

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PATE DE PORC FERMIER</b>	<b>N° D'HOMOLOGATION LA XX-XX</b>	
		Septembre 2012	Page <sup>1</sup>

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE:**


# Pâté de porc fermier

**LA XXXX  
(LA 47-88c)**

**Caractéristiques Certifiées Communicantes :**

- Viande de porc fermier label rouge élevé en plein air
- Elaboré à partir de viande fraîche uniquement

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
<b>Scission du label rouge 47-88 « Charcuteries fraîches et cuites de porc fermier » par catégories de produit</b>  <b>Mise en conformité avec la notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc » - Arrêté du 25 septembre 2009 »</b>	par M. LABORDE président de l'ODG <i>Signature</i> 	Validé par la commission permanente 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.

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PATE DE PORC FERMIER</b>	<b>N° D'HOMOLOGATION LA XX-XX</b>	
		Septembre 2012	Page 2

## 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 pâté de porc fermier label rouge et le produit courant .....	4
3.3 Positionnement du produit label rouge .....	6
3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes : .....	6
3.3.2 Autres caractéristiques :.....	6
<b>4- TRACABILITE</b> .....	7
4.1 Schéma de traçabilité.....	7
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	10
5.1 SCHÉMA DE VIE .....	10
5.2 MATIÈRES PREMIÈRES CARNÉES .....	11
5.3: INGREDIENTS ET ADDITIFS .....	12
5.4: FABRICATION ET CONDITIONNEMENT .....	12
<b>6- ETIQUETAGE</b> .....	13
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER</b> .....	14
<b>ANNEXE : Abréviations et définitions</b> .....	15

**1- NOM DU DEMANDEUR****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.

E-mail : peyoaguia@wanadoo.fr

**2- NOM DU LABEL ROUGE**

PÂTE DE PORC FERMIER

**3- DESCRIPTION DU PRODUIT****3.1 Le produit**

Le champ d'application de ce label rouge porte sur le pâté de porc fermier. Les pâtés mis en œuvre sont exclusivement produits à partir de viande de porcs fermiers label rouge LA 19-88.

Le cahier des charges du pâté de porc fermier label rouge recouvre les déclinaisons suivantes :

- Pâté de campagne supérieur, pur porc, à l'ancienne ou traditionnel ;
- Terrine de campagne

Présentation à la vente :

Ces pâtés peuvent être commercialisés frais ou appertisés,

- conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;
- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés ;
- conditionnés prétranchés sous vide ;
- sous la forme de produits appertisés.

**Mis en forme :** Retrait :  
Gauche : 14,15 pt,  
Tabulations : 86,15 pt,  
Tabulation de liste + Pas à 72 pt

Caractéristiques physico-chimiques :

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

Caractéristiques du produit fini	Valeurs
Rapport Collagène/Protides	≤ 20%
Humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA)	≤ 76%

<b>Caractéristiques du produit fini</b>	<b>Valeurs</b>
Sucres Solubles Totaux (SST)	≤ 2%
Lipides*	≤ 35%
Amidon*	≤ 2%

\* rapporté à l'HPDA (Humidité du produit dégraissé et désamidonné)

### Caractéristiques organoleptiques :

Les caractéristiques sensorielles du produit label rouge sont les suivantes :

- Couleur marron et aspect marbré,
- Texture granuleuse, moelleuse et grasse,
- Arôme de gras intense,
- Arôme de viande de porc intense.

Les produits vendus à la coupe doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.

### **3.2. Comparaison entre le pâté 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 2.1.7.6 relative au pâté de campagne supérieur, frais ou appertisé.

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 pâté 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 et additifs mis en œuvre ou encore les caractéristiques physico-chimiques du produit fini.

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

	<b>Pâté de porc fermier LA XX-XX</b>	<b>Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »</b>	<b>Produit courant</b>
Viande de porc mise en œuvre	Viande et abats de porc fermier obtenu selon le cahier des charges label rouge porc fermier LA 19-88 : - Gorge entière découennée ≥ 25 %	La charcuterie label rouge doit être produite exclusivement à partir de viande de porc label rouge. Gorge entière découennée ≥ 25 %	Aucune exigence n'est définie sur la provenance de la matière première. La viande de porc provient d'élevage standard (élevage industriel en bâtiment).

