



Pièces de porc séchées

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les jambons crus, jambons crus de pays, jambons secs

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Jambon sec, jambon sel sec, supérieur ou traditionnel	Entier avec os ou désossé, tranché - jambon sec supérieur - jambon sec traditionnel - jambon sel sec supérieur - jambon sel sec supérieur traditionnel Mentions - «à l'ancienne» - fumé, Egalement - jambon (sel) sec supérieur du Haut Doubs, - jambon (sel) sec supérieur de Luxeuil, - jambon (sel) sec supérieur de Savoie	Sur le produit prêt à consommer Critères nutritionnels Sel (sodium x 2,5) < 6,9 g/100g Critères technologiques sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 % Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir, est d'au moins 210 jours Pour la fréquence de distribution Lipides < 15% ou > 15% en fonction du produit P/L > 1
Jambon sec, jambon sel sec	Entier avec os ou désossé, tranché - jambon sec - jambon sel sec Egalement - jambon sec à, au(x) - jambon sec du Haut Doubs - jambon sec de Luxeuil, - jambon sec de Savoie	Sur le produit prêt à consommer Critères nutritionnels Sel (sodium x 2,5) < 6,9 g/100g Critères technologiques sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 % Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir, est d'au moins 130 jours. Pour la fréquence de distribution Lipides < 15% ou > 15% en fonction du produit P/L > 1
Jambon cru, jambon cru de pays	Entier avec os ou désossé, tranché - jambon cru, - jambon cru de pays Egalement - jambon cru à, au(x)	Sur le produit prêt à consommer Critères nutritionnels Sel (sodium x 2,5) < 6,9 g/100g Critères technologiques sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 % Pour la fréquence de distribution Lipides < 15% ou > 15% en fonction du produit P/L > 1
Jambon sec, jambon sel sec, spécifique	Entier avec os ou désossé, tranché - jambon de Bayonne (IGP) - jambon serrano (STG) - jambon de Parme (AOP)	Fonction du cahier des charges de l'IGP ou de l'AOP

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les jambons peuvent être présentés :
- Entiers : 5 à 9 kg environ ; Demi-jambon : 2 à 6 kg environ ; quart
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 16, 25 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film ou papier alimentaire .

➤ Etat de conservation :

Au frais et au sec ou réfrigéré pour les jambons entiers.
Réfrigéré, pour les jambons tranchés.



Les jambons crus, jambons crus de pays, jambons secs

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer	Jambon sec (entrée protidique)	0	0	20	30	40 à 50	50	50
		Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0	1 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif *	Jambon sec, jambon cru		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		23,9 à 33,3	5,9 à 25,1	3,0 à 6,9

- * - Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
 - D'après les données des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>) et des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>)



Pièces cuites de porc

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les jambons cuits

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Jambon cuit supérieur	<p>DD (découenné, dégraissé) AC (avec couenne et gras)</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon cuit supérieur- jambon cuit au bouillon- jambon au torchon- jambon cuit de Paris supérieur- jambon supérieur cuit à l'étouffé <p>Egalement</p> <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «traditionnel»- «à l'ancienne»- fumé- jambon cuit braisé- jambon supérieur cuit à l'étuvé- jambon cuit supérieur à, au(x)- véritable jambon cuit à l'os,- jambon cuit avec son os,- jambon d'York- noix de jambon cuite supérieure	<p>Sur le produit découenné dégraissé</p> <p>Critères nutritionnels</p> <p>Lipides < 4 g/100g Sel (sodium x 2,5) < 2,1 g/100g</p> <p>Critères technologiques</p> <p>PCL moyenne ≥ 20 %, minimum 18 % sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 % sans phosphate ajouté</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides < 15 g/100g P/L > 1</p>
Véritable jambon cuit à l'os destiné à être remis chaud aux consommateurs	<ul style="list-style-type: none">- Véritable jambon cuit à l'os destiné à être remis chaud aux consommateurs	<p>Sur le produit découenné dégraissé</p> <p>Critères technologiques</p> <p>PCL moyenne ≥ 20 %, minimum 18 % sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 % phosphates ajoutés ≤ 0,2 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides < 15 g/100g P/L > 1</p>
Jambon cuit choix	<p>DD (découenné, dégraissé) AC (avec couenne et gras)</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon cuit choix- jambon cuit choix à l'étouffé- jambon cuit de Paris choix <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon cuit choix à l'étuvé- noix de jambon cuite choix <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- bruni- fumé	<p>Sur le produit découenné dégraissé</p> <p>Critères technologiques</p> <p>PCL : moyenne ≥ 17 %, minimum 15 % sucres solubles totaux (SST) ≤ 2,5 % phosphates ajoutés ≤ 0,2 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides < 15 g/100g P/L > 1</p>
Jambon cuit standard	<p>DD (découenné, dégraissé) AC (avec couenne et gras)</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon cuit standard <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon cuit standard bruni- jambon cuit standard fumé	<p>Sur le produit découenné dégraissé</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 78 % sucres solubles totaux (SST)* ≤ 3,5 % * Rapportés à l'HPD de 78%</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides < 15 g/100g P/L > 1</p>



