

# Association des Produits Porcs du Sud-Ouest

## CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE



### PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR

LA 29-05

#### Caractéristiques certifiées communicantes

- ⇒ **Epaules, Gorges et Foies sélectionnés de Porc label rouge**
- ⇒ **Recette traditionnelle**
- ⇒ **Hachage gros**
- ⇒ **10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)**
- ⇒ **10% de châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)**

**Pour A.P.P.S.O. :**

Rédigé par :	Service Qualité  Ludovic RAYNAUD
Approuvé par :	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.**

## 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
3.1.1	<i>La Qualité des Viandes utilisées .....</i>	<i>4</i>
3.1.2	<i>Les Recettes.....</i>	<i>4</i>
3.1.3	<i>Le conditionnement .....</i>	<i>5</i>
3.1.4	<i>Le procédé de conservation.....</i>	<i>5</i>
3.1.5	<i>Les Caractéristiques du Produit.....</i>	<i>6</i>
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	9
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE.....	15
<b>4</b>	<b>TRACABILITE .....</b>	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>METHODE D'OBTENTION.....</b>	<b>20</b>
5.1	SCHEMA DE VIE GENERAL.....	20
5.2	SCHEMA DE VIE DETAILLE .....	21
5.3	RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES EPAULES, GORGES, FOIES FRAIS ET AUTRES INGREDIENTS.....	22
5.3.1	<i>Viandes mises en œuvre.....</i>	<i>22</i>
5.3.2	<i>Ingrédients et additifs.....</i>	<i>22</i>
5.4	FABRICATION DES PATES DE CAMPAGNE SUPERIEURS : POCHAGE, HACHAGE, MELANGE .....	23
5.4.1	<i>Délais de mise en œuvre des épaules, gorges et foies .....</i>	<i>23</i>
5.4.2	<i>Température des épaules, gorges et foies à la mise en œuvre.....</i>	<i>23</i>
5.4.3	<i>Matières premières congelées.....</i>	<i>24</i>
5.4.4	<i>Recette de fabrication et composition de la mêlée .....</i>	<i>24</i>
5.4.5	<i>Procédé de fabrication.....</i>	<i>25</i>
5.4.6	<i>Procédé de conditionnement .....</i>	<i>25</i>
5.5	STERILISATION .....	25
5.6	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	25
5.6.1	<i>Durée de vie des pâtés de campagne supérieurs.....</i>	<i>25</i>
5.6.2	<i>Caractéristiques physico-chimiques des pâtés.....</i>	<i>25</i>
5.6.3	<i>Caractéristiques sensorielles des pâtés.....</i>	<i>26</i>
<b>6</b>	<b>ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....</b>	<b>28</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**

**Pâté de campagne supérieur**

### **3 DESCRIPTION DU PRODUIT**

#### **3.1 PRESENTATION DU PRODUIT**

Le pâté de campagne est décliné sous les présentations suivantes :

Pâté de campagne supérieur,  
Pâté de campagne supérieur aux cèpes,  
Pâté de campagne supérieur aux châtaignes.

##### ***3.1.1 La Qualité des Viandes utilisées***

Le pâté de campagne supérieur est fabriqué exclusivement à partir de viandes de Porc label rouge.

##### ***3.1.2 Les Recettes***

Les recettes de fabrication et les caractéristiques physico-chimiques sont également des déterminants essentiels de la qualité supérieure du pâté de campagne supérieur.

Notamment un taux de lipides inférieur à la réglementation qui témoigne du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras des pâtés de campagne supérieurs et le rapport collagène / protides inférieur aux exigences de la Notice Technique qui confirme la qualité des gorges utilisées et le soin apporté au parage.

Les produits sont fabriqués avec respectivement :

- Pour le pâté de campagne supérieur : 90% minimum de Porc label rouge [gorges (52% minimum), épaules (6% minimum) et foies (32% minimum)].
- Pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes : 80% minimum de Porc label rouge [gorges (46% minimum), épaules (6% minimum) et foies (28% minimum)].
- Pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes : 80% minimum de Porc label rouge [gorges (46% minimum), épaules (6% minimum) et foies (28% minimum)].