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PÂTE DE PORC FERMIER</b>	<b>LABEL ROUGE : LA XXX</b>	
		Septembre 2012	Page 5

	<b>Pâté de porc fermier LA XX-XX</b>	<b>Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »</b>	<b>Produit courant</b>
	- Foie frais ≥ 22 % - Poitrine (après parage des glandes mammaires), - Gras de porc, - Couenne cuite au bouillon, - Barde et crépine (uniquement pour la couverture du produit).	Foie frais ≥ 22 %, cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) Poitrine (après parage des glandes mammaires), Gras de porc, Couenne cuite au bouillon, Barde et crépine uniquement pour la couverture du produit.	Gorge entière découennée ≥ 20 % Foie frais ≥ 15 % cœur, rognon, viande de tête (maigre, gras, couenne) Poitrine (après parage des glandes mammaires), Gras de porc, Couenne cuite au bouillon, Barde et crépine uniquement pour la couverture du produit.
Caractéristiques des viandes mises en fabrication	Viande fraîche	Viande fraîche	Surgélation possible de la matière première excepté pour la mention « à l'ancienne », « comme autrefois » ou mention ayant la même signification.
	Délai de mise en œuvre des matières premières : maximum 4 jours (ou 6 jours maximum pour les week-ends) 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 des usages, 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).
Ingrédients et additifs	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive Jaune d'œufs et caramel uniquement pour le badigeonnage.  Utilisation du lait limitée à 2% Utilisation de l'œuf limitée à 2%.	Utilisation exclusive des ingrédients de la liste positive Jaune d'œufs et caramel uniquement pour le badigeonnage. Arômes Utilisation de l'œuf limité à 2% Utilisation du lait limité à 2%	œuf et lait
Ingrédients et Additifs	farines, féculs, amidons, nitrite de sodium (E250), potassium (E249), acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), lactate de sodium (E325), de potassium (E326), caramel	farines, féculs, amidons, nitrite de sodium (E250), potassium (E249), acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), lactate de sodium (E325), de potassium (E326),	Possibilité d'incorporer les phosphates, les amidons modifiés, les émulsifiants, les gélifiants et épaississants, les colorants de masse, les exhausteurs de goût, l'acide sorbique et ses sels, le parahydroxybenzoate.

	<b>Pâté de porc fermier LA XX-XX</b>	<b>Notice technique « Produits de charcuterie salaison pur porc »</b>	<b>Produit courant</b>
	(E150a)	caramel (E150a)	
Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	HPDA ≤ 76 %	HPDA ≤ 76 %	HPDA ≤ 78 %
	Lipides ≤ 35 %	Lipides ≤ 35 %	Lipides ≤ 40 %
	Rapport Collagène/Protides ≤ 20%	Rapport Collagène/Protides ≤ 20%	Rapport Collagène/Protides ≤ 25%
	Amidon ≤ 2%	Amidon ≤ 2%	Amidon ≤ 3%
DLC	- produits frais : 30 jours à compter de la date de cuisson et 26 jours après la date de conditionnement - produits stérilisés : 3 ans à compter du jour de conditionnement	- produits frais : 32 jours à compter de la date de cuisson - produits stérilisés : 3 ans à compter du jour de conditionnement	

### **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.

#### **- Elaboré à partir de viande fraîche uniquement**

La mise en œuvre de la matière première est faite exclusivement à partir de viande fraîche. Le consommateur associe le label rouge à une production traditionnelle dans laquelle la surgélation n'a pas sa place. C'est pour cette raison que ce cahier des charges a imposé, dès la création de sa charcuterie label rouge en 1988, la mise en œuvre de viande fraîche, contribuant à préserver les caractéristiques gustatives et technologiques (pertes d'eau et de protéines en cas de congélation) de la viande.

#### **3.3.2 Autres caractéristiques :**

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

La proportion minimale en gorge et foie dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de campagne label rouge est supérieure ou égale à 25% pour les gorges entières découennées, et supérieure ou égale à 22% pour le foie frais. Ces proportions minimales sont essentielles pour obtenir une qualité sensorielle du produit, avec un goût de foie et de viande équilibré et une texture agréable.

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

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PÂTE DE PORC FERMIER</b>	<b>LABEL ROUGE : LA XXX</b>	
		Septembre 2012	Page 7

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

- Couleur marron et aspect marbré,
- Texture granuleuse, moelleuse et grasse,
- Arôme de gras intense,
- Arôme de viande de porc intense.