Les jambons cuits

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les saucissons secs et saucisses sèches peuvent être présentés :

- Entiers, 7 kg environ ; demi jambon, 3,5 kg environ
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 30, 35, 40, 50 g et, pour les produits à réchauffer ou à griller 150 - 200 g
- En allumettes, bâtonnets, dés, grains, lanières, chiffonnade, ou hachés.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film ou papier alimentaire pour le frais, ou en barquettes ou en sac pour les surgelés.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré pour les jambons cuits entiers ou tranchés
- Réfrigéré, surgelé ou congelé pour les allumettes, bâtonnets, dés, grains, lanières, chiffonnade, ou hachés.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer	Jambon cuit (entrée protidique)	0	15	30	40	50	50	50
	Jambon cuit DD (viande du plat principal)	20	30	40	60	80 à 100	80	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif *	Jambon cuit supérieur (DD)		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		1,2 à 4,3	18,8 à 22,8	1,55 à 2,1

- * - Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
 - D'après les données des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>) et des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>)



Pièces cuites de porc

Les épaules cuites

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Épaule cuite supérieure	DD (découenné, dégraissé) AC (avec couenne et gras) - épaule cuite supérieure - noix d'épaule cuite supérieure Egalement Mentions - «traditionnelle» - «à l'ancienne» - fumée - épaule cuite au bouillon - épaule cuite au torchon - épaule braisée	Sur le produit découenné dégraissé Critères technologiques PCL moyenne $\geq 19\%$, minimum 17 sucres solubles totaux (SST) $\leq 1\%$ sans phosphate ajouté Pour la fréquence de distribution Lipides $< 15\%$ P/L > 1
Épaule cuite choix	DD (découenné, dégraissé) AC (avec couenne et gras) - épaule cuite choix, - noix d'épaule cuite choix, Egalement - brunie - fumée	Sur le produit découenné dégraissé Critères technologiques PCL moyenne $\geq 16\%$, minimum 14 % sucres solubles totaux (SST) $\leq 2,5\%$ phosphates ajoutés $< 0,2\%$ Pour la fréquence de distribution Lipides $< 15\%$ P/L > 1
Épaule cuite standard	DD (découenné, dégraissé) AC (avec couenne et gras) - épaule cuite standard Egalement - épaule cuite standard brunie - épaule cuite standard fumée	Sur le produit découenné dégraissé Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 78\%$ sucres solubles totaux (SST)* $\leq 3,5\%$ * Rapportés à l'HPD de 78% Pour la fréquence de distribution Lipides $< 15\%$ P/L > 1

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les épaules peuvent être présentées :

- Entières, 4 - 6 kg environ ; demi épaule, 2 - 3 kg environ
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 15, 20, 25, 30, 40 g
- En allumettes, bâtonnets, dés, lanières, ou hachées.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film ou papier alimentaire pour le frais, ou en barquettes ou en sac pour les surgelés.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigérée pour les épaules cuites entières ou tranchées
- Réfrigérée, surgelée ou congelée pour les allumettes, bâtonnets, dés, lanières, ou hachées.



