

Cahier des charges label rouge
Andouillette supérieure pur porc

Homologation n° LR 04/16

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elaboré avec des abats label rouge de porc
- Cuisson lente au bouillon

Groupement demandeur**PAQ**Groupement pour le Développement et la Promotion des
Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

6 rue Lincoln

75008 PARIS

Tél. : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE	3
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE	3
3.2. CARACTERISTIQUES DES ANDOUILLETES SUPERIEURES PUR PORC LABEL ROUGE PAR RAPPORT AU PRODUIT DE COMPARAISON COURANT	4
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	7
3.4. JUSTIFICATION DES CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES	9
4. TRACABILITE.....	9
5. METHODE D'OBTENTION.....	11
5.1.DIFFERENTES ETAPES DU SCHEMA DE VIE.....	11
5.2. VALEURS CIBLES.....	12
6. ETIQUETAGE	15
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION.....	16
8. PRINCIPALES ABREVIATIONS ET DEFINITIONS.....	16
9. ANNEXE.....	17

1. NOM DU DEMANDEUR

NOM :	ASSOCIATION PAQ (Produits Alimentaires de Qualité)
	Groupement pour le Développement et la Promotion des produits Agricoles et Alimentaires de Qualité.
COORDONNÉES :	6 rue Lincoln 75008 PARIS ☎ : 01 53 23 04 10 📠 : 01 49 52 01 22 paq@paq-groupement.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

Andouillette supérieure pur porc

3. DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE

3.1. Présentation du produit label rouge

Les andouillettes supérieures pur porc sont des andouillettes relevant de la catégorie « Andouillette supérieure » du Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viandes, en vigueur (fiche 2.1.10.4 Andouillettes supérieures).

Elles sont « nature », c'est à dire dont la dénomination n'est pas « à », « au », « aux » avec un ingrédient particulier.

Elles sont cuites et sont destinées à être consommées chaudes, en général grillées ou poêlées.

Présentation à la vente

Les andouillettes supérieures pur porc sont commercialisées, entières, sous boyau naturel de porc. Elles peuvent être présentées « fermées aux 2 bouts » ou « à bouts coupés ».

Le diamètre de leur section est compris entre 38 mm et 42 mm (au moment de l'embossage).

Elles peuvent être commercialisées conditionnées sous vide en sachets ou en enrobées de gelée dans des bacs sous vide.

Caractéristiques organoleptiques

Les andouillettes supérieures pur porc présentent les caractéristiques suivantes par rapport au produit courant de comparaison:

- bon équilibre du goût entre matière carnée et assaisonnement
- moins gras
- bonne tenue à la découpe
- texture relativement ferme

Caractéristiques chimiques

Lipides* ≤ 18 %

* les Lipides sont rapportés à l'HPD de 77%.

3.2. Caractéristiques des andouillettes supérieures pur porc label rouge par rapport au produit de comparaison courant**3.2.1 Définition du produit courant de comparaison**

Le produit courant de comparaison est une andouillette pur porc, conforme à la catégorie «Andouillettes » (fiche 2.1.10.3) du Code des Usages de la Charcuterie. C'est une andouillette « nature », c'est à dire dont la dénomination n'est pas « à », « au », « aux » avec un ingrédient particulier.

Le produit courant n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

3.2.2 Tableau de comparaison avec les produits courants

La synthèse des différences existant entre les andouillettes supérieures pur porc label rouge et les andouillettes courantes du marché est présentée dans le tableau suivant.