Les produits vendus à la coupe doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.

**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 de pâtés, commercialisés frais ou appertisés, suivantes :

- conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées ;
- conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés ;
- conditionnés prétranchés sous vide ;
- sous la forme de produits appertisés.

**4- TRACABILITE**

**4.1 Schéma de traçabilité**

**C1** Les produits, dont les procédés de fabrication et les caractéristiques sont décrits dans le présent cahier des charges, sont issus de matière première du porc fermier LA 19-88.

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 :

<b>POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE</b>	<b>METHODE</b>	<b>DOCUMENTS ASSOCIES</b>
--	----------------	---------------------------

<b>POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE</b>	<b>METHODE</b>	<b>DOCUMENTS ASSOCIES</b>
Réception des matières premières	Les matières premières fraîches sont accompagnées d'une étiquette et d'un bon de livraison ; les informations suivantes sont obligatoires : <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>	Etiquettes Bon de livraison
Stockage Identification en stock	Les matières premières stockées sont identifiées avec un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison ou l'étiquette correspondant.	Etiquettes Bon de livraison
Fabrication	Chaque fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche mentionnant notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de mise en fabrication ;</li> <li>- la date de cuisson ;</li> <li>- le numéro de lot de fabrication ;</li> <li>- la (les) référence(s) des lots de matières premières (produits carnés et ingrédients) ;</li> <li>- les quantités de matières premières utilisées ;</li> <li>- le nombre et les quantités produits ;</li> <li>- le nombre et les quantités déclassées.</li> </ul>	Attribution du n° de lot de fabrication : le n° de lot est attribué par le fabricant. (étiquette + n° de lot)  Fiche de fabrication
Conditionnement et identification	Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.	Fiche de fabrication
Etiquetage	Les produits conditionnés sont identifiés par une étiquette, cette étiquette permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.	Etiquetage Comptabilité Etiquette

### **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.

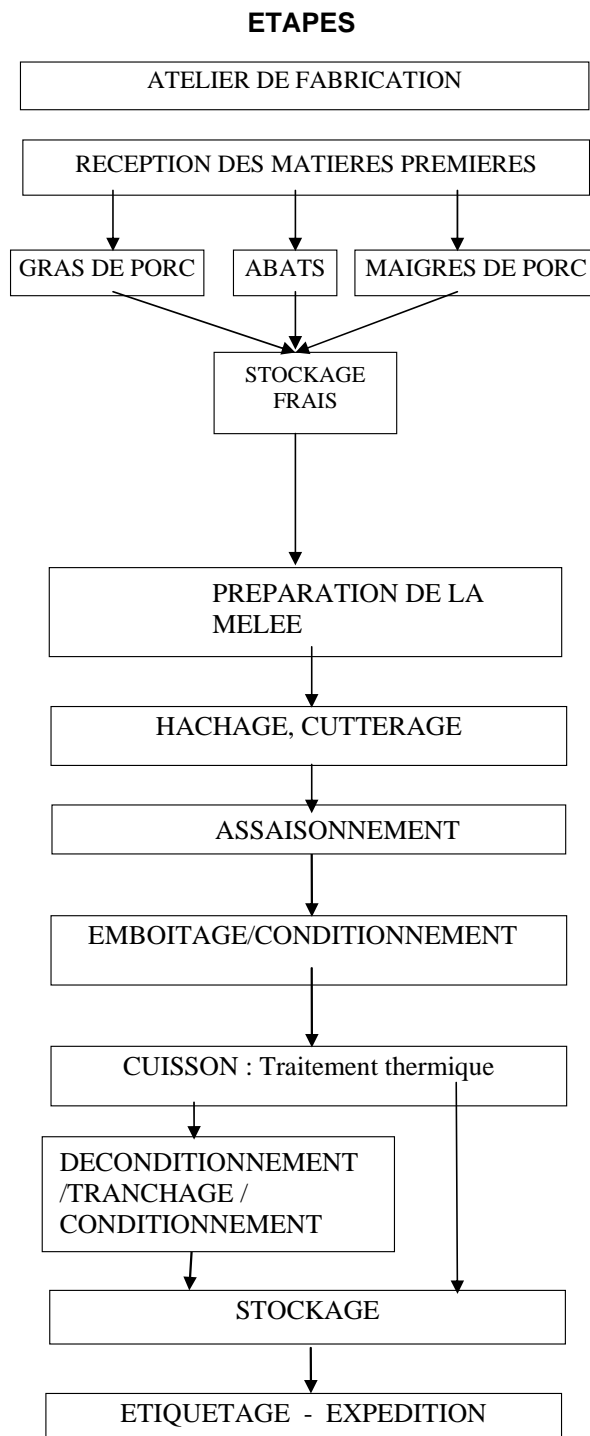


<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PÂTE DE PORC FERMIER</b>	<b>LABEL ROUGE : LA XXX</b>	
		Septembre 2012	Page 9

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 CARNEES

**C2** La fabrication du pâté de porc fermier est effectuée exclusivement à partir de viandes fraîches et abats de porc fermier label rouge, obtenus selon les exigences définies par le cahier des charges porc fermier LA 19-88.

**C3** L'emploi de VSM n'est pas autorisé.

**C4** Les viandes présentant un caractère exsudatif, ainsi que les viandes de verrats et de cochons sont exclues de la transformation.

Les produits à réception devront être clairement étiquetés.

Les matières premières carnées entrant dans la mise en œuvre du pâté de porc fermier sont exclusivement issues de maigres de porcs, foies, poitrine (après parage des glandes mammaires), gras de porc, couenne, gorge entière découennée, barde et crépine pour la couverture du produit. Elles respectent les conditions et proportions suivantes :

Gorge entière découennée  $\geq 25$  %

Foie frais  $\geq 22$  %

Poitrine (après parage des glandes mammaires)

Gras de porc

Couenne cuite au bouillon

Barde et crépine uniquement pour la couverture du produit.

Les viandes fraîches sont 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 maigre et de gras congelé est interdite. De même, les abats sont utilisés frais.

Les pâtés sont fabriqués exclusivement à partir des matières premières carnées suivantes et dans le respect des proportions précisées ci-après (fourchette d'incorporation à respecter en cas d'incorporation de l'ingrédient) :

	<b>% minimum</b>	<b>% maximum</b>
Maigre de porc	0	30
Foie	22	45
Poitrine (après parage des glandes mammaires)	0	20
Gras de porc	0	20
Couenne	0	8
Gorge entière découennée	25	55
Barde et crépine pour la couverture du produit.	0	2
Ingrédients non carnés et additifs	<b>2</b>	16

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PÂTE DE PORC FERMIER</b>	<b>LABEL ROUGE : LA XXX</b>	
		Septembre 2012	Page 12

### 5.3: INGREDIENTS ET ADDITIFS

#### C7 Ingrédients et Additifs autorisés

Catégorie	Description	% maximum
<b>Ingrédients</b>	sel	2
	sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose	1
	Aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc...	7
	Gelée, gélatine G	2
	Eau, bouillon	
	Lait	2
	Oeufs	2
	Farines (utilisable sous forme de pain), féculs, amidons	3

<b>Additifs</b>	ascorbate de sodium (E 301) ; nitrite de sodium (E250), potassium (E 249), acide ascorbique (E300), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316), lactate de sodium (E325), potassium (E326), caramel (E150a)	0.03
-----------------	--	------

*en matière sèche du poids de la mêlée*

L'utilisation de la couenne déshydratée qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée.

### 5.4: FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

#### Cutterage – Hachage :

Les quantités de maigre, de gras et d'abats sont pesés puis hachés.

La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.

Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé :

- soit exclusivement à partir de grains ;
- soit un mélange de gros grains et de farce, les grains représentant 70 % minimum en poids de la mêlée et la farce 30 % maximum en poids de la mêlée. La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit.

La grille du hachoir doit avoir des trous d'un diamètre  $\geq 6$  mm.

#### Conditionnement, Traitement thermique, Mise sous-vide :

Le traitement thermique est réalisé aussitôt après le conditionnement des produits.

Le traitement thermique appliqué au pâté est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde :

- Produits frais : à une valeur pasteurisatrice ( $VP_{70}^{10}$ ) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ; la température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115° C.
- Produits stérilisés : à une valeur stérilisatrice ( $VS_{121.1}^{10}$ ) minimale de 3 minutes pour les produits appertisés.