Ils sont hachés gros avec une grille de 8 mm au minimum.

**3.1.3 *Le conditionnement***

Le pâté de campagne supérieur est conditionné en verrines.

**3.1.4 *Le procédé de conservation***

Le pâté de campagne supérieur est appertisé.

**3.1.5 Les Caractéristiques du Produit**

<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT : PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR</b>													
<b>Composition</b>	<p><b>Epaule</b> (6% minimum), <b>gorge</b> (52% minimum) et <b>foie</b> (32% minimum) de Porc label rouge</p> <p><b>Ingrédients</b> : sel, eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, aromates, épices, vins, alcools, lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée, œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée, arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes.</p>												
<b>Caractéristiques certifiées communicantes</b>	<p>Epaules, gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge Recette traditionnelle Hachage gros Produit identifié et contrôlé des élevages au point de vente</p>												
<b>Procédés de fabrication</b>	<p>Hachage : grille <math>\geq 8</math> mm au minimum</p> <p>Valeur <b>stérilisatrice</b> (VF<sup>10</sup><sub>121.1</sub>) minimale de <b>3 minutes</b></p>												
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	<p>Saveur caractéristique de pâté de campagne Bonne tenue de tranche Hachage grossier</p>												
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">Caractéristique</th> <th align="center">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>HPDA</b></td> <td align="center"><math>\leq 78</math> %</td> </tr> <tr> <td><b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq 30</math> %</td> </tr> <tr> <td><b>COLLAGENE / PROTIDES</b></td> <td align="center"><math>\leq 15</math> %</td> </tr> <tr> <td><b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq 2</math> %</td> </tr> <tr> <td><b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq 3</math> %</td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	<b>HPDA</b>	$\leq 78$ %	<b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq 30$ %	<b>COLLAGENE / PROTIDES</b>	$\leq 15$ %	<b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq 2$ %	<b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq 3$ %
Caractéristique	Norme retenue												
<b>HPDA</b>	$\leq 78$ %												
<b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq 30$ %												
<b>COLLAGENE / PROTIDES</b>	$\leq 15$ %												
<b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq 2$ %												
<b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq 3$ %												

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT :  
PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR AUX CEPES**

Composition	<p><b>Epau</b>le (6% minimum), <b>gorge</b> (46% minimum) et <b>foie</b> (28% minimum) de Porc label rouge</p> <p><b>Ingrédients</b> : sel, eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, aromates, épices, vins, alcools, lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la m<math>\acute{e}</math>lée, œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la m<math>\acute{e}</math>lée, arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes , cèpes à dose minimale d'emploi de 10%.</p>												
Caractéristiques certifiées communicantes	<p>Epoules, gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge Recette traditionnelle Hachage gros 10% de cèpes minimum Produit identifié et contrôlé des élevages au point de vente</p>												
Procédés de fabrication	<p>Hachage : grille <math>\geq</math> 8 mm au minimum</p> <p>Valeur <b>stérilisatrice</b> (VF<sup>10</sup><sub>121.1</sub>) minimale de <b>3 minutes</b></p>												
Caractéristiques organoleptiques	<p>Saveur caractéristique de pâté de campagne Saveur caractéristique de cèpes Bonne tenue de tranche Hachage grossier</p>												
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">Caractéristique</th> <th align="center">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>HPDA</b></td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>78 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>30 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>COLLAGENE / PROTIDES</b></td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>15 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>2 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>3 %</b></td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	<b>HPDA</b>	$\leq$ <b>78 %</b>	<b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>30 %</b>	<b>COLLAGENE / PROTIDES</b>	$\leq$ <b>15 %</b>	<b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>2 %</b>	<b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>3 %</b>
Caractéristique	Norme retenue												
<b>HPDA</b>	$\leq$ <b>78 %</b>												
<b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>30 %</b>												
<b>COLLAGENE / PROTIDES</b>	$\leq$ <b>15 %</b>												
<b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>2 %</b>												
<b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>3 %</b>												