	Andouillette supérieure pur porc label rouge	Andouillette pur porc courantes de comparaison
NATURE des MATIERES PREMIERES	Estomacs et chaudins complets de porc charcutier	Eléments du tube digestif du porc (dont rosette si < 15%) et/ou du veau Gras de porc Maigre de porc Couenne de porc
QUALITE DES MATIERES PREMIERES	Abats label rouge	Abats de porc conventionnel
ETAT DES ABATS LABEL ROUGE A RECEPTION	frais ou surgelés, crus (non traités thermiquement), non assaisonnés	Frais ou congelés, crus ou blanchis et pouvant être assaisonnés
INGREDIENTS NON CARNES	<u>Liste positive :</u> -Sel -Epices non ionisées -Plantes aromatiques fraîches ou surgelées non ionisées - Arômes naturels <i>La somme des ingrédients ne dépasse pas 5% du poids du produit cru embossé</i>	<u>Liste positive du Code des Usages de la Charcuterie :</u> -Sel -Epices, aromates, condiments, vins, alcools, liqueurs -Arômes -Liants : blanc d'œuf et/ou plasma sanguin
	-Nitrite de sodium -Acide citrique	-Nitrite de sodium, nitrite de potassium -Acide ascorbique et ascorbate de sodium -Acide érythorbique et érythorbate de sodium -Phosphates -Acides organiques et leurs sels -Chlorure de potassium, de calcium, de magnésium
POURCENTAGE représenté par les estomacs et chaudins complets	95% minimum de la masse des ingrédients mis en œuvre (cru) (enveloppe comprise)	80% minimum de la masse des ingrédients mis en œuvre (cru) (enveloppe comprise)
ENROBANTS facultatifs	Gelée	Gelée, chapelure, saindoux, graisse de veau

La mention « Matières premières » correspond aux éléments du tube digestif du porc hors enveloppes.

	Andouillette supérieure pur porc label rouge	Andouillette pur porc courantes de comparaison
PROCESS		
PRE-CUISSON (BLANCHIMENT) DES CHAUDINS COMPLETS ET ESTOMACS	Peu à moyennement importante Ex : Chaudin complet : -Valeur Cuisatrice \leq 10 min	En général , plus importante Ex : Chaudin complet : -Valeur Cuisatrice peut atteindre 30 min
DECOUPE DES CHAUDINS COMPLETS ET ESTOMACS	En lanières au multi-lames ou au couteau	Découpe possible au hachoir
MISE SOUS ENVELOPPE DES CHAUDINS COMPLETS ET ESTOMACS	Enveloppes : Utilisation de boyaux naturels de porc	Enveloppes : Boyaux naturels (toutes espèces) ou boyaux collagéniques reconstitués
CUISSON DES ANDOUILLETES	Lente : 7 heures minimum dans un bouillon	En général, plus rapide : à partir de 1h à la vapeur ou dans de l'eau ou dans un bouillon
REFROIDISSEMENT DES ANDOUILLETES	Immersion dans un bain d'eau glacée	Par immersion ou en chambre froide
DELAIS	-Précuisson des abats frais réalisée 4 jours au maximum après le jour d'abattage des porcs charcutiers (et 6 jours au maximum en cas des Week-ends et des jours fériés) -Précuisson des abats surgelés : 9 mois maximum après la date de surgélation -Conditionnement sous vide des produits finis réalisé au maximum le lendemain de la fin de la cuisson (sauf andouillettes en gelée : conditionnement 3 jours maximum après cuisson)	-Selon validation HACCP DDM pouvant atteindre 12 mois -Selon stocks et commandes -Selon validation HACCP
CRITERES CHIMIQUES DU PRODUIT FINI (HORS ENROBAGE)	Lipides \leq 18 % * Lipides sont rapportés à l'HPD de 77%.	Lipides* \leq 20 % * Lipides sont rapportés à l'HPD de 77%.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La mention « Matières premières » correspond aux éléments du tube digestif du porc hors enveloppes.