Les épaules cuites

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer	Epaule cuite (entrée protidique)	0	15	30	40	50	50	50
	Epaule cuite (viande du plat principal)	20	30	40	60	80 à 100	80	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Pièces cuites de porc

Les rôtis cuits

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Rôti cuit supérieur	<ul style="list-style-type: none"> - rôti cuit supérieur - rôti cuit Mention <ul style="list-style-type: none"> - traité en salaison Egalement <ul style="list-style-type: none"> - saumuré - fumé - bruni - «traditionnel» - «à l'ancienne» <ul style="list-style-type: none"> - rôti braisé - rôti cuit au bouillon - rôti cuit au torchon 	Sur le produit découenné dégraissé <p>Critères technologiques PCL moyenne $\geq 20\%$, minimum 18 % sucres solubles totaux (SST) $\leq 1\%$ sans phosphate ajouté</p> muscles : morceaux de la longe (carré, filet, échine, pointe) <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $< 15\%$ ou $> 15\%$ en fonction du morceau P/L > 1</p>
Rôti cuit choix	<ul style="list-style-type: none"> - rôti cuit choix de x (avec x morceau de la longe, du jambon ou de l'épaule), Mention <ul style="list-style-type: none"> - traité en salaison Egalement <ul style="list-style-type: none"> - saumuré - fumé - bruni 	Sur le produit découenné dégraissé <p>Critères technologiques PCL : moyenne $\geq 16\%$, minimum 14 % sucres solubles totaux (SST) $\leq 2,5\%$ phosphates ajoutés $\leq 0,2\%$</p> muscles : <ul style="list-style-type: none"> - morceaux de la longe (carré, filet, échine, pointe) - morceaux de jambon - morceaux d'épaule <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $< 15\%$ ou $> 15\%$ en fonction du morceau P/L > 1</p>
Rôti cuit standard	<ul style="list-style-type: none"> - rôti cuit standard - rôti cuit standard traité en salaison - rôti de x cuit standard (avec x morceau de découpe) Egalement <ul style="list-style-type: none"> - rôti cuit standard saumuré - rôti cuit standard fumé - rôti cuit standard bruni 	Sur le produit découenné dégraissé <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 78\%$ sucres solubles totaux (SST)* $\leq 3,5\%$</p> <p>* Rapportés à l'HPD de 78%</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $< 15\%$ ou $> 15\%$ en fonction du morceau P/L > 1</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les rôtis peuvent être présentés :

- Entiers
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 20, 25, 60 g.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film ou papier alimentaire pour le frais.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré pour les rôtis cuits entiers ou tranchés.



Les rôtis cuits

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer	Rôti cuit (entrée protidique)	0	15	30	40	50	50	50
	Rôti cuit DD (viande du plat principal)	20	30	40	60	80 à 100	80	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0	1 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Saucisses et saucissons secs

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les saucisses et saucissons secs pur porc

PRODUITS

DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS

CARACTÉRISTIQUES

Sur le produit sans boyau ni enveloppe

Saucisson sec pur porc supérieur

- saucisson sec pur porc supérieur
- saucisse sèche pur porc supérieure,
- saucisse sèche d'Auvergne,
- saucisse sèche à la perche

Egalement

Mentions

- «hachage gros»,
- «authentique», «véritable»
- «traditionnel(le)»,
- «à l'ancienne»,
- saucisson sec de ménage supérieur ou ménage supérieur,
- jésus

Critères nutritionnels

Sel (sodium x 2,5) < 5,0 g/100g
Lipides¹ ≤ 40 g/100 g

Critères technologiques

Humidité du produit dégraissé (HPD)^{2 et 3} ≤ 52 %

Lipides⁴ ≤ 25 %

Rapport collagène/protides ≤ 15 %

Sucres solubles totaux (SST)⁴ ≤ 2 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15% sauf cas particuliers

¹ Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication ne sont pas concernées

² Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56 %.

³ Les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure ou égale à 22 %, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58 %.

⁴ Rapportés à l'HPD de 77 %.

- rosette supérieure
- mini-rosette supérieure
- fuseau supérieur

Egalement

Mentions

- «hachage gros»,
- «authentique», «véritable»
- «traditionnel(le)»,
- «à l'ancienne»

Critères nutritionnels

Sel (sodium x 2,5) < 5,0 g/100g
Lipides¹ ≤ 40 g/100 g

Critères technologiques

Humidité du produit dégraissé (HPD)¹ ≤ 52 %

Lipides² ≤ 20 %

Rapport collagène/protides ≤ 15 %

Sucres solubles totaux (SST)² ≤ 2 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15% sauf cas particuliers

¹ Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56 %.

