

**Cahier des charges label rouge**

# Jambon sec supérieur de porc fermier

**LA 46-88 a****Caractéristiques Certifiées Communicantes :**

- **Viande de porc fermier élevé en plein air**
- **Durée d'affinage : 10 mois minimum**

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

Objet / Modification	Approbation	Date de validation
Mise en conformité à la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » - Arrêté du 25 septembre 2009	par M. LABORDE président de l'ODG <i>Signature</i> 	Validé par la commission permanente IGP-LR-STG du

**Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)**

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

☎ 05.59.67.25.77 📠 05.59.67.25.77.

## SOMMAIRE

<b>1- NOM DU DEMANDEUR</b> .....	3
<b>2- NOM DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
3.1 LE PRODUIT .....	3
3.2 COMPARAISON ENTRE LE JAMBON SEC SUPÉRIEUR DE PORC FERMIER LABEL ROUGE ET LE PRODUIT COURANT ..	4
3.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE .....	5
3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes : .....	5
3.3.2 Autres caractéristiques : .....	6
<b>4 - TRACABILITE</b> .....	6
<b>5 - MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	8
5.1 SCHÉMA DE VIE.....	8
5.2 MATIERES PREMIERES.....	9
5.3. INGREDIENTS ET ADDITIFS .....	9
5.4. PROCEDE DE FABRICATION .....	10
<b>6 - ETIQUETAGE</b> .....	12
<b>7 - PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER</b> .....	13
<b>ANNEXE : ABREVIATIONS &amp; DEFINITIONS</b> .....	14

**1- NOM DU DEMANDEUR****Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)**

6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

Tél. 05.59.67.25.77 Fax 05.59.67.25.77.

E-mail : peyoaguia@wanadoo.fr

**2- NOM DU LABEL ROUGE**

JAMBON SEC SUPERIEUR DE PORC FERMIER

**3- DESCRIPTION DU PRODUIT****3.1 LE PRODUIT**

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le jambon sec supérieur de porc fermier. Les jambons mis en œuvre sont exclusivement issus de viande de porcs fermiers label rouge, LA 19-88.

**Présentation à la vente :**

Tous les jambons, quelle que soit la présentation, sont conditionnés :

- o- Jambon désossé : entier ou tranché sous vide,
- o- Jambon avec os nu : entier uniquement.

Ces produits sont vendus dans des commerces au détail, GMS et grossistes.

**Caractéristiques physico-chimiques :**

Les caractéristiques physico-chimiques des produits finis sont conformes à celles définies dans le tableau suivant :

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
Teneur en sel	maximum 7,5%
Sucres Solubles Totaux (SST)	maximum 0,5 %
Teneur en eau	maximum 61%

**Caractéristiques organoleptiques :**

Les principales caractéristiques sensorielles du produit label rouge sont :

- ▲ Couleur rouge et intense,
- ▲ Persillé prononcé,
- ▲ Texture tendre et moelleuse,
- ▲ Odeur de rance absente ou faible,
- ▲ Goût peu salé.

### 3.2 COMPARAISON ENTRE LE JAMBON SEC SUPERIEUR DE PORC FERMIER LABEL ROUGE ET LE PRODUIT COURANT

Le produit courant a été choisi au regard des éléments suivants :

- ✓ Il s'agit d'un produit similaire commercialisé en grande distribution, en boucherie/charcuterie et dans la restauration.
- ✓ Il est défini dans le code des usages, de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande par la fiche 2.1.2.5. relative au jambon sec supérieur ;
- ✓ 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 par le Code Rural et de la pêche maritime.

Le jambon sec supérieur de porc fermier label rouge, se différencie du produit courant sur différents aspects, que ce soit l'origine et les caractéristiques de la matière première, les ingrédients mis en œuvre, la durée minimale de fabrication ou encore les caractéristiques physico-chimiques du jambon sec.

