cuit supérieur**.

### 10.1- Matières premières carnées utilisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.1	Nature des matières premières carnées utilisées	Longe de porc (carré ou filet exclusivement).

### 10.2- Ingrédients et additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sel ;</li> <li>- eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés ;</li> <li>- sucres : saccharose, dextrose, lactose ;</li> <li>- aromates, épices, La dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés ;</li> <li>- arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines ;</li> <li>- nitrite de sodium (E 250), de potassium (E 249) ;</li> <li>- acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301) ;</li> <li>- acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le rôti "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs ;</li> <li>- ferments ;</li> <li>- caramel E150 a (pour la coloration de surface</li> </ul>

		exclusivement).
--	--	-----------------

### 10.3- Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.1	Traitement thermique	Cuisson à cœur du produit correspondant à une valeur pasteurisatrice ( $VP \frac{10}{70}$ ) minimale de 50 minutes pour le germe <i>streptococcus faecalis</i> .
C17.2	Délai entre cuisson et tranchage	Le tranchage suivi du conditionnement doivent être réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson.
C17.3	Température de repos entre cuisson et tranchage	Température de repos : de 0°C à +4°C.
C17.4	Tranchage et conditionnement	En cas de tranchage, le délai entre le tranchage et le conditionnement ne doit pas excéder une heure.  Les rôtis cuits sont conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou sous skin pack.

### 10.4- Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.1	SST maximum	≤ 0,8 %.
C18.2	PCL	Moyenne ≥ 20 et aucun résultat < 19.
C18.3	DLC maximum	< 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution.

## DEFINITIONS

**Circuit interne du fabricant :** Toutes les étapes au cours desquelles le produit est sous la responsabilité du fabricant.

**Parage :** Action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne. On distingue un parage superficiel pour les pièces utilisées entières et un parage interne pour les morceaux destinés à être hachés.

**PCL :** Le critère PCL permet d'évaluer la teneur en protéines autres que le collagène de la partie délipidée des pièces cuites : 
$$\frac{(\% \text{ de protéines totales} - \% \text{ de collagène}) \times 100}{100 - \% \text{ de lipides}}$$

**pH ultime :** pH pris au minimum 18 h après l'abattage.

**Skin pack :** Type d'emballage consistant à recouvrir d'un film plastique, un produit placé sur un support. La mise sous vide permet l'adhésion du film au produit.

**Tranchage :** Mode de débit d'une pièce en tranches ou en morceaux