

# Association des Produits Porcs du Sud-Ouest

## CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

### RILLETES PUR PORC

LA 05-09

#### Caractéristiques certifiées communicantes

- ⇒ **Epaules, Poitrines et Gras sélectionnés de Porc label rouge**
- ⇒ **Recette traditionnelle**

#### Pour APPSO :

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

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

**Avertissement : 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.**

**Siège social : A.P.P.S.O. – INPAQ – route de Samadet – 64 410 ARZACQ  
Téléphone : 05 59 04 49 35 - Fax : 05 59 04 49 39 - Mail : inpaq@aol.com**

## Sommaire

<b>1</b>	<b>NOM DU DEMANDEUR .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>NOM DU LABEL ROUGE .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>4</b>
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT.....	4
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	5
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE.....	8
<b>4</b>	<b>TRACABILITE .....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>METHODE D'OBTENTION.....</b>	<b>12</b>
5.1	SCHEMA DE VIE GENERAL.....	12
5.2	SCHEMA DE VIE DETAILLE.....	13
5.3	SELECTION, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES EPAULES, POITRINES, GRAS DE BARDIERE FRAIS ET AUTRES INGREDIENTS.....	14
5.3.1	<i>Viandes mises en œuvre.....</i>	<i>14</i>
5.3.2	<i>Ingrédients et additifs.....</i>	<i>14</i>
5.4	FABRICATION DES RILLETES PUR PORC : DECOUPE, RISSOLAGE, CUISSON, CONDITIONNEMENT.....	15
5.4.1	<i>Délais de mise en œuvre des épaules, poitrines et gras de bardière.....</i>	<i>15</i>
5.4.2	<i>Température des épaules, poitrines et gras de bardière à la mise en œuvre.....</i>	<i>15</i>
5.4.3	<i>Matières premières congelées.....</i>	<i>15</i>
5.4.4	<i>Recette de fabrication et composition de la mée.....</i>	<i>15</i>
5.4.5	<i>Procédé de fabrication.....</i>	<i>15</i>
5.4.6	<i>Procédé de conditionnement.....</i>	<i>16</i>
5.5	STERILISATION .....	16
5.6	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	16
5.6.1	<i>Durée de vie.....</i>	<i>16</i>
5.6.2	<i>Caractéristiques physico-chimiques.....</i>	<i>16</i>
5.6.3	<i>Caractéristiques sensorielles.....</i>	<i>16</i>
<b>6</b>	<b>ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>	<b>17</b>
<b>7</b>	<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....</b>	<b>18</b>
<b>8</b>	<b>ABREVIATIONS ET DEFINITIONS.....</b>	<b>19</b>

**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**

**Rillettes Pur Porc**

### 3 DESCRIPTION DU PRODUIT

#### 3.1 Présentation du Produit

Les Rillettes pur porc sont fabriquées exclusivement à partir de viandes de Porc label rouge.

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure des Rillettes pur porc. Ainsi les produits sont fabriqués avec 95% minimum de Porc label rouge [épaule (37% minimum), poitrine (31% minimum) et gras de bardière (27% minimum)].

Les Rillettes pur porc sont conditionnées en verrines et appertisées.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : RILLETTES PUR PORC		
<b>Composition</b>	<b>Epaule</b> (37% minimum), <b>poitrine</b> (31% minimum) et <b>gras de bardière</b> (27% minimum) de Porc label rouge  <b>Ingrédients</b> : sel, aromates, épices, nitrite de sodium, arômes naturels.	
<b>Caractéristiques certifiées communicantes</b>	Epaules, poitrines et gras sélectionnés de Porc label rouge Recette traditionnelle	
<b>Procédés de fabrication</b>	Cuisson effectuée à 85°C minimum pendant une durée de 8 heures minimum, temps de rissolage compris. Rissolage effectué à une température de 96°C minimum. Valeur <b>stérilisatrice</b> (VF <sup>10</sup> <sub>121.1</sub> ) minimale de <b>3 minutes</b>	
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Aspect mat et lié Odeur et goût de viande de porc confite Texture homogène	
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<b>Caractéristique</b>	<b>Norme retenue</b>
	HPD	Inférieur à 72 %
	LIPIDES rapportés à l'HPD 72	≤ 42 %
	COLLAGENE / PROTIDES	≤ 15 %
	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 72	≤ 0,5 %

### 3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (rillettes pur porc conditionnées en verrines, appertisées et commercialisées au rayon libre-service)
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.8.1 Rillettes,
- 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	Rillettes pur porc LA 05-09	Notice Technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » label rouge du 25/09/09	Produit courant	Influence sur la qualité du produit.
<b>Les Viandes</b>	<p><b>Epaule (37% minimum), poitrine (31% minimum) et gras de bardière (27% minimum) de Porc label rouge</b></p> <p>La poitrine de porc, doit être exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.</p> <p>Les matières premières maigres <b>ainsi que les gras</b> sont utilisés exclusivement à l'état frais</p>	<p>Maigre et gras et/ou graisse provenant de porcs et/ou de cochons.</p> <p>La poitrine de porc lorsqu'il en est fait usage, doit être exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.</p> <p>Les matières premières maigres sont utilisées à l'état frais exclusivement. L'utilisation de gras congelé ou raidi doit respecter les conditions définies dans la notice technique</p>	<p><b>maigre de porc</b>, à l'exclusion de toute autre espèce,</p> <p>la couenne peut être incorporée dans les proportions naturelles des matières premières mises en œuvre.</p> <p><b>gras et/ou graisse de porc</b></p> <p><b>Les matières premières maigres ainsi que les gras peuvent être utilisés à l'état frais ou congelé</b></p>	<p>La qualité des viandes fraîches utilisées est un facteur déterminant de la qualité des rillettes pur porc. C'est pourquoi, l'utilisation de viandes de porc label rouge dont les caractéristiques sont significativement différentes des caractéristiques des viandes de porcs standards influence le goût et la texture des produits.</p>

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE  
RILLETES PUR PORC - LA 05-09  
Révision 12 du 30 novembre 2012**

Page 6 / 19

Point de différence	Rillettes pur porc LA 05-09	Notice Technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » label rouge du 25/09/09	Produit courant	Influence sur la qualité du produit.
<b>Autres ingrédients</b>	Sel, Aromates, Epices, Arômes naturels	Sel, Aromates, épices, Bouillon, jus, fumet Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes	<b>Sel,</b> <b>Bouillon,</b> <b>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,</b> <b>Arômes :</b> substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation ; arôme de fumée	La limitation des ingrédients utilisables permet de produire des rillettes pur porc conservant l'arôme et le goût de la viande fraîche label rouge et correspondant à la recette traditionnelle, définie par le Code de s usages.
<b>Additifs</b>	Nitrite de sodium (E250).	Nitrite de sodium (E250).	<b>Nitrite</b> de sodium (E250), potassium (E249) <b>Acide ascorbique</b> (E300), ascorbate de sodium (E301) <b>Acide érythorbique</b> (E315), érythorbate de sodium (E316) <b>Acides organiques</b> : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334) <b>Acétate</b> de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E263) <b>Lactate</b> de sodium (E325), potassium (E326) <b>Colorants de masse</b> : caramels (E150a,b,c,d) <b>Exhausteurs de goût</b> : acide glutamique et ses sels (E620 à E625), acide guanylique et ses sels (E626 à E629), acide inosinique et ses sels (E630 à E633) <b>Acide sorbique et ses sels</b> (E200, E202 et E203) <b>Parahydroxybenzoates</b> (E214 à E219),  A l'exception des amidons modifiés et des gélifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.	La limitation des additifs permet de produire des rillettes pur porc conservant l'arôme et le goût naturels de la viande label rouge et correspondant à la recette traditionnelle.

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE  
RILLETES PUR PORC - LA 05-09  
Révision 12 du 30 novembre 2012**

Page 7 / 19

<b>Point de différence</b>	<b>Rillettes pur porc LA 05-09</b>	<b>Notice Technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » label rouge du 25/09/09</b>	<b>Produit courant</b>	<b>Influence sur la qualité du produit.</b>
<b>Critères physico-chimiques</b>	<p><b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPD 72 <math>\leq 42</math> %</p> <p><b>COLLAGENE/ PROTIDES</b> <math>\leq 15</math> %</p>	<p><b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPD 72 <math>\leq 42</math> %</p> <p><b>COLLAGENE/ PROTIDES</b> <math>\leq 15</math> %</p>	<p><b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPD 72 <math>\leq 44</math> %</p> <p><b>COLLAGENE/ PROTIDES</b> <math>\leq 20</math> %</p>	<p>La valeur du taux de lipides témoigne du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras des Rillettes pur porc.</p> <p>La valeur du rapport C/P témoigne de la qualité des épaules utilisées et du soin apporté au parage.</p>

### **3.3 Eléments justificatifs de la Qualité Supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Epaulles, poitrines et gras sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle

#### ***Epaulles, poitrines et gras sélectionnés de Porc label rouge***

##### **Réception de la matière première :**

Les épaulles, poitrines et gras de bardière frais de porc proviennent exclusivement de Porc label rouge.

##### **Tri des matières premières :**

La préparation des épaulles, poitrines et gras de bardière destinés à la fabrication des Rillettes pur porc consiste en un désossage, un dénervage et un découennage conformes aux spécifications de parage suivantes :

- absence de glandes mammaires (pour les poitrines),
- absence d'os ou de cartilage,
- absence de gras mous,
- absence de couenne,
- absence de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,
- absence de saignures, rougeurs, glandes,
- absence de corps étrangers.

#### ***Recette traditionnelle***

Notre recette traditionnelle utilise les seuls ingrédients suivants :

- sel,
- aromates, épices,
- nitrite de sodium,
- arômes naturels.

## **4 TRACABILITE**

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

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : épaules, poitrines et gras de bardière de porc label rouge et ingrédients.
- Et en cas de doublon possible, les éléments relatifs aux procédés et aux interventions humaines : dates et heures de fabrication, matériels utilisés et équipes de fabrication.

La traçabilité est ascendante et descendante : elle permet, à partir d'un N° de lot d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication. Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de Rillettes pur porc. Pour cette partie, les entreprises doivent donc maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les entreprises doivent donc veiller en premier lieu à ce que :

- chaque livraison d'épaules, poitrines et gras de bardière de Porc label rouge soit accompagnée :
  - d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif,
  - d'un document commercial d'accompagnement (bon de livraison, facture) reprenant les codes articles spécifiques 'Porc label rouge', les dates d'abattage ainsi qu'un numéro de lot de découpe permettant de remonter aux élevages d'origine.
- Les ingrédients soient livrés avec un document d'accompagnement permettant d'identifier leur composition, notamment ceux ayant un rôle technologique.
- Chaque réception d'ingrédient soit enregistrée et identifiée avec un numéro de lot de réception.

Dans la mesure où l'entreprise utilise des ingrédients destinés spécifiquement aux Rillettes pur porc, ceux-ci doivent être stockés dans une zone clairement identifiée.

Les entreprises doivent ensuite définir le lot de fabrication de façon à être en mesure de repérer chaque produit conditionné par un n° de lot. 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.

Chaque expédition de Rillettes pur porc est accompagnée d'une vignette de garantie ou d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits certifiés sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Rillettes pur porc ' 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.

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

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE  
RILLETES PUR PORC - LA 05-09  
Révision 12 du 30 novembre 2012**

Page 11 / 19

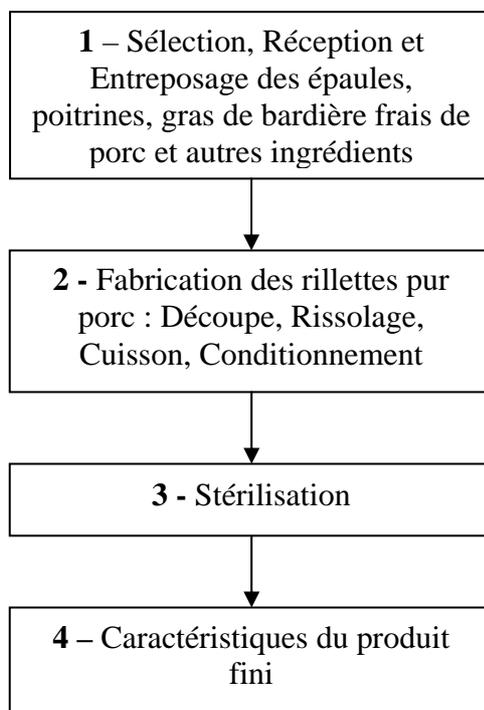
<b>Etape</b>	<b>Action de traçabilité</b>	<b>Identifiant</b>	<b>Identification physique</b>	<b>Document associé</b>
Réception des épaules, poitrines et gras de bardière de porc label rouge	Enregistrement des achats Identification des épaules, poitrines et gras de bardière lors de l'entreposage <sup>1</sup>	N° de lot fournisseur permettant de remonter aux élevages	Identification des épaules, poitrines et gras de bardière	Facture fournisseur Fiche de réception
Réception des ingrédients	Enregistrement des achats Identification des ingrédients lors de l'entreposage	N° de lot de réception	Identification des ingrédients	Facture fournisseur Fiche de réception
Fabrication des Rillettes pur porc	Affectation d'un n° de lot de fabrication Identification de chaque contenant de mêlées avec ce n° de lot de fabrication <sup>2</sup> . Enregistrement des composants utilisés dans une fiche de lot ou équivalent.	N° de lot de fabrication	Identification des contenants	Fiches de lots ou cahiers de fabrication selon l'organisation interne de l'entreprise
Distribution	Associer les commandes livrées et les n° de lots de fabrication des produits concernés	Client, N° de lot de fabrication et date		Système d'informations du fabricant permettant d'associer les commandes aux fabrications

<sup>1</sup> Chaque livraison de matière première carnée est accompagnée d'un document d'accompagnement sur lequel figure un numéro de lot.

<sup>2</sup> 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 utilisés.

## **5 METHODE D'OBTENTION**

### **5.1 Schéma de Vie Général**



## 5.2 Schéma de Vie Détaillé.

	<b>Caractéristiques des viandes et autres matières premières mises en fabrication.</b>	<b>Procédés et recettes de fabrication et Caractéristiques intrinsèques des produits</b>
<b>1 – Sélection, Réception et Entreposage des épaules, poitrines, gras de bardière et autres ingrédients</b>	<b>C2-C3-C4</b> : Sélection des épaules, poitrines et gras de bardière de porcs <b>E1</b> : Qualité des autres ingrédients à réception	
<b>2 - Fabrication des Rillettes pur porc : Découpe, Rissolage, Cuisson, conditionnement</b>	<b>C5</b> : Délais de mise en œuvre des épaules, poitrines et gras de bardière <b>E2-C6</b> : Température des épaules, poitrines et gras de bardière à la mise en œuvre	<b>E3</b> : Recette de fabrication et composition de la mêlée <b>C7</b> : Liste positive des ingrédients <b>E4-C9</b> : Procédé de fabrication <b>C8</b> : Conditionnement
<b>3 - Stérilisation</b>		<b>C10</b> : Procédé de stérilisation
<b>4 – Caractéristiques du produit fini</b>		<b>C11</b> : Validation de la durée de vie des Rillettes pur porc <b>C12</b> : Caractéristiques physico-chimiques des Rillettes pur porc <b>E5</b> : Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des Rillettes pur porc

### **5.3 Sélection, Réception et Entreposage des Epoules, Poitrines, Gras de bardière frais et Autres Ingrédients**

#### 5.3.1 Viandes mises en œuvre

C2 Les époules, poitrines et gras de bardière frais proviennent de Porc label rouge exclusivement.

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

C4 La préparation des époules, poitrines et gras de bardière destinés à la fabrication des Rillettes pur porc consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications des exigences techniques des matières premières de l'entreprise. Cette préparation est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des Rillettes pur porc. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des Rillettes pur porc.

Ainsi, les époules, poitrines et gras de bardière sont soigneusement parés, de façon à ce qu'il n'y ait pas :

- de glande mammaire (pour les poitrines),
- d'os ou de cartilage,
- de gras mous,
- de couenne,
- de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,
- de saignures, rougeurs, glandes,
- et de corps étrangers.

A réception, la température des époules, poitrines et gras de bardière est inférieure ou égale à +4 °C.

A réception, les époules, poitrines et gras de bardière frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

Le délai de réception des époules, poitrines et gras de bardière frais est inférieur ou égal à 4 jours maximum après abattage et 6 jours en cas de Week-end et jour férié.

#### 5.3.2 Ingrédients et additifs

**C7 Seuls les ingrédients suivants sont autorisés :**

- sel,
- aromates, épices,
- nitrite de sodium,
- arômes naturels.

E1 Ces produits sont non ionisés. Ils sont réceptionnés dans des conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

#### **5.4 Fabrication des Rillettes pur porc : Découpe, Rissolage, Cuisson, Conditionnement**

##### 5.4.1 Délais de mise en œuvre des épaules, poitrines et gras de bardière

C5 Le délai de mise en fabrication des épaules, poitrines et gras de bardière frais est limité à 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié.

##### 5.4.2 Température des épaules, poitrines et gras de bardière à la mise en œuvre

E2 La température à la mise en œuvre doit être inférieure ou égale à +4 ° C pour les épaules, poitrines et gras de bardière.

##### 5.4.3 Matières premières congelées

C6 Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) congelées sont autorisées dans les conditions suivantes :

- Congélation au plus tard 72 heures après abattage,
- Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum,
- Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées,
- Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant à la 1ère congélation.

##### 5.4.4 Recette de fabrication et composition de la mêlée

E3 La composition de la mêlée est limitée à :

- 37% minimum d'épaule,
- 31% minimum de poitrine,
- 27% minimum de gras de bardière.

La proportion de gras dans la recette est limitée par la contrainte sur le taux de lipides fixé à 42 % maximum.

##### 5.4.5 Procédé de fabrication

E4 La découpe doit être effectuée de la manière suivante :

- des épaules en 3 morceaux minimum,
- des poitrines et gras de bardière en cubes de 5 cm d'arête.

La cuisson est effectuée à 85°C minimum pendant une durée de 8 heures minimum, temps de rissolage compris.

C9 Le rissolage est effectué à une température de 96°C minimum.

#### 5.4.6 Procédé de conditionnement

C8 : Les Rillettes pur porc sont conditionnées en verrines.

### 5.5 Stérilisation

C10 Le traitement thermique appliqué aux Rillettes pur porc est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde à une valeur stérilisatrice ( $VF_{121,1}^{10}$ ) minimale de 3 minutes.

### 5.6 Caractéristiques du produit fini

#### 5.6.1 Durée de vie

C11 La DLUO des Rillettes pur porc est inférieure ou égale à 3 ans suivant le jour du conditionnement.

Elle est fixée après validation par une étude de stabilité des produits à DLUO et corrigée si nécessaire.

#### 5.6.2 Caractéristiques physico-chimiques

C12 Les caractéristiques physico-chimiques des Rillettes pur porc sont les suivantes :

HPD < 72 %

LIPIDES rapportés à l'HPD 72 ≤ 42 %

COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 15 %

SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPD 72 ≤ 0,5 %

#### 5.6.3 Caractéristiques sensorielles

E5 Les caractéristiques sensorielles (aspect, texture, odeur et goût) des Rillettes pur porc sont les suivantes :

- Aspect mat et lié
- Odeur et goût de viande de porc confite
- Texture homogène.

## **6 ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des rillettes pur porc 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 :
  - ⇒ **Epaules, poitrines et gras sélectionnés de Porc label rouge**
  - ⇒ **Recette traditionnelle**
- Les coordonnées de l'O.D.G., soit : O.D.G.: APPSO - 64 410 ARZACQ.

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

<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
<b>C2-C4</b> : Sélection des épaules, poitrines et gras de bardière de porcs	<p>Epaules, poitrines et gras de bardière frais de Porc label rouge exclusivement</p> <p>Qualité du parage des épaules, poitrines et gras de bardière à réception, de façon à ce qu'il n'y ait pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de glande mammaire (pour les poitrines),</li> <li>• d'os ou de cartilage,</li> <li>• de gras mous,</li> <li>• de couenne,</li> <li>• de nerf, d'aponévrose et de gros tendons,</li> <li>• de saignures, rougeurs, glandes,</li> <li>• et de corps étrangers.</li> </ul>	<p>Documentaire</p> <p>Visuel</p>
<b>E3</b> : Recette de fabrication	Composition limitée à : Epaules (37% minimum), poitrine (31% minimum) et gras de bardière (27% minimum) de Porc label rouge	Mesure
<b>C7</b> : Liste positive des ingrédients	<p>Utiliser exclusivement les ingrédients présents dans la liste positive suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sel,</li> <li>• aromates, épices,</li> <li>• nitrite de sodium,</li> <li>• arômes naturels.</li> </ul>	Documentaire
<b>E4-C9</b> : Procédé de fabrication	<p>Découpe :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des épaules en 3 morceaux minimum,</li> <li>• des poitrines et gras de bardière en cubes de 5 cm d'arête.</li> </ul> <p>La cuisson est effectuée à 85°C minimum pendant une durée de 8 heures minimum, temps de rissolage compris. Le rissolage est effectué à une température de 96°C minimum.</p>	<p>Visuel</p> <p>Documentaire</p>
<b>C10</b> : Procédé de stérilisation	Valeur stérilisatrice (VF <sup>10</sup> <sub>121.1</sub> ) minimale de 3 minutes	Documentaire

## **8 ABREVIATIONS ET DEFINITIONS**

Pour les besoins du présent document, les définitions suivantes s'appliquent.

**HPD** : 'Humidité du produit dégraissé' : Critère analytique calculé selon la formule :

$$\text{HPD} = (\% \text{ d'humidité totale} \times 100) / (100 - \% \text{ de lipides})$$

L'HPD est pratiquement indépendante du rapport gras/maigre (contrairement à l'humidité totale).

**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 des rougeurs et la couenne.

**Porc** : Animal de l'espèce porcine élevé pour la reproduction ou l'engraissement.

**Rissolage** : Coloration jusqu'à caramélisation en surface d'une viande, obtenue en utilisant un corps gras chauffé pour la saisir.

**Verrine** : Conditionnement en verre clos hermétiquement par une capsule.