Le tableau ci-après propose un récapitulatif des principales caractéristiques du produit label rouge et des caractéristiques du produit courant :

	<b>Jambon sec supérieur de porc fermier LA46-88</b>	<b>Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »</b>	<b>Produit courant</b>
Viande de porc mise en œuvre	Viande de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge LA 19-88 : - porc fermier élevé en plein air, - nourri avec 60% de céréales minimum, - âgé de 182 jours minimum.	La charcuterie label rouge doit être produite exclusivement à partir de viande de porc label rouge.	Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment).
	Epaisseur de gras de couverture des jambons 10 mm minimum	Epaisseur de gras de couverture des jambons 10 mm minimum	Le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ne précise pas d'épaisseur de gras minimum.
	pH muscle demi-membraneux compris entre 5,5 et 6,2.	Le pH ultime mesuré dans le muscle demi membraneux doit être compris dans l'intervalle 5,5 / 6,2	Il s'agit le plus souvent d'un contrôle visuel destiné à écarter les viandes PSE.
Caractéristiques des jambons mis en fabrication	Fabrication exclusive à partir de jambon frais	Le produit label rouge, entier ou en portions, est fabriqué exclusivement à partir de jambons frais.	Surgélation possible de la matière première
	Délai de mise en œuvre des matières premières : 4 jours maximum (ou 6 jours maximum pour les week-ends et jours fériés) après abattage.	Les viandes fraîches sont mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues ; Dans les cas de week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.	Le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ne précise pas de délai de mise en œuvre. L'opérateur met en œuvre dans le respect de la DLC apposée par son fournisseur (en général 8 jours).
	Poids des jambons frais : 9,5 Kg minimum	Poids des jambons : 9,5 Kg minimum.	Le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande ne précise pas de poids minimum.

	Jambon sec supérieur de porc fermier LA46-88	Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »	Produit courant
Ingrédients et additifs	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive	Possibilité d'incorporer des ferments.
Fabrication des jambons secs	Durée minimale de fabrication : 10 mois (à compter de la mise au sel).	Durée minimale de fabrication : 270 jours (à compter de la mise au sel).	Durée minimale de fabrication : 210 jours (à compter de la mise au sel).
	Sont précisées dans la méthode d'obtention les étapes d'élaboration du produit : parage, salage, maturation, séchage panage, mise en forme (désossage, pressage et raidissage, tranchage le cas échéant), conditionnement.  Raidissage avant tranchage : durée limitée à 8 semaines à l'état raidi à une température à cœur ne doit pas dépasser -14°C.	Le processus de tranchage conditionnement doit être décrit étape par étape.  Le raidissage avant tranchage doit être limité à 8 semaines maximum. La température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de -14°C	Aucune exigence n'est définie par le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	Sucres solubles totaux ≤ 0,5 %	Sucres solubles totaux ≤ 0,5 %	Sucres solubles totaux ≤ 1 %
	Teneur en sel ≤ 7,5 %	Teneur en sel ≤ 7,5 %	Aucune exigence n'est définie par le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
	Teneur en eau ≤ 61 %	Teneur en eau ≤ 61 %	Aucune exigence n'est définie par le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.

### 3.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE

#### 3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- **Viande de porc fermier élevé en plein air :**

L'Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest a imposé dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, l'obligation de mettre en œuvre de la matière première label rouge de porc fermier LA 19-88.

Ce mode d'élevage, où les animaux sont élevés en plein air au plus tard à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine, donne une viande moins exsudative. En outre les porcs sont abattus à 182 jours minimum, avec un poids chaud carcasse d'au moins 80 kg, ce qui donne une viande ferme et persillée.

- **Durée d'affinage : 10 mois minimum :**

L'affinage est fixé dans le cadre de ce cahier des charges à 10 mois minimum (soit 300 jours), bien au-delà des 7 mois prévu par le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande pour la dénomination « jambon sec supérieur ». La notice technique définissant les critères minima pour l'obtention du jambon sec label rouge fixe quant à elle à 9 mois minimum. Cette durée est indispensable pour le développement d'un arôme typique.

### **3.3.2 Autres caractéristiques :**

#### **A : Caractéristiques qualitatives du produit :**

L'épaisseur minimale de gras de 10 mm sur le jambon à l'état frais est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. Elle permet au jambon de "supporter" la durée d'affinage et de séchage.

Le produit label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (On a des pertes d'eau et de protéines en cas de congélation).

Les caractéristiques organoleptiques du produit label rouge permettent de le différencier du produit courant par :

- ⤴ Couleur plus rouge et intense,
- ⤴ Persillé prononcé,
- ⤴ Texture plus tendre et moelleuse,
- ⤴ Odeur de rance absente ou faible,
- ⤴ Goût moins salé.