² Rapportés à l'HPD de 77 %.

Saucisson sec pur porc

- saucisson sec pur porc,
 - saucisse sèche pur porc,
- Egalement**
- saucisson sec de ménage, ménage

Critères nutritionnels

Sel (sodium x 2,5) < 5,0 g/100g
Lipides¹ ≤ 40 g/100 g

Critères technologiques

Humidité du produit dégraissé (HPD)² ≤ 52 %

Lipides³ ≤ 30 %

Rapport collagène/protides ≤ 20 %

Sucres solubles totaux (SST)³ ≤ 2 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15% sauf cas particuliers

¹ Les pièces d'un poids inférieur à 100 g ne sont pas concernées.

² Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56 %, les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure ou égale à 25 %, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58 %.

³ Rapportés à l'HPD de 77 %.

- rosette
- fuseau

Critères nutritionnels

Sel (sodium x 2,5) < 5,0 g/100g
Lipides¹ ≤ 40 g/100 g

Critères technologiques

Humidité du produit dégraissé (HPD)^{2 et 3} ≤ 52 %

Lipides⁴ ≤ 25 %

Rapport collagène/protides ≤ 15 %

Sucres solubles totaux (SST)⁴ ≤ 2 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15% sauf cas particuliers

¹ Les pièces d'un poids inférieur à 100 g ne sont pas concernées.

² Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56 %.

³ Les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure ou égale à 22 %, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58 %.

⁴ Rapportés à l'HPD de 77 %.



Les saucisses et saucissons secs pur porc

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Saucisson sec pur porc spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - miche, - galet, - pavé, - rouelle <p>Egalement</p> <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - «hachage gros», - «authentique», «véritable» - «traditionnel(le)», «supérieur(e)» - «à l'ancienne» 	<p>Critères technologiques</p> <p>Humidité du produit dégraissé (HPD) ^{1 et 2} ≤ 60 %</p> <p>Lipides ³ ≤ 25 %</p> <p>Rapport collagène/protides ≤ 15 %</p> <p>Sucres solubles totaux (SST) ³ ≤ 2 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15%</p>
	<p>¹ Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56 %.</p> <p>² Les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure ou égale à 22 %, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58 %.</p> <p>³ Rapportés à l'HPD de 77 %.</p>	<p>Critères technologiques</p> <p>Humidité du produit dégraissé (HPD) ¹ ≤ 62 %</p> <p>Lipides ² ≤ 25 %</p> <p>Rapport collagène/protides ≤ 15 %</p> <p>Sucres solubles totaux (SST) ² ≤ 2 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15%</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - fuseau lorrain, - chaudin lorrain, - rondelle lorraine, - magot lorrain <p>Egalement</p> <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - «hachage gros», - «authentique», «véritable» - «traditionnel(le)», «supérieur(e)» - «à l'ancienne» 	<p>Critères technologiques</p> <p>Humidité du produit dégraissé (HPD) ¹ ≤ 62 %</p> <p>Lipides ² ≤ 25 %</p> <p>Rapport collagène/protides ≤ 15 %</p> <p>Sucres solubles totaux (SST) ² ≤ 2 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15%</p>
	<p>¹ Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 67 %.</p> <p>² Rapportés à l'HPD de 77 %.</p>	

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les saucissons secs et saucisses sèches peuvent être présentés :

Entiers, saucissons 300 g, 700 g, 1 kg, 1,3 kg, 1,4 kg environ ; saucisses sèches 300 g environ ; rosette 900 g, 2,5 kg, 2,9 kg ; poids fonction de la dénomination pour les miches, galets, pavés, rouelles et produits lorrains.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Au frais et au sec ou réfrigéré pour les saucissons secs et saucisses sèches entiers.
- Réfrigéré pour les saucissons secs et saucisses sèches tranchés.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer	Saucisson sec, saucisse sèche (entrée protidique)	0	0	30	30	40 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0	1 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif*	Saucisson sec pur porc, saucisson sec pur porc supérieur		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		25,0 à 40,0	23,2 à 38,3	3,3 à 5,0

* - Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

- D'après les données des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>) et des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>)



Saucisses et saucissons secs

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les salamis et chorizos

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Salami supérieur	<ul style="list-style-type: none"> - salami supérieur <p>Egalement Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - « pur » - « authentique », « véritable », - « traditionnel(le) », « supérieur » - « à l'ancienne » <ul style="list-style-type: none"> - salami de Strasbourg, - salami alsacien 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 60\%$ lipides* $\leq 30\%$ rapport collagène/protides $\leq 15\%$ sucres solubles totaux (SST) * $\leq 2\%$</p> <p>* Rapportés à l'HPD de 77%</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $> 15\%$</p>
Salami	<ul style="list-style-type: none"> - salami, - salami danois, <p>Egalement - salami à, au(x)</p>	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 62\%$ lipides* $\leq 45\%$ rapport collagène/protides $\leq 25\%$ sucres solubles totaux (SST) * $\leq 3\%$</p> <p>* Rapportés à l'HPD de 77%</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $> 15\%$</p>
Chorizo supérieur	<ul style="list-style-type: none"> - chorizo supérieur - chorizo droit (diamètre sup. 40mm, gros morceaux) <p>Egalement Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - « pur » - « traditionnel(le) », - « à l'ancienne » - « fumé(e) » (uniquement chorizo, salamanque supérieur(e)) <ul style="list-style-type: none"> - chorizo au sang supérieur - longanisse, longaniza supérieure - salamanque - salpicon 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD)* $\leq 52\%$ lipides** $\leq 25\%$ rapport collagène/protides $\leq 15\%$ sucres solubles totaux (SST) ** $\leq 2\%$</p> <p>* Sauf pour la longanisse. * Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 56 %. * Les pièces de diamètre supérieur à 85 mm et dont la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure ou égale à 22 %, au stade sortie site de fabrication, peuvent avoir une HPD qui atteint 58 %. ** Rapportés à l'HPD de 77%</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $> 15\%$</p>
Chorizo choix	<ul style="list-style-type: none"> - chorizo choix <p>Egalement Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - « pur » - « fumé » (uniquement chorizo choix) <ul style="list-style-type: none"> - chorizo au sang choix - longanisse, longaniza choix 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 54\%$ lipides* $\leq 35\%$ rapport collagène/protides $\leq 25\%$ sucres solubles totaux (SST) * $\leq 3\%$</p> <p>* Rapportés à l'HPD de 77%</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $> 15\%$</p>
Chorizo	<ul style="list-style-type: none"> - chorizo <p>Egalement - « pur » - « fumé » (uniquement chorizo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - chorizo au sang - longanisse, longaniza 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 62\%$ lipides* $\leq 35\%$ rapport collagène/protides $\leq 35\%$ sucres solubles totaux (SST) * $\leq 3,5\%$</p> <p>* Rapportés à l'HPD de 77%</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $> 15\%$</p>



Les salamis et chorizos

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les saucissons secs et saucisses sèches peuvent être présentés :

- Entiers, salami 200 g, 1,5 kg, 2,5 kg environ ; chorizo 250 g, 300 g, 500 g, 1,5 kg environ
- Tranche de salami, 15 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous atmosphère modifiée, sous film, papier alimentaire, sous-vide.

➤ Etat de conservation :

- Au frais et au sec ou réfrigéré pour les salamis et chorizos entiers.
- Réfrigéré, pour les salamis et chorizos tranchés.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer	Saucisson sec, saucisse sèche (entrée protidique)	0	0	30	30	40 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0	1 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Salami			Chorizo		
	Lipides	Protéines	Sel mg/100g	Lipides	Protéines	Sel mg/100g
Produit tel que livré, données à titre indicatif *	22,2 à 57,9	10,7 à 23,8	2,3 à 7,0	38,3 à 59,6	12,9 à 24,1	/

* - Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Saucisses et saucissons cuits

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les saucissons cuits et saucissons cuits à l'ail