Etape	Caractéristiques spécifiques aux andouillettes supérieures pur porc label rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
NATURE des MATIERES PREMIERES	Estomacs et chaudins complets de porc charcutier	Réassurance des consommateurs du fait des exigences relatives à la production et à l'alimentation des porcs label rouge. Abats sélectionnés. Gage de régularité.
QUALITE DES MATIERES PREMIERES	Abats label rouge	Les abats surgelés label rouge l'ont été dans le respect du cahier des charges label rouge de la viande et des abats de porc.
ETAT DES ABATS LABEL ROUGE A RECEPTION	Frais ou surgelés, crus (non traités thermiquement), non assaisonnés	Les boyaux sont réceptionnés, non traités thermiquement, chez le transformateur qui vérifie la température, l'odeur et l'aspect de ces derniers et qui réalise des analyses bactériologiques à une fréquence définie. Un approvisionnement en boyaux transformés (échaudés, assaisonnés...) ne permettrait pas au transformateur de vérifier la qualité de ces matières premières.
MISE EN ŒUVRE DES MATIERES PREMIERES	Précuisson des abats frais : 4 jours au maximum après le jour d'abattage des porcs charcutiers (et 6 jours au maximum après le jour d'abattage en cas de Week-end ou de jours fériés) Précuisson des abats surgelés : 9 mois maximum après la date de surgélation	Cela permet de limiter les altérations microbiologiques et chimiques des boyaux.

Etape	Caractéristiques spécifiques aux andouillettes supérieures pur porc label rouge	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
LISTE POSITIVE DES INGREDIENTS NON CARNES	<p>Limitation des ingrédients non carnés de la liste positive à :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sel -Epices non ionisées -Plantes aromatiques/aromates frais ou surgelés non ionisés -Arômes naturels <p>Conservateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nitrite de sodium (NaNO₂) apporté sous forme de sel nitrité -Acide citrique 	<p>Pour l'image du produit, les épices et aromates non ionisés, sont privilégiés. Les plantes aromatiques fraîches ou surgelées (plutôt que déshydratées ou lyophilisées) gardent et apportent au produit toute leur saveur originelle. L'utilisation d'arômes est limitée aux arômes naturels.</p> <p>La liste des conservateurs est réduite. Le sel nitrité, outre son action sur certains microorganismes est employé pour son action sur la couleur du produit. Il en est de même pour l'acide citrique.</p>
PRE-CUISSON DES CHAUDINS COMPLETS ET DES ESTOMACS	Peu importante à modérée	La pré-cuisson modérée qui s'apparente à un blanchiment, permet de préserver le collagène des boyaux qui assurera la bonne tenue des andouillettes, ainsi que leur goût en limitant la migration des substances aromatiques vers l'eau de précuisson.
DECOUPE DES CHAUDINS COMPLETS ET DES ESTOMACS	En lanières au multi-lames ou au couteau Hachoir interdit	La découpe des boyaux au hachoir conduit à l'obtention de petits morceaux tandis que l'on recherche des lamelles/lanières régulières dans les andouillettes label rouge.
MISE SOUS ENVELOPPE	Mise sous boyaux naturels de porc	Les boyaux naturels ont une image traditionnelle. De plus, l'origine porcine rassure les consommateurs.
CUISSON DES ANDOUILLETES	Cuisson lente de 7 heures minimum dans un bouillon	Ce type de cuisson lente dans un bouillon permet aux produits de conserver toutes leurs saveurs puisqu'ils cuisent dans un bouillon où migrent les sucs des matières premières. De plus, la cuisson lente permet de donner un certain moelleux aux morceaux et la fonte du collagène qui servira de « ciment » lors du refroidissement.
REFROIDISSEMENT DES ANDOUILLETES	Immersion dans un bain d'eau glacée	Cela permet d'obtenir un refroidissement rapide et homogène des andouillettes refroidies.
CONDITIONNEMENT DES ANDOUILLETES	Le conditionnement est réalisé au plus tard le lendemain de la fin de la cuisson (sauf andouillettes en gelée : conditionnement 3 jours maximum après cuisson)	Cela permet d'éviter des dégradations du produit sur le plan organoleptique et microbiologique.
PRODUIT FINI	<p>Lipides* ≤ 18 %</p> <p>* les Lipides sont rapportés à l'HPD de 77%.</p>	Le taux de lipides est maîtrisé, notamment grâce à l'utilisation exclusive d'abats label rouge. De plus, l'incorporation de gras est interdite dans la recette.

PAQ	Cahier des charges label rouge Andouillette supérieure pur porc	N° LR 04/16 Page 9/17
------------	---	---------------------------------

3.4. Justification des caractéristiques certifiées communicantes

CCC1 =

- Elaboré avec des abats label rouge de porc	
Chaudins complets et estomacs label rouge de porc charcutier	Réassurance des consommateurs. Abats sélectionnés. Gage de régularité.

CCC2 =

-Cuisson lente au bouillon	
Cuisson pendant 7 heures minimum dans un bouillon	La cuisson lente dans un bouillon permet aux produits de conserver toutes leurs saveurs puisqu'ils cuisent dans un bouillon où migrent les sucres des matières premières.

4. TRACABILITE

La catégorie d'opérateur concernée par le présent label rouge est la suivante :

- Transformateurs

Le champ de la certification des andouillettes supérieures pur porc démarre à la réception des abats blancs label rouge et se termine au conditionnement des produits finis.

Point à maîtriser		Valeur cible
PM0 a	Identification et traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots de fabrication
PM0 b	Maîtrise des flux label	- Identification des matières premières carnées destinées aux andouillettes label en fonction de leur nature -Les lots de fabrication label sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des fabrications non label et des fabrication label de nature différente

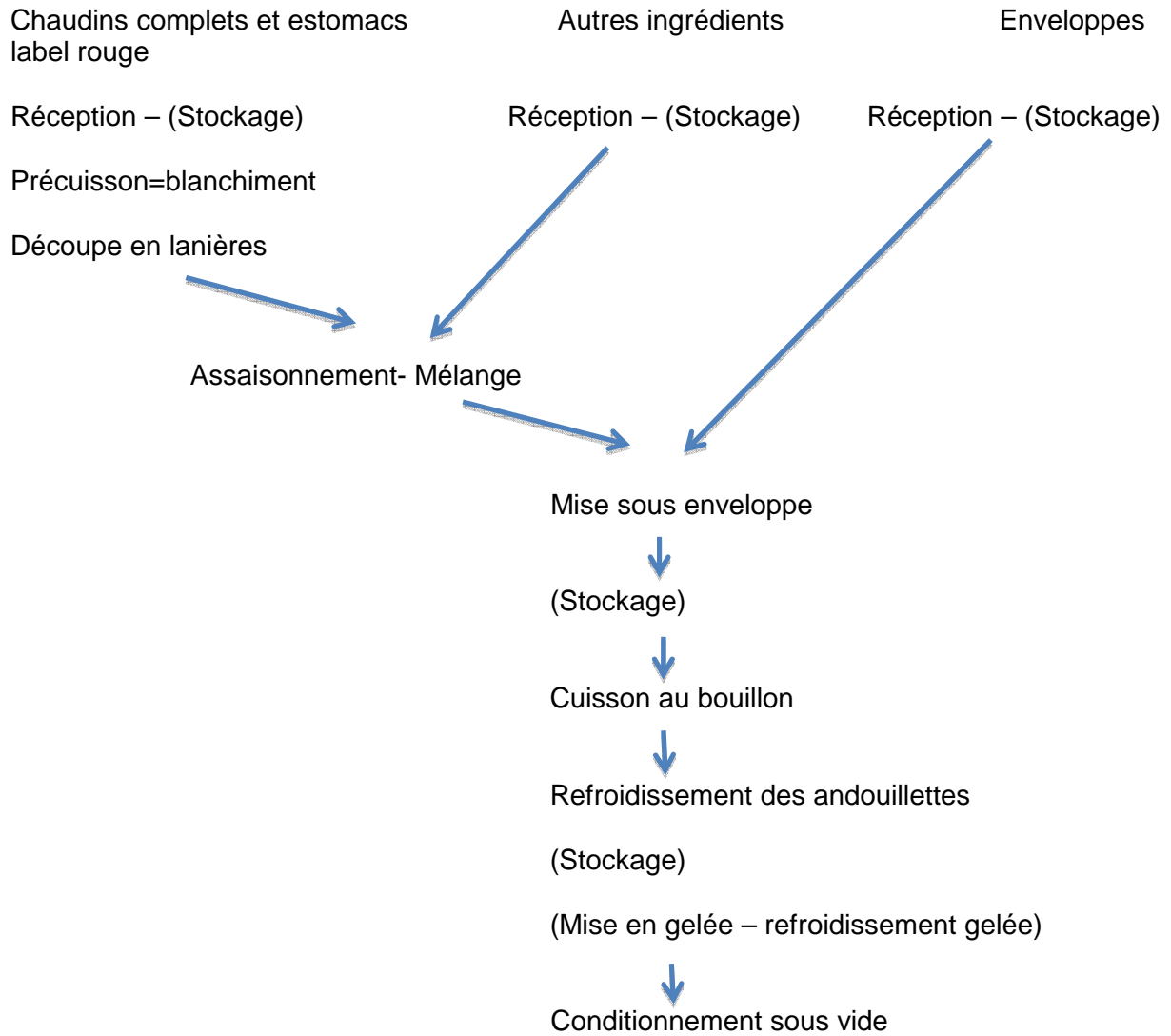
De la réception des estomacs et chaudins complets de porc label rouge à l'expédition des andouillettes supérieures pur porc, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après. Le lien entre l'amont et la réception des matières carnées est fait grâce à des étiquetages spécifiques et des identifiants. La traçabilité des ingrédients et des enveloppes est également assurée.

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des estomacs et chaudins complets label rouge Stockage	Enregistrements au minimum : - du nom de la matière première label rouge - de la date d'abattage des porcs ou de la date de surgélation selon l'état frais/surgelé des abats - du fournisseur - de la date de réception - des quantités Attribution d'un n° de lot de «matières premières»	Réception des abats label rouge avec : étiquetage spécifique + un identifiant assurant le traçabilité entre le transformateur et l'abattoir Attribution d'un n° de lot de «matières premières»
Mise en oeuvre (précuisson-découpe) Mélange	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de « lot de mélange: » - le ou les N° de lots de « matières premières » et les quantités utilisées - la date de mise en oeuvre (pré-cuisson/découpe) des estomacs et chaudins complets - la date de mélange - les noms des fournisseurs et les N° de lots des ingrédients non carnés utilisés	N° de « lot de mélange » Identification des lots de mélange si nécessaire
Mise sous enveloppe	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de « lot de embossage: » - la date d'embossage - le n° ou les n° de lots de mélange issus de la même journée. - les noms des fournisseurs et les N° de lots des enveloppes utilisées	N° de « lot de embossage » Identification des lots de embossage si nécessaire
Cuisson - refroidissement	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de cuisson : - la date de cuisson - le n° ou les n° de lots d'embossage, cuits au maximum dans la même journée. - les noms des fournisseurs et N° de lots des ingrédients non carnés composant le bouillon	Etiquetage si cela est nécessaire de : - le N° de lot de cuisson
Conditionnement	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un n° de lot de produit fini : -le jour de conditionnement -la recette label rouge (si mise en gelée : date et traçabilité des ingrédients de la gelée) - le ou les n° de lots de cuisson conditionnés au maximum dans la même journée -la DLC apposée au conditionnement -le nombre d'UVC conditionnées	Etiquetage du lot s'il est fait au conditionnement dont : - le N° de lot du produit fini
Expédition	Enregistrements à partir desquels on peut associer pour tout n° de lot de produit fini : - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées	Etiquetage du lot s'il est fait à l'expédition dont : - le N° de lot du produit fini Listing des commandes

Durée d'archivage des documents de traçabilité : durée de vie maximale totale + 6 mois.

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Différentes étapes du schéma de vie



5.2. Valeurs cibles

■ Réception des chaudins complets et estomacs

Points à maîtriser		Valeurs cibles
PM1	Nature et qualité des matières premières	Estomacs et chaudins complets label rouge issus de carcasses de porc charcutier labellisables
PM2	Emploi des chaudins complets et estomacs de coche	L'emploi d'estomacs et/ou de chaudins complets de coche n'est pas autorisé
PM3	Emploi des VSM	Non concerné
PM4	Conformité des chaudins complets et estomacs à réception	Chaudins complets crus (non traités thermiquement), non assaisonnés, Estomacs entiers crus (non traités thermiquement), non assaisonnés Abats propres, vidés, dégraissés et parés Couleur beige rosé Absence d'odeur Absence de corps étrangers visibles Absence de transformation thermique / d'assaisonnement visibles Absence de saumure ou de sel Intégrité des emballages
PM5	Critères bactériologiques des chaudins complets et estomacs à réception	Teneur en Anaérobies Sulfite Réducteurs : Estomacs ≤ 1000 germes / g Chaudins complets ≤ 20 000 germes / g
PM6	T°C des chaudins complets et estomacs à réception	- Température à réception des chaudins complets frais et des estomacs frais label rouge, comprise entre -1°C et + 3°C (tolérance à + 5°C si moins de 24 h entre abattage et réception) - Température des chaudins complets surgelés et des estomacs surgelés label rouge ≤ -18°C

■ Réception des autres ingrédients et enveloppes

Points à maîtriser		Valeurs cibles
PM7	Conformité des ingrédients non carnés	Absence d'aspect et/ou de couleur et/ou d'odeur anormal(e) et de matières ou de corps étrangers visibles Intégrité des emballages
PM8	Conformité des enveloppes	Boyaux naturels de porc salés (au sel sec ou en saumure), manchonnés ou non, propres et sains, sans odeur, ni couleur ni aspect anormal (e) Absence de matières ou de corps étrangers visibles Intégrité des emballages

■ Pré-cuisson / Découpe des chaudins complets et des estomacs / Mélange avec les ingrédients non carnés et additifs

Points à maîtriser		Valeurs cibles
PM9	Délai de mise en œuvre des chaudins complets et estomacs	-Mise en œuvre = mise en pré-cuisson des chaudins complets et estomacs label rouge frais : 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de Week-End ou de jours fériés après le jour d'abattage des porcs -Mise en œuvre = mise en pré-cuisson (sans décongélation préalable) des chaudins complets et estomacs label rouge surgelés : 9 mois maximum après la date de surgélation
PM10	Conformité des matières premières et des ingrédients non carnés mis en œuvre	-Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux -Absence de matière anormale ou de corps étrangers visibles
PM11	Conformité des quantités de chaudins complets et d'estomacs	Chaudins complets (représentant 60% minimum) et estomacs représentent 95% minimum de la masse des ingrédients mis en œuvre (cru) , enveloppe comprise .
PM12	Ingrédients non carnés autorisés	Ingrédients autorisés : -Sel -Epices non ionisées -Plantes aromatiques/aromates frais ou surgelés non ionisés -Arômes naturels -Nitrite de sodium (NaNO ₂) apporté sous forme de sel nitrité -Acide citrique
PM13	Quantité maximale d'ingrédients non carnés dans la recette	La somme des ingrédients non carnés ne dépasse pas 5% de la masse totale mise en œuvre (cru) , enveloppe comprise
PM14	Barème de pré-cuisson des chaudins complets et des estomacs	Chaudins complets: -Valeur Cuisatrice ≤ 10 min Estomacs: -Valeur Cuisatrice ≤ 25 min
PM15	Découpe en lanières	Hachoir interdit Utilisation d'un couteau ou d'un matériel multi-lames réglé de façon à obtenir des lanières de longueur de 10 mm minimum et de 7 à 10 mm de largeur

■ **Embossage / cuisson des andouillettes / refroidissement / enrobage (facultatif)**

Points à maîtriser		Valeurs cibles
PM16	Embossage en boyaux naturels de porc	Boyaux naturels de porc dessalés, propres sans odeur, sans couleur ou aspect anormaux
PM16 bis	Diamètre des andouillettes à l'embossage	Diamètre de 38 mm à 42 mm
PM17	Cuisson lente au bouillon	Cuisson pendant 7 heures minimum dans un bouillon
PM18	Composition du bouillon	Composition du bouillon : Ingrédients autorisés : Eau, légumes, plantes aromatiques/aromates sel, épices
PM19	Type de refroidissement	Refroidissement par immersion dans de l'eau glacée
PM20	Cinétique de refroidissement	4 ° C à cœur du produit atteint en moins de 3 h
PM21	Enrobage pour les andouillettes présentées en gelée : composition de la gelée	Sont autorisés dans la composition de la gelée : Ingrédients autorisés dans les andouillettes, Eau, Gélatine de porc, Carraghénanes Caramel