#### **B : Caractéristiques d'image :**

La matière première est une viande de porc fermier élevé en plein air, entre 9 et 16 semaines, sur parcours libres et permanents, avec une alimentation 100 % végétale, minéraux et vitamines. Du fait de son caractère traditionnel, cet élevage correspond aux attentes de plus en plus de consommateurs.

#### **C : Caractéristique de présentation :**

Le consommateur a le choix entre les présentations suivantes :

- Jambon désossé : entier ou tranché sous vide,
- Jambon avec os nu : entier uniquement.

## **4 - TRACABILITE**

### **4.1 Schéma de traçabilité**

**C1** L'origine est garantie par l'identification des carcasses et des produits de découpes ou transformés à chacune des étapes de production ainsi que par leur traçabilité.

Cette identification et cette traçabilité ainsi que les éléments permettant leur maîtrise et leur contrôle sont décrits dans le tableau suivant :

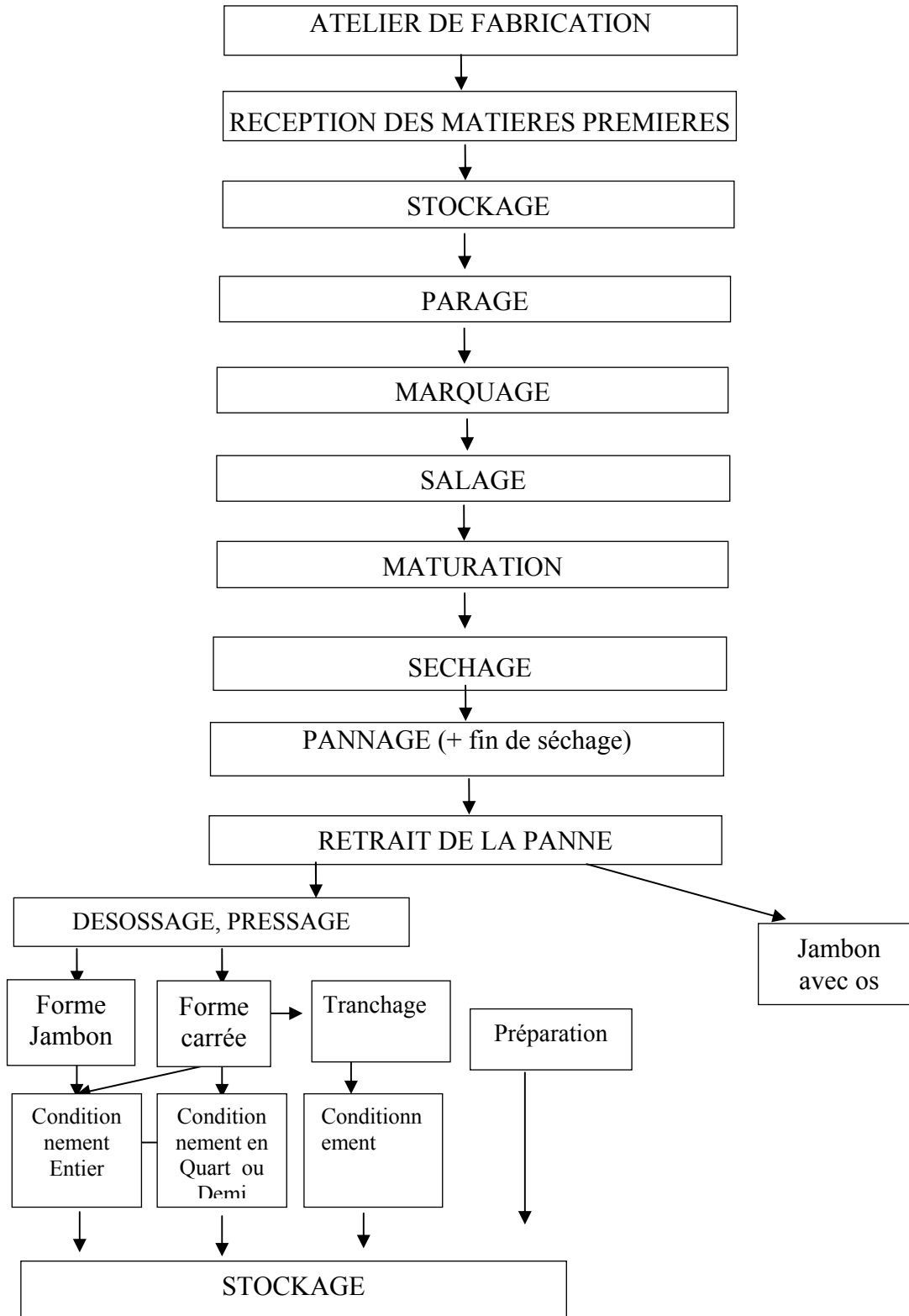
POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	METHODE	DOCUMENTS ASSOCIES
Réception des matières premières	<p>Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom et l'adresse de l'abattoir ou le n° d'agrément,</li> <li>- la dénomination de vente,</li> <li>- la date d'abattage,</li> <li>- le numéro de lot,</li> <li>- la DLC ou DLUO,</li> <li>- les quantités livrées.</li> </ul> <p>Les jambons entiers sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p>	<p>Etiquettes Bon de livraison</p> <p>Marquage des produits</p>
Stockage  Identification en stock  Attribution du n° de lot de fabrication : par le fabricant. (étiquette + n° de lot)	<p>Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.</p> <p>Les jambons stockés sont identifiés par la marque PFSO (roulette).</p> <p>Les jambons sont marqués : inscription du n° de lot sur la couenne.</p>	<p>Marquage des produits : n° de lot de fabrication</p>
Fabrication	<p>Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de mise au sel ;</li> <li>- le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>- la (les) référence(s) des lots de matières premières;</li> <li>- le nombre et les quantités de jambons mis en œuvre ;</li> <li>- le nombre et les quantités déclassées ;</li> <li>- le nombre et les quantités de jambons fabriqués.</li> </ul>	<p>Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)</p> <p>Fiche de fabrication</p>
Conditionnement et identification  Etiquetage	<p>Les produits fabriqués et stockés devront être identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.</p> <p>Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication.</p> <p>Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.</p>	<p>Etiquetage Comptabilité Etiquette</p>

### Traçabilité ascendante

Les produits finis conditionnés sont identifiés par une étiquette portant un numéro de lot, permettant de retrouver la référence du ou des lot(s) de fabrication.

L'identification de chaque lot de produit fini est retranscrite sur la fiche de fabrication, celle-ci permet de retrouver chaque lot fabriqué.

Lors de la mise en œuvre des matières premières, cette fiche a été renseignée entre autres avec la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients), ce qui permet d'assurer toute la traçabilité ascendante.

**5 - METHODE D'OBTENTION****5.1 SCHEMA DE VIE**



## 5.2 MATIERES PREMIERES

**C2** La fabrication du jambon sec supérieur label rouge est effectuée exclusivement à partir de viandes de porc label rouge, obtenues selon les exigences définies par le cahier des charges LA 19-88 : le jambon est réceptionné identifié par la marque « PFSO ».

**C3** *Non concerné*

**C4** Les viandes présentant un défaut d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures, sont exclues de la transformation.

Les jambons doivent faire un poids minimum de 9,5 kg, avec une épaisseur de gras de couverture minimum de 10 mm, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur.

Les viandes fraîches réceptionnées au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.

**C5** Les viandes fraîches sont mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai est porté à 6 jours maximum.

**C6** L'utilisation de jambon congelé est interdite ; le produit label rouge est fabriqué exclusivement à partir de jambon frais.

Caractéristiques du jambon frais	Points de maîtrise ou de contrôle	Justification
Aspect des jambons	<u>Pas de défaut d'aspect</u> : défaut d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou lubrifiant de convoyeur.	Cet aspect est essentiel pour la présentation du produit fini.
Gras de couverture des jambons frais entiers	couleur blanche et de consistance minimum 10 mm ferme	L'épaisseur de gras de 10 mm permet de "supporter" la durée d'affinage et de séchage.
Poids des jambons frais	9.5 kg au minimum	-
pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux	compris dans l'intervalle 5,5 / 6,2. En particulier, les viandes PSE sont inaptes à la transformation.	Cette valeur de pH détermine la qualité sensorielle de moelleux et l'aptitude technologique de la viande à la transformation.

## 5.3. INGREDIENTS ET ADDITIFS

**C7** La préparation salante utilisée pour le salage du jambon consiste à mélanger ensemble tous les ingrédients et additifs listés ci-après, dans les proportions fixées ci-après (fourchettes d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient ou de l'additif).

		Description	% minimum	% maximum
P R E P A R A T I O N  S A L A N T E	Ingrédients	Sel (sel marin; éventuellement additionné de iodure de sodium (sel iodé) et d'antiagglomérant).	2	4
		sucres : saccharose, dextrose	0	2
		Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments	0	2
	Additifs	nitrate de sodium (E 251)	0	0,2
		nitrate de potassium (E252)	0	0,2

#### **5.4. PROCEDE DE FABRICATION**

##### Parage

Le parage ne doit pas porter atteinte à l'intégrité de la marque PFSO. Il permet d'obtenir une coupe ronde et sans mouille. La couenne reste entière.

##### Salage

Cette étape consiste à faire absorber une dose de sel par le jambon frais. La date de mise au sel est inscrite au moment du salage en clair selon le quantième du jour ou le numéro de la semaine de façon indélébile (sceau, marquage à l'encre de qualité alimentaire ou au fer rouge). Le jambon sec garde cette marque indélébile jusqu'à sa commercialisation.

Le salage est effectué au sel sec (le saumurage est interdit). Lors des opérations de salage, la température à cœur des jambons ne peut excéder 4°C et la température des ateliers est inférieure à 10°C.

Lors du salage, les jambons sont massés et frottés. Les jambons sont ensuite entreposés dans une salle à atmosphère dirigée.

La durée du salage est inférieure ou égale à 21 jours (depuis la mise au sel à la sortie du sel) pour des jambons d'un poids inférieur à 12 Kg.

L'objectif est d'obtenir un produit fini dont la teneur en sel est inférieure ou égale à 7,5 % pour chaque catégorie de poids.

A la sortie du sel, les jambons sont rincés afin d'enlever les excédents de sel. Puis ils sont ficelés et sont suspendus sur des cadres de séchage.

##### Maturation

Les cadres de séchage sont ensuite placés en salle de maturation où l'hygrométrie et la température sont contrôlées.

L'hygrométrie de la salle est de 72% ± 5% et la température de 3°C ± 1°C.

Cette étape permet au jambon de perdre progressivement une grande partie de son humidité naturelle et d'assimiler le sel.

#### Séchage

Après la maturation, les jambons sont transférés en salle de séchage où la température et l'hygrométrie sont contrôlées et enregistrées.

L'hygrométrie de la salle est de  $72\% \pm 5\%$  et la température de  $14^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ .

#### Panage et retrait de la panne

Le panage est réalisé entre le 6<sup>e</sup> et le 7<sup>e</sup> mois, il a pour objectif d'éviter un séchage trop rapide. La perte en poids du jambon doit être comprise entre 25 et 30%.

Ce paramètre déclenche le panage du jambon.

Lors du panage, les jambons présentant des défauts d'aspect (trop maigres, etc...) sont éliminés.

Le panage est réalisé manuellement : la panne est étalée sur le jambon à la main ou au pinceau.

Le panage est composé de :

- panne : graisse de porc, sel, poivre et éventuellement farine de riz.
- saindoux
- amidon.

Après le panage, les jambons sont remis au séchoir pour finir la sèche pendant au moins 4 à 5 mois.

Retrait de la panne : la panne est retirée des jambons à la sortie du séchoir en passant les jambons sous l'eau tiède, l'objectif étant d'obtenir un jambon dégraissé.

**La durée minimale de fabrication (salage, maturation et séchage) est 300 jours minimum soit 10 mois, à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage.**

Mise en forme : désossage, pressage et raidissage, tranchage le cas échéant.

#### Jambon sec désossé :

Le désossage se déroule en salle blanche ; lors de cette étape, les os sont extraits avec une gouge (le jarret est scié puis le jambon est désossé).

Après la couture, le jambon est mis sous presse pour être reconstitué sous forme « jambon ». Puis il est mis sous-vide.

Dans le cas de vente en quart ou en tranche, la plus grande partie du jarret est éliminée. En effet, cette partie est plus nerveuse, donc plus dure. Le poids minimal de chaque quart est d'un Kilo, compte-tenu du parage.

La date de mise au sel sera reportée sur chaque quart de jambon, sur chaque unité de vente au moment du conditionnement.