<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT : PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR AUX CHATAIGNES</b>													
Composition	<p><b>Epau</b>le (6% minimum), <b>gor</b>ge (46% minimum) et <b>foie</b> (28% minimum) de Porc label rouge</p> <p><b>Ingrédients</b> : sel, eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, aromates, épices, vins, alcools, lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la m<math>\acute{e}</math>lée, œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la m<math>\acute{e}</math>lée, arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, châtaignes à dose minimale d'emploi de 10%</p>												
Caractéristiques certifiées communicantes	<p>Epoules, gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge Recette traditionnelle Hachage gros 10% de châtaignes minimum Produit identifié et contrôlé des élevages au point de vente</p>												
Procédés de fabrication	<p>Hachage : grille <math>\geq</math> 8 mm au minimum Valeur <b>stérilisatrice</b> (VF<sup>10</sup><sub>121.1</sub>) minimale de <b>3 minutes</b></p>												
Caractéristiques organoleptiques	<p>Saveur caractéristique de p<math>\acute{a}</math>té de campagne Saveur caractéristique de châtaignes Bonne tenue de tranche Hachage grossier</p>												
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caractéristique</th> <th style="text-align: center;">Norme retenue</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>HPDA</b></td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>78 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>30 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>COLLAGENE / PROTIDES</b></td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>15 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>2 %</b></td> </tr> <tr> <td><b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78</td> <td align="center"><math>\leq</math> <b>3 %</b></td> </tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	<b>HPDA</b>	$\leq$ <b>78 %</b>	<b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>30 %</b>	<b>COLLAGENE / PROTIDES</b>	$\leq$ <b>15 %</b>	<b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>2 %</b>	<b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>3 %</b>
Caractéristique	Norme retenue												
<b>HPDA</b>	$\leq$ <b>78 %</b>												
<b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>30 %</b>												
<b>COLLAGENE / PROTIDES</b>	$\leq$ <b>15 %</b>												
<b>SUCRES SOLUBLES TOTAUX</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>2 %</b>												
<b>AMIDON</b> rapportés à l'HPDA 78	$\leq$ <b>3 %</b>												

### **3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT**

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (pâté de campagne, aux cèpes ou aux châtaignes, pur porc conditionné en verrines, appertisé et commercialisé au rayon libre-service)
- Il est défini dans le code des usages par la fiche 2.1.7.5 Pâté de campagne,
- 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	Pâté de campagne supérieur	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit													
Les Viandes	<p>Gorge, épaule et foie de <b>Porc label rouge</b> dans les proportions minimales suivantes :</p> <table border="1" data-bbox="360 515 808 807"> <thead> <tr> <th></th> <th>Gorge</th> <th>Epaule</th> <th>Foie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pâté de campagne supérieur</td> <td>52%</td> <td>6%</td> <td>32%</td> </tr> <tr> <td>Pâté de campagne supérieur aux cèpes</td> <td rowspan="2">46%</td> <td rowspan="2">6%</td> <td rowspan="2">28%</td> </tr> <tr> <td>Pâté de campagne supérieur aux châtaignes</td> </tr> </tbody> </table>		Gorge	Epaule	Foie	Pâté de campagne supérieur	52%	6%	32%	Pâté de campagne supérieur aux cèpes	46%	6%	28%	Pâté de campagne supérieur aux châtaignes	<p>Gorge entière découennée, Poitrine (après parage des glandes mammaires), Maigre de porc, Gras de porc, Foie, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne), Couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène/protides), Barde et crépine (pour la couverture du produit).</p> <p>Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées dans les conditions définies dans la Notice Technique.</p> <p>L'utilisation de couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée pour la fabrication de pâté de campagne supérieur.</p> <p>Proportion minimale en gorge et foie : <math>\geq 25\%</math> pour les gorges entières découennées et <math>\geq 22\%</math> pour le foie frais</p>	<p><b>maigre de porc</b>, à l'exclusion de toute autre espèce, <b>gorge de porc découennée</b> en quantité au moins égale à 20% de la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. , <b>abats de porc</b> exclusivement : foie au minimum 15% comptés sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc., cœur, rein, parties comestibles des têtes, couennes en l'état ou déshydratées, <b>gras de porc</b></p>	<p>La qualité des viandes fraîches utilisées est un facteur déterminant de la qualité du pâté de campagne supérieur. 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>
	Gorge	Epaule	Foie														
Pâté de campagne supérieur	52%	6%	32%														
Pâté de campagne supérieur aux cèpes	46%	6%	28%														
Pâté de campagne supérieur aux châtaignes																	

Point de différence	Pâté de campagne supérieur	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
Autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sel,</li> <li>• eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</li> <li>• aromates, épices, vins, alcools,</li> <li>• lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</li> <li>• œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</li> <li>• avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</li> <li>• arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,</li> <li>• cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%,</li> <li>• châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%.</li> </ul>	<p>Gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, Sel, Eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc., Arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, Lait : dose maximale d'emploi à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée, Œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée, Farines (la farine peut être utilisée sous forme de pain), féculés, amidons</p>	<p><b>Gelée, gélatine,</b> <b>Sel,</b> <b>Eau, glace, bouillon, saumure,</b> <b>Sucres,</b> y compris lactose, <b>Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.,</b> <b>Arômes :</b> substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes ; arômes de transformation ; arôme de fumée, <b>Liants protéiques :</b> lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs, jaunes, sang de porc, dérivés du sang de porc, matières protéiques végétales, isolées, concentrées, levures, <b>Liants amylicés :</b> farines, féculés, amidons,</p> <p>La quantité totale de liants, gélifiants et épaississants (y compris les amidons modifiés chimiquement cités au paragraphe « additifs »), comptée sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. , ne doit pas dépasser 5% exprimée en matière sèche dont au maximum 3% d'amidon (y compris les amidons modifiés chimiquement) et 1% de gélifiants.</p> <p><b>Ferments</b></p>	<p>La limitation des ingrédients utilisables permet de produire un pâté de campagne supérieur conservant l'arôme et le goût de la viande fraîche label rouge et correspondant à la recette traditionnelle.</p>

Point de différence	Pâté de campagne supérieur	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
<b>Additifs</b>	Pas d'additifs	<p>Nitrite de sodium (E250), potassium (E249), Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)            Acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),            Lactate de sodium (E325), potassium (E326)            Colorants de masse (uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie): cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramel (E150a)</p> <p>Et pour le badigeonnage éventuel :            Œufs : jaunes            Caramels E150a</p>	<p><b>Nitrate</b> de sodium (E251), potassium (E252),  <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>Phosphates</b> (E339, E340, E341, E450, E451, E452),  <b>Amidons modifiés</b> par voie chimique  <b>Géifiants et épaississants</b> : acide alginique et ses sels (E400 à E404), carraghénanes (E407), farine de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415)  <b>Colorants de masse</b> : cochenille, acide carminique, carmins (E120), 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),</p> <p>A l'exception des amidons modifiés et des géifiants et épaississants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.</p>	<p>L'exclusion des additifs permet de produire un pâté de campagne supérieur conservant l'arôme et le goût de la viande fraîche label rouge et correspondant à la recette traditionnelle.</p>

Point de différence	Pâté de campagne supérieur	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
<b>Décors et enrobages</b>	Pas de décor ni d'enrobage	NON PRECISES	<p><u>Décors et enrobages comestibles</u></p> <p><b>Crépine, gelée, bardes, gras, graisse, décors.</b> Les gelées d'enrobage, bardes et décors peuvent être additionnés de :</p> <p><b>Tout ingrédient et/ou additif autorisé dans la masse de produit, Colorants de décors et enrobages.</b> Les gelées d'enrobage peuvent être additionnées de :</p> <p><b>Gomme gellane.</b> Les bardes d'enrobage et de décor peuvent être reconstituées. Dans ce cas, elles peuvent être additionnées de :</p> <p><b>Chlorure de calcium (E509), Sulfate de calcium (E516).</b></p> <p>Tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.</p> <p><u>Décors et enrobages non comestibles</u></p> <p>Ils répondent à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires.</p> <p>Le total barde, gelée et décors ne doit pas dépasser 20% de la masse nette déclarée. La barde seule ne peut dépasser 10% de la masse nette déclarée. Ces pourcentages peuvent atteindre, respectivement, 25% et 13% si la masse nette déclarée est inférieure ou égale à 500g. La fraction pondérale qui dépasse la masse nette déclarée n'entre pas dans le pourcentage.</p>	La présentation des pâtés de campagne supérieurs sans décor ni enrobage fait partie intégrante des recettes de fabrication traditionnelles.

Point de différence	Pâté de campagne supérieur	Notice Technique label rouge du 25/09/09 « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant	Influence sur la qualité du produit
<b>Procédé de fabrication</b> <b>Caractéristiques physiques des produits.</b>	<b>Hachage : grille <math>\geq 8</math> mm au minimum</b>  Aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage).  Présence de marquants pour les recettes aux cèpes et aux châtaignes	La grille du hachoir doit avoir des trous d'un diamètre supérieur ou égal à 6 mm.	Les produits se présentent, à la mise en œuvre, sous forme d'un hachage « grossier » (grille 6 mm au minimum ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent).	Le hachage gros impose l'utilisation de gorges convenablement parées de façon à fabriquer des pâtés de campagne supérieurs dont l'aspect et la texture soient satisfaisants. En outre ce hachage gros fait partie intégrante des recettes de fabrication traditionnelles.
<b>Critères physico-chimiques</b>	<b>LIPIDES</b> rapportés à l'HPDA $78 \leq 30\%$  <b>COLLAGENE/ PROTIDES <math>\leq 15 \%</math></b>	COLLAGENE/ PROTIDES $\leq 20 \%$	LIPIDES rapportés à l'HPDA $78 \leq 40 \%$  COLLAGENE/ PROTIDES $\leq 25 \%$	La valeur du taux de lipides témoigne du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras des pâtés de campagne supérieurs.  La valeur du rapport C/P témoigne de la qualité des gorges utilisées et du soin apporté au parage.

### **3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Epauls, gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge
- Recette traditionnelle
- Hachage gros
- 10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)
- 10% de châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)
- Produit identifié et contrôlé des élevages au point de vente

#### ***Epauls, Gorges et foies sélectionnés de Porc label rouge***

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

Les épauls, gorges et foies frais de porc proviennent exclusivement de Porc label rouge.

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

- ***Les épauls et gorges :***

La préparation des épauls et gorges destinées à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications de parage suivantes :

- 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.

- ***Les foies :***

La préparation et la sélection des foies frais destinés à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs s'effectuent, comme suit :

- les foies sont label rouge,
- ils ne présentent ni odeur, ni aspect anormaux,
- leur traçabilité est assurée par lot permettant le lien entre le lot de foie frais et les élevages d'origine.

Cette préparation des épauls, gorges et foies est effectuée dans les ateliers de découpe produisant les pièces de découpe nécessaires à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs. Ces ateliers sont donc des fournisseurs de l'activité de fabrication des pâtés de campagne supérieurs.



A réception par l'atelier de fabrication de pâtés de campagne supérieurs, les épaules, les gorges et les foies frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

### ***Recette traditionnelle***

Conformément au code des usages pour la mention « traditionnel », la recette du pâté de campagne supérieur utilise les seuls ingrédients suivants :

- sel,
- eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- aromates, épices, vins, alcools,
- lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée,
- œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée,
  - ✓ avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mûlée,
- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,
- cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%,
- châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%.

### ***Hachage gros***

Hachage équivalent au minimum à une grille de 8 mm

La taille du grain est importante pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle.

### ***10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)***

**La liste des ingrédients prévoit :** cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%

L'incorporation de 10% minimum de cèpes permet d'assurer un goût caractéristique de cèpes au produit.

### ***10% de Châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)***

**La liste des ingrédients prévoit :** châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%

L'incorporation de 10% minimum de châtaignes permet d'assurer un goût caractéristique de châtaignes au produit.