■ **Conditionnement / Produit fini**

Points à maîtriser		Valeurs cibles
PM22	Délai maximum entre la fin de la cuisson et le conditionnement sous-vide	Conditionnement sous vide, réalisé au plus tard le lendemain du jour de fin de cuisson pour les andouillettes en sachets Conditionnement sous vide, réalisé au plus tard 3 jours après le jour de fin de cuisson pour les andouillettes enrobées de gelée.
PM23	DLC maximale	DLC de 45 jours maximum après la date de conditionnement
PM24	Aspect des produits commercialisés	Tri au moment du conditionnement ou de l'enrobage : Sont écartées, les andouillettes présentant : <ul style="list-style-type: none"> - Une enveloppe déchirée - Une couleur non conforme - Une forme ou des dimensions anormales - Un défaut de fermeture pour les andouillettes fermées - Non entières/non intègres Cf référentiel photographique en annexe
PM25	Taux de lipides	Lipides \leq 18 % Lipides sont rapportés à l'HPD 77% Analyse réalisée sur produit (enveloppe comprise) hors enrobage

6. ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :

- Logotype label rouge conforme à la charte graphique
- Numéro d'homologation du label rouge sous la forme : Homologation n° LA XX/AA
- Caractéristiques certifiées communicantes :
 - Elaboré avec des abats label rouge de porc
 - Cuisson lente au bouillon
- Les coordonnées de l'ODG : PAQ CS 278-08 75364 PARIS cedex 08

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

Code	Code	Point de maîtrise	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	PM1	Nature et qualité des matières premières	Estomacs et chaudins complets label rouge issus de carcasses de porc charcutier labellisables	Documentaire et/ou visuelle
PPC2	PM11	Conformité des quantités de chaudins complets et d'estomacs	Chaudins complets (représentant 60% minimum) et estomacs représentent 95% minimum de la masse des ingrédients mis en œuvre (cru) , enveloppe comprise .	Documentaire
PPC3	PM12	Ingrédients non carnés autorisés	Ingrédients autorisés : -Sel -Epices non ionisées Plantes aromatiques/aromates fraîches ou surgelées non ionisées -Arômes naturels -Nitrite de sodium (NaNO ₂) apporté sous forme de sel nitrité -Acide citrique	Documentaire et/ou visuelle
PPC4	PM16	Embossage en boyaux naturels de porc	Boyaux naturels de porc dessalés, propres sans odeur, couleur ou aspect anormaux	Documentaire et/ou visuelle
PPC5	PM17	Cuisson lente au bouillon	Cuisson pendant 7 heures minimum dans un bouillon	Documentaire et/ou visuelle
PPC6	PM25	Taux de lipides	Lipides ≤ 18 % Lipides sont rapportés à l'HPD 77% Analyse réalisée sur produit (enveloppe comprise) hors enrobage	Analyse et/ou documentaire






8. PRINCIPALES ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

Chaudin complet de porc : partie du tube digestif du porc allant de la sortie de l'intestin grêle jusqu'au fuseau, caecum compris : soit le caecum, le chaudin, le suivant et le fuseau. La rosette ne fait pas partie du chaudin complet.

Ingrédients non carnés : dans le présent cahier des charges, ils correspondent aux ingrédients hors matières premières (chaudins complets et estomacs), hors enveloppes, hors ingrédients du bouillon et hors ingrédients de la gelée.

9. ANNEXE

Référentiel photographique de défauts rencontrés conduisant au déclassement du produit défectueux

<p>Enveloppe déchirée</p>		
<p>Forme ou dimensions anormales</p> <p>Andouillette déformée</p> <p>Andouillette trop petite</p>		
<p>Défaut de fermeture</p> <p>Enveloppe déchirée à un bout</p> <p>Andouillette « double » non fermée</p>		
<p>Andouillette non entière/non intègre</p> <p>Andouillette cassée</p>	