#### C8 Jambon tranché

#### Désossage, parage, pressage

Désossage : la pointe du jarret est coupée, l'os du quasi est enlevé et l'ensemble du fémur, tibia et péroné sont retirés.

Parage : la couenne est retirée, les parties du gras jaune sont enlevées et possibilité de dégraisser le jambon si nécessaire.

Pressage : les jambons sont confectionnés en bloc et mis sous vide de façon à pouvoir faire des tranches régulières.

### Raidissage

Durée limitée à 8 semaines à l'état raidi à une température à cœur  $\geq -14^{\circ}\text{C}$ . Ces paramètres de raidissage permettent un meilleur tranchage des jambons secs.

### Tranchage

La sélection des tranches est faite par les opérateurs lors du tranchage, sur les critères de régularité, forme, couleur des tranches.

### Conditionnement :

5 types de présentation sont admis :

- ♣ Jambon entier avec os,
- ♣ Jambon entier désossé sous vide,
- ♣ Demi-jambon sous vide,
- ♣ Quart de jambon sous vide,
- ♣ Tranches de jambon mis sous atmosphère contrôlée ou sous vide

### Stockage

Le jambon entier non-désossé doit être conservé entre  $+12^{\circ}\text{C}$  et  $+15^{\circ}\text{C}$ .

Le jambon entier désossé sous vide et l'UVC est conservé à une température comprise entre 0 et  $4^{\circ}\text{C}$ .

### Durée de vie du produit

La DLUO définie pour le jambon conditionné en demi, quart ou prétranché ne doit pas excéder 90 jours suivant le jour de conditionnement.

La DLUO définie pour le jambon entier avec os ou le jambon désossé conditionné sous vide ne doit pas excéder 90 jours suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant.

## **6 - ETIQUETAGE**

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage d'un produit sous label rouge mentionne au minimum :

- ♣ Le logotype label rouge dans le respect de la charte graphique,
- ♣ Le numéro d'homologation du label rouge,
- ♣ La mention « caractéristiques certifiées communicantes : » suivie de :
  - **Viande de porc fermier élevé en plein air**
  - **Durée d'affinage : 10 mois minimum**

- le nom (acronyme) et adresse de l'ODG précédé de la mention « ODG » : APFSO, 6 place Brossers, 64300 ORTHEZ

## 7 - PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

POINTS A CONTRÔLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
<b>RECEPTION</b>		
Délai de mise en œuvre des jambons frais	Maximum 4 jours après abattage (ou maximum 6 jours en cas de week-end et jour férié)	Documentaire et/ou mesure
Poids des jambons frais	9.5 kg minimum	Mesure et/ou documentaire
pH à réception	5,5 ≤ pH ≤ 6,2	Mesure et/ou documentaire
<b>FABRICATION</b>		
Mise au sel	Le salage est effectué au sel sec (saumurage interdit). La durée du salage est inférieure ou égale à 21 jours (depuis la mise au sel à la sortie du sel) pour des jambons d'un poids inférieur à 12 Kg.	Mesure et/ou documentaire
Maturation, séchage	300 jours minimum (salage, maturation et séchage) à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage, soit 10 mois minimum.	Documentaire et/ou mesure
Raidissage / Tranchage	Durée ≤ 8 semaines, température à cœur des jambons avant tranchage, T°C ≥ -14°C	Mesure et/ou documentaire
<b>PRODUIT FINI</b>		
Caractéristiques physico-chimiques	Teneur en sel, maximum 7,5 % Sucres Solubles Totaux (SST), maximum 0,5 % Teneur en eau maximum 61%	Documentaire et/ou mesure et/ou analytique
DLUO	DLUO à compter du jour de conditionnement : 90 jours	Contrôle visuel et/ou documentaire
Etiquetage/ entreposage	Identification des produits en stock	Documentaire et/ou visuel

**ANNEXE : ABREVIATIONS & DEFINITIONS**

- Durée de vie :** Temps écoulé entre le moment de début de vie et la date à laquelle le produit est impropre à la consommation du point de vue sanitaire et organoleptique.
- Exsudative :** Se dit d'une viande qui a tendance à perdre son eau.
- Parage :** Action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne.
- pH ultime :** pH pris au minimum 18 h après l'abattage.