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PÂTE DE PORC FERMIER</b>	<b>LABEL ROUGE : LA XXX</b>	
		Septembre 2012	Page 13

Les produits vendus à l'état frais (c'est-à-dire pasteurisés) doivent être conditionnés 4 jours maximum après cuisson pour garantir la fraîcheur du produit label rouge.

Les produits vendus à la coupe doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf, ou au caramel (E 150a)

Conditionnement, tranchage :

Le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit excéder 4 jours.

C8 Tranchage

Les produits tranchés sont identifiés par le n° de lot de fabrication et la date de conditionnement. Ces opérations donnent lieu à un enregistrement sur la fiche de fabrication :

- n° de lot de fabrication,
- date de tranchage,
- date de conditionnement,
- nombre de produits mis en œuvre,
- nombre de produits fabriqués.

Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.

Durée de vie du produit :

- produits frais : 30 jours à compter de la date de cuisson et 26 jours après la date de conditionnement
- produits stérilisés : 3 ans à compter du jour de conditionnement

**6- ETIQUETAGE**

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, et quel que soit le mode de présentation, l'étiquetage du 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**
  - **Elaboré à partir de viande fraîche uniquement**
- le nom (acronyme) et adresse de l'ODG précédé de la mention « ODG » : APFSO, 6 place Brossers, 64300 ORTHEZ.

## 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

<b>POINT A CONTRÔLER</b>	<b>VALEUR CIBLE</b>	<b>METHODE D'EVALUATION</b>
<b>RECEPTION</b>		
Matière première	Viande et abats de porc fermier obtenus selon le cahier des charges label rouge Porc fermier LA 19-88.	Documentaire
<b>FABRICATION</b>		
Composition de la mée	Gorge entière découennée ≥ 25 % Foie frais ≥ 22 % Poitrine (après parage des glandes mammaires) Gras de porc Couenne cuite au bouillon Barde et crépine uniquement pour la couverture du produit.	Documentaire et/ou visuelle et/ou mesure
Valeurs stérilisatrices	- <u>Produits frais</u> : à une valeur pasteurisatrice ( $VP^{10}_{70}$ ) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais ; la température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115° C. - <u>Produits stérilisés</u> : à une valeur stérilisatrice ( $VS^{10}_{121.1}$ ) minimale de 3 minutes pour les produits appertisés.	Mesure et/ou documentaire
Délai cuisson/tranchage	≤ 4 jours	Mesure et/ou documentaire
Etiquetage/ entreposage	Identification des produits en stock	Vérification visuelle et/ou documentaire

<b>A.P.F.S.O.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE: PÂTE DE PORC FERMIER</b>	<b>LABEL ROUGE : LA XXX</b>	
		Septembre 2012	Page 15

## ANNEXE : Abréviations et définitions

- Bardière :** Gras dur, obtenu après découpe du porc et correspondant au gras dorsal.
- Collagène/Protides (C/P) :** Les principales sources de collagène sont représentées par l'ensemble des tissus qui se transforment, partiellement, en gelée et gélatine sous l'action de la chaleur. Ce sont notamment les aponévroses, tendons, couenne, gelée ou gélatine ajoutés. La réglementation n'a pas retenu la teneur en collagène qui a peu de signification, mais a limité sa teneur par rapport aux protéines totales (rapport Collagène/Protides).
- Gélatine G :** gelée dont la force est mesurable par la méthode Bloom (par opposition à la gélatine F).
- H.P.D. :** Humidité du Produit Dégraissé =  $\frac{100 \times \% \text{ d'humidité totale}}{100 - \% \text{ de matière grasse libre}}$
- H.P.D.A. :** Humidité du Produit Dégraissé et désamidoné  
=  $\frac{100 \times \% \text{ d'humidité totale}}{100 - \% \text{ de matière grasse libre} - \% \text{ d'amidon}}$
- 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.
- Valeur Pasteurisatrice (VP) :** Valeur minimale caractéristique de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une cuisson (calculée à l'aide des constantes  $T^{\circ}_{\text{réf}}=70^{\circ}\text{C}$  et  $z=10^{\circ}\text{C}$ ).
- Valeur Stérilisatrice (VS) :** Valeur minimale caractéristique de l'effet thermique sur la destruction des micro-organismes à obtenir durant une stérilisation (calculé à l'aide des constantes :  $T^{\circ}_{\text{réf}}=121,1^{\circ}\text{C}$  et  $z=10^{\circ}\text{C}$ ).