## **4 TRACABILITE**

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

- Les éléments relatifs aux matières premières utilisées : épaules, gorges et foies 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 pâtés de campagne supérieurs. 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, gorges et foies 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'ingrédients soit enregistrée et identifiée avec un numéro de lot de réception.

Dans la mesure où l'entreprise utilise des ingrédients destinés spécifiquement au pâté de campagne supérieur, 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 pâtés de campagne supérieurs est accompagnée d'un étiquetage informatif.

Les ventes de produits label rouge sont identifiées par des codes articles spécifiques 'Pâté de campagne supérieur' 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.

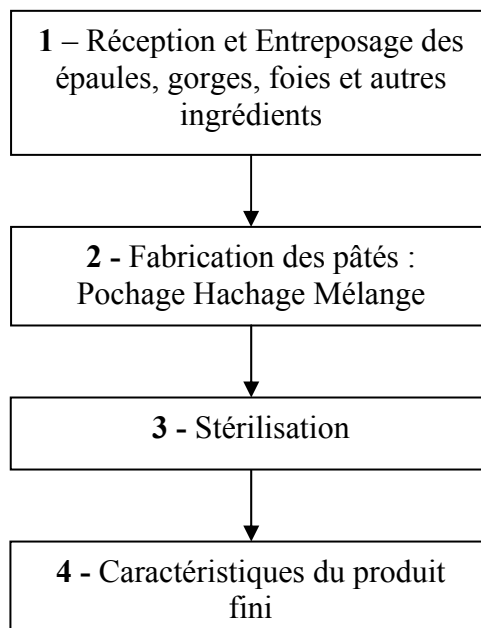
Les éléments de synthèse permettant d'assurer ces exigences de traçabilité sont résumés dans le tableau suivant.

<b>Etape</b>	<b>Action de traçabilité</b>	<b>Identifiant</b>	<b>Identification physique</b>	<b>Document associé</b>
Réception et mise en œuvre des épaules, gorges et foies de porc label rouge	Enregistrement des achats Identification des épaules, gorges et foies lors de la réception, lors de l'entreposage <sup>1</sup> et lors de la mise en œuvre	N° de lot fournisseur permettant de remonter aux élevages	Identification des épaules, gorges et foies	Facture fournisseur Fiche de réception Fiche de lot de fabrication
Réception et mise en œuvre des ingrédients	Enregistrement des achats Identification des ingrédients lors de la réception, lors de l'entreposage et lors de la mise en œuvre	N° de lot de réception	Identification des ingrédients	Facture fournisseur Fiche de réception Fiche de lot de fabrication
Fabrication des pâtés de campagne supérieurs	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>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 SCHEMA DE VIE GENERAL**



## 5.2 SCHEMA DE VIE DETAILLE

	<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 – Réception et entreposage des épaules, gorges, foies et autres ingrédients</b>	<p><b>C2-C3-C4</b> : Réception et entreposage des épaules, gorges et foies de porcs</p> <p><b>C7-E1-E2-E3</b> : Réception et entreposage des ingrédients à réception</p>	
<b>2 - Fabrication des pâtés de campagne supérieur : Pochage, Hachage, Mélange</b>	<p><b>C5</b> : Délais de mise en œuvre des épaules, gorges et foies</p> <p><b>E4-C6</b> : Température des épaules, gorges et foies à la mise en œuvre</p>	<p><b>C9-E5</b> : Recette de fabrication et composition de la mée</p> <p><b>E6-C10-C11</b> : Procédé de fabrication</p>
<b>3 - Stérilisation</b>		<b>C12</b> : Procédé de stérilisation
<b>4- Caractéristiques du produit fini</b>		<p><b>C13</b> – DLUO des pâtés de campagne supérieurs</p> <p><b>C14-E7</b> - Caractéristiques physico-chimiques des produits</p> <p><b>E8</b> - Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des produits</p>

### **5.3 RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES EPAULES, GORGES, FOIES FRAIS ET AUTRES INGREDIENTS**

#### **5.3.1 Viandes mises en œuvre**

C2 Les épaules, gorges et foies frais proviennent de Porc label rouge exclusivement.

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

C4 La préparation des épaules et gorges destinées à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs consiste en un désossage, un dénervage, un découennage et un dégraissage conformes aux spécifications de parage suivantes :

- 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.

A réception, la température des épaules et des gorges est inférieure ou égale à +4 °C.

La préparation et la sélection des foies frais destinés à la fabrication des pâtés de campagne supérieurs s'effectuent, comme suit :

- les foies sont label rouge au moment de leur séparation,
- ils ne présentent ni odeur, ni aspect anormaux,
- leur traçabilité est assurée par lot permettant le lien entre le lot de foie frais et les élevages d'origine.

A réception, la température des foies est inférieure ou égale à +3 °C

Le délai de réception des épaules, gorges et foies frais est ≤ 4 jours maximum après abattage et ≤ 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié.

A réception par l'atelier de fabrication de pâté de campagne supérieur, les épaules, les gorges et les foies frais de porc label rouge sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes.

#### **5.3.2 Ingrédients et additifs**

C7 Les ingrédients sont limités aux produits suivants :

- sel,
- eau, glace,
- aromates, épices, vins, alcools,
- lait frais,
- œufs frais : entiers, blancs, jaunes,
- arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,
- cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes),
- châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes).

*Les cèpes :*

E1 Les cèpes utilisés sont exclusivement issus des espèces suivantes : Boletus edulis, Boletus pinicola, Boletus aerus, Boletus reticulatus.

Les cèpes sont non ionisés.

Il s'agit de cèpes surgelés en morceaux dont la taille doit être comprise entre 5 et 20 mm.

*Les châtaignes :*

E2 Les châtaignes utilisées sont décortiquées et blanchies cuites, entières ou en morceaux dont la taille doit être comprise entre 5 et 20 mm

Les châtaignes sont non ionisées.

*Les ingrédients autres que les cèpes et les châtaignes :*

E3 Les autres ingrédients sont des produits non ionisés.

Ils sont réceptionnés dans des conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

## **5.4 FABRICATION DES PATES DE CAMPAGNE SUPERIEURS : POCHAGE, HACHAGE, MELANGE**

### ***5.4.1 Délais de mise en œuvre des épaules, gorges et foies***

C5 Le délai de mise en fabrication des épaules, gorges et foies 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, gorges et foies à la mise en œuvre***

E4 La température à la mise en œuvre est limitée à :

- +4 ° C maximum pour les épaules et les gorges
- +3 ° C maximum pour les foies



### *5.4.3 Matières premières congelées*

C6 L'utilisation de maigre congelé n'est pas autorisée. Seules les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées 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*

**C9 La composition de la mêlée est limitée à :**

- **Epaules, gorges et foies de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :**

	<b>Gorge</b>	<b>Epaule</b>	<b>Foie</b>
<b>Pâté de campagne supérieur</b>	<b>52%</b>	<b>6%</b>	<b>32%</b>
<b>Pâté de campagne supérieur aux cèpes</b>	<b>46%</b>	<b>6%</b>	<b>28%</b>
<b>Pâté de campagne supérieur aux châtaignes</b>			

- **La proportion de gras dans les recettes est limitée par la contrainte sur le taux de lipides fixé à 30 % maximum sur produit fini.**

E5 Les ingrédients et additifs sont incorporés dans le respect des contraintes suivantes :

- eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- cèpes (pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10% du poids de la mêlée,
- châtaignes (pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10% du poids de la mêlée.

#### **5.4.5 Procédé de fabrication**

E6 Le pochage des gorges est réalisé à une température de 90°C ±10°C pendant une durée de 4 minutes ± 1 minute.

**C10 Le hachage doit être équivalent au minimum à une grille de 8 mm. Il doit présenter un aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage).**

C11 : Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre est composé exclusivement à partir de grains.

#### **5.4.6 Procédé de conditionnement**

C8 : Le pâté de campagne supérieur est conditionné en verrines.

### **5.5 STERILISATION**

C12 Le traitement thermique appliqué au pâté de campagne supérieur 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 CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI**

#### **5.6.1 Durée de vie des pâtés de campagne supérieurs**

C13 La DLUO des pâtés de campagne supérieurs 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 des pâtés**

Les caractéristiques physico-chimiques des pâtés de campagne supérieurs sont les suivantes :

**C14 COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 15 %**

E7 HPDA ≤ 78 %

LIPIDES rapportés à l'HPDA 78 ≤ 30 %

SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPDA 78 ≤ 2 %

AMIDON rapportés à l'HPDA 78 ≤ 3 %

### **5.6.3 *Caractéristiques sensorielles des pâtés***

E8 Caractéristiques sensorielles : aspect, texture, odeur et goût des pâtés

Pour le pâté de campagne supérieur :

- Saveur caractéristique de pâté de campagne
- Bonne tenue de tranche
- Hachage grossier

Pour le pâté de campagne supérieur aux cèpes :

- Saveur caractéristique de pâté de campagne
- Saveur caractéristique de cèpes
- Bonne tenue de tranche
- Hachage grossier

Pour le pâté de campagne supérieur aux châtaignes :

- Saveur caractéristique de pâté de campagne
- Saveur caractéristique de châtaignes
- Bonne tenue de tranche
- Hachage grossier

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

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage doit comporter 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, Gorges et Foies sélectionnés de Porc label rouge**
  - ⇒ **Recette traditionnelle**
  - ⇒ **Hachage gros**
  - ⇒ **10% de cèpes minimum (pour la recette aux cèpes)**
  - ⇒ **10% de châtaignes minimum (pour la recette aux châtaignes)**
- Les coordonnées de l'ODG soit :
  - O.D.G.: APPSO
  - 64 410 ARZACQ

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

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthodes d'évaluation													
<b>C2-C3-C4</b> : Sélection des épaules, gorges et foies de porcs	Epaules, gorges et foies frais de Porc label rouge exclusivement	Documentaire													
<b>C9-E5</b> : Recette de fabrication et composition de la mêlée	<p>Epaules, gorges et foies de Porc label rouge dans les proportions minimales suivantes :</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th align="center">Gorge</th> <th align="center">Epaule</th> <th align="center">Foie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pâté de campagne supérieur</td> <td align="center">52%</td> <td align="center">6%</td> <td align="center">32%</td> </tr> <tr> <td>Pâté de campagne supérieur aux cèpes</td> <td align="center" rowspan="2">46%</td> <td align="center" rowspan="2">6%</td> <td align="center" rowspan="2">28%</td> </tr> <tr> <td>Pâté de campagne supérieur aux châtaignes</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les ingrédients sont limités aux produits suivants dans le respect des contraintes d'incorporation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sel,</li> <li>• eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,</li> <li>• aromates, épices, vins, alcools,</li> <li>• lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</li> <li>• œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</li> <li>• avec 'lait frais' + 'œufs frais : entiers, blancs, jaunes' à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,</li> <li>• arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,</li> <li>• cèpes (pour le pâté de campagne aux cèpes) à dose minimale d'emploi de 10%,</li> <li>• châtaignes (pour le pâté de campagne aux châtaignes) à dose minimale d'emploi de 10%</li> </ul>		Gorge	Epaule	Foie	Pâté de campagne supérieur	52%	6%	32%	Pâté de campagne supérieur aux cèpes	46%	6%	28%	Pâté de campagne supérieur aux châtaignes	Documentaire et Mesure
	Gorge	Epaule	Foie												
Pâté de campagne supérieur	52%	6%	32%												
Pâté de campagne supérieur aux cèpes	46%	6%	28%												
Pâté de campagne supérieur aux châtaignes															
<b>E6-C10-C11</b> : Procédé de fabrication	<p>Pochage des gorges à une température de +90°C ±10°C pendant une durée de 4 minutes ± 1 minute</p> <p>Hachage équivalent au minimum à une grille de 8 mm</p> <p>Aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage)</p>	Visuel et Mesure													
<b>C12</b> : Procédé de stérilisation	Valeur stérilisatrice (VF <sup>10</sup> <sub>121.1</sub> ) minimale de 3 minutes	Documentaire et Mesure													