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
<p>Saucisson cuit supérieur</p> <p>Saucisson cuit à l'ail supérieur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - saucisson cuit supérieur, - saucisson à l'ail supérieur, - saucisson cuit de Paris supérieur, - saucisson cuit de Paris à l'ail supérieur, - saucisson supérieur brioché <p>Egalement</p> <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - « pur » - « authentique », « véritable », - « traditionnel(le) », - « à l'ancienne » <ul style="list-style-type: none"> - saucisson cuit supérieur à (aux), - jésus cuit supérieur - jambonnette de l'Ardèche 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 76 % lipides* ≤ 30 % rapport collagène/protides ≤ 18 % sucres solubles totaux (SST) * ≤ 1 %</p> <p>* Rapportés à l'HPD de 76%</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15 %</p>
<p>Saucisson cuit (choix)</p> <p>Saucisson cuit à l'ail (choix)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - saucisson cuit - saucisson cuit, saucisson à l'ail, - saucisson cuit de Paris, - saucisson cuit de Paris ail, - saucisson brioché, - éventuellement suivi de « choix » <p>Egalement</p> <p>Mention</p> <ul style="list-style-type: none"> - « pur » <ul style="list-style-type: none"> - jésus cuit, - cervelas marseillais, - cervelas provençal, - saucisson de cheval, - saucisson de cheval amylicé, féculé, - saucisson de cheval et de X, - saucisson de X et de cheval, - saucisson à (aux) 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 % lipides* et ** ≤ 30 % rapport collagène/protides** ≤ 22 % sucres solubles totaux (SST) * ≤ 2 %</p> <p>* Rapportés à l'HPD de 77% ** A l'exception des cervelas marseillais et provençal</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15 %</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les saucissons cuits, saucissons cuits à l'ail peuvent être présentés :

- Entiers saucissons cuits, saucissons cuits à l'ail 250 g, 500 g, 650 g, 1 kg, 1,3 kg, 1,5 kg environ
- En tranche de 10 g, 20 g, 50 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous atmosphère modifiée, sous film, papier alimentaire, sous-vide.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigérés.



Les saucissons cuits et saucissons cuits à l'ail

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer	saucissons cuits, saucissons cuits à l'ail (entrée protidique)	0	0	30	30	40 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0	1 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés *

* Pour information : tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>)



Saucisses et saucissons cuits

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les mortadelles

PRODUITS

DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS

CARACTÉRISTIQUES

Mortadelle supérieure

- mortadelle supérieure
- mortadelle supérieure pistachée
- mortadelle supérieure au jambon
- mortadelle supérieure à (aux)

Mentions

- «pure»
- «traditionnelle»
- «à l'ancienne»

Sur le produit sans boyau ni enveloppe

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 76 %
lipides¹ ≤ 40 %
rapport collagène/protides ≤ 22 %
sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 3 %
¹ rapportés à l'HPD de 76 %

Pour la fréquence de distribution

lipides > 15 % sauf cas particuliers

Mortadelle

- mortadelle
- mortadelle pistachée
- mortadelle au jambon
- mortadelle à (aux)

Mention

- « pure »

Sur le produit sans boyau ni enveloppe

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 76 %
lipides¹ ≤ 40 %
rapport collagène/protides ≤ 30 %
sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 4 %
¹ rapportés à l'HPD de 76 %

Pour la fréquence de distribution

lipides > 15 % sauf cas particuliers

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les mortadelles peuvent être présentées :

- Entières : 2 - 4 kg environ ; demi mortadelles : 1 - 2 kg environ
- En tranches de différents poids, les plus courants sont 15, 20, 30, 50 g environ.

➤ Conditionnement :

- Entières : sous film, papier alimentaire, sous-vide
- Tranchées : Sous atmosphère protectrice, sous-vide, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigérées.



Les mortadelles

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Mortadelles (entrée protidique)	0	0	30	30	40 à 50	50	50
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Mortadelle		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		11,9 à 34,7	11,9 à 20,4	2,1

- ¹ - Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).

Les pâtés de campagne

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Pâté de campagne supérieur	<ul style="list-style-type: none"> - pâté de campagne supérieur - terrine de campagne <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - à (aux) - «traditionnel» - «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâté du Jura, jurassien supérieur - pâté breton, terrine bretonne (IGP) 	<p>Sur le produit prêt à consommer</p> <p>Critères nutritionnels</p> <p>Lipides ≤ 33 g / 100 g Sel (sodium x 2,5) $\leq 1,8$ g/ 100 g</p> <p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 78 % lipides¹ ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 2 % amidon¹ ≤ 3 % ¹ rapportés à l'HPDA de 78 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% sauf cas particuliers</p>
Pâté de campagne	<ul style="list-style-type: none"> - pâté de campagne <p>Mention</p> <ul style="list-style-type: none"> - à (aux) <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâté du Jura, jurassien - pâté Rennais 	<p>Sur le produit prêt à consommer</p> <p>Critères nutritionnels</p> <p>Lipides ≤ 33 g / 100 g Sel (sodium x 2,5) $\leq 1,8$ g/ 100 g</p> <p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 78 % lipides¹ ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 3 % amidon¹ ≤ 5 % ¹ rapportés à l'HPDA de 78 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% sauf cas particuliers</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les pâtés peuvent être présentés :

- Entiers : 700 g à 2,5 kg environ, en barquette, moule, terrine (plastique, grès, ...)
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 25, 30, 40, 50 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.

Les pâtés de campagne

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Pâté (entrée protidique)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Pâté de campagne		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		13,4 à 34,8	11,8 à 18,5	1,1 à 2,6

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les données des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>).
- Autres sources tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).

Les pâtés, mousses, terrines

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Pâté, mousse supérieur(e), terrine, crème	<ul style="list-style-type: none"> - pâté, mousse supérieur(e) - pâté, mousse supérieur(e) de volaille / lapin / gibier / canard / oie, - terrine, crème, - terrine, crème de volaille / lapin / gibier / canard / oie, - pâté, mousse de jambon, - pâté, terrine de chair, de viande, - pâté supérieur en croûte, <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - «pur», - à (aux) - «traditionnel» - «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâté, mousse supérieur(e) à (aux), - pâté Richelieu supérieur, - pâté pantin supérieur, - fricandeau, - pâté, terrine de Chartres, - terrine grand-mère, - attereau de Bourgogne, - pâté de Pâques, - pâté berrichon 	<p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 78 % lipides¹ ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 2 % amidon¹ ≤ 3 % ¹ rapportés à l'HPDA de 78 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15% sauf cas particuliers</p>
Pâté, mousse	<ul style="list-style-type: none"> - pâté, mousse, - pâté, mousse de volaille / oie / canard, - pâté en croûte, <p>Mention</p> <ul style="list-style-type: none"> - «pur» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâté, mousse, à (aux), - pâté Richelieu, - pâté pantin, - mosaïque, - attignole 	<p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 80 % lipides¹ ≤ 45 % rapport collagène/protides ≤ 30 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 3 % amidon¹ ≤ 5 % ¹ rapportés à l'HPDA de 80 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15% sauf cas particuliers</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les pâtés, mousses, terrines, peuvent être présentés :

- Entiers : 700 g à 2,5 kg environ, en barquette, moule, terrine (plastique, grès, ...)
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 25 à 50 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.

Les pâtés, mousses, terrines

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Pâté (entrée protidique)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
	Pâté avec croûte (entrée protidique)	0	0	45	45	65	65	65
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Pâté en croûte		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		12,9 à 26,1	8,9 à 16,0	1,5 à 1,9

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les données de l'étude FICT 2010 et des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).

Les pâtés, mousses de foie

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
<p>Pâté, mousse supérieur(e), de foie</p> <p>Terrine, crème, purée de foie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pâté, mousse de foie supérieur(e) - pâté, mousse de foie supérieur(e) de volaille / lapin / gibier - pâté, mousse de foie maigre d'oie, de canard supérieur(e) - pâté, mousse, terrine de foie d'oie, de canard - terrine, crème, purée de foie - terrine, crème, purée de foie de volaille / lapin / gibier - terrine, crème, purée de foie maigre d'oie, de canard <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - «pur», - «traditionnel» - «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâté, mousse de foie supérieur(e) à (aux), - pâté, terrine de Périgueux - pâté, terrine de Gascogne - fagot charentais - caillette varoise, provençale 	<p>Sur le produit prêt à consommer</p> <p>Critères nutritionnels</p> <p>Lipides ≤ 39 g / 100 g Sel (sodium x 2,5) ≤ 1,8 g / 100 g</p> <p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 78 % lipides¹ ≤ 45 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 2 % amidon¹ ≤ 3 % ¹ rapportés à l'HPDA de 78 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15%</p>
<p>Pâté, mousse de foie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pâté, mousse de foie - pâté, mousse de foie de volaille - pâté, mousse de foie maigre d'oie, de canard <p>Egalement</p> <p>mention</p> <ul style="list-style-type: none"> - «pur» - pâté, mousse de foie à (aux) 	<p>Sur le produit prêt à consommer</p> <p>Critères nutritionnels</p> <p>Lipides ≤ 39 g / 100 g Sel (sodium x 2,5) ≤ 1,8 g / 100 g</p> <p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 80 % lipides¹ ≤ 45 % rapport collagène/protides ≤ 30 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 3 % amidon¹ ≤ 5 % ¹ rapportés à l'HPDA de 80 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15%</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les pâtés peuvent être présentés :

- Entiers : 700 g à 2,5 kg environ, en barquette, moule, terrine (plastique, grès, ...)
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 25 à 50 g environ

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.

Les pâtés, mousses de foie

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Pâté (entrée protidique)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Pâté de foie		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		17,6 à 44,1	9,1 à 15,3	1,2 à 2,7

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les données des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>).
- Autres sources tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).

Les pâtés ardennais

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Pâté ardennais supérieur	<ul style="list-style-type: none"> - pâté ardennais supérieur - pâté des Ardennes supérieur - terrine ardennaise - terrine des Ardennes <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - à (aux) - «authentique» - «traditionnel(e)» - «à l'ancienne» 	<p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 78 % lipides¹ ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 2 % amidon¹ ≤ 3 % ¹ rapportés à l'HPDA de 78 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15%</p>
Pâté ardennais	<ul style="list-style-type: none"> - pâté ardennais - pâté des Ardennes <p>Mention</p> <ul style="list-style-type: none"> - à (aux) 	<p>Sur le produit sans décor ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 78 % lipides¹ ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 3 % amidon¹ ≤ 5 % ¹ rapportés à l'HPDA de 78 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15%</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les pâtés ardennais peuvent être présentés :

- Entiers : 700 g à 2,5 kg environ, en barquette, moule, terrine (plastique, grès, ...)
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 25 à 100 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.

Les pâtés ardennais

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Pâté (entrée protidique)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

**VALEURS
NUTRITIONNELLES**

Se référer, le cas échéant, à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

Les galantines, ballotines

PRODUITS

Galantine
Ballottine

DÉNOMINATIONS

- galantine, ballotine
- galantine, ballotine de (à la, au) volaille, (espèce volaille), lapin, gibier (espèce gibier), ratites (espèce ratites)
- galantine, ballotine de (au, aux) foie(s) de volaille, (espèce volaille), lapin, gibier (espèce gibier), ratites (espèce ratites)
- galantine, ballotine de foie maigre d'oie, de canard
- suprême
- galantine au jambon
- galantines, ballotines à, aux

Mentions

- «pur»
- «authentique»
- «traditionnel(e)»
- «à l'ancienne»

Egalement

- galantine au ris de veau
- cou d'oie ou de canard à la périgourdine
- galantine, ballotine au foie d'oie, de canard
- cou farci d'oie ou de canard

CARACTÉRISTIQUES

Sur le produit sans décor ni enrobage

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé et désamidonné (HPDA) ≤ 78 %
lipides¹ ≤ 35 %
rapport collagène/protides ≤ 18 %
sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 2 %
amidon¹ ≤ 3 %
¹ rapportés à l'HPDA de 78 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15%

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les galantines, ballotines peuvent être présentées :

- Entières : 2, 3, 4 kg environ,
- En tranches de différents poids, les plus couramment utilisés sont 20, 40, 50 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.

Les galantines, ballotines

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Galantine, ballottine (assimilée à pâté) (entrée protidique)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Galantines, ballotines		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		13,9 à 17,6	15,2 à 31,4	2,0

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Rillettes et confits

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les rillettes

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Rillettes	<ul style="list-style-type: none"> - rillettes - rillettes du Mans - rillettes de la Sarthe - rillettes de Tours (IGP) - rillettes de volaille (ou d'une espèce de volaille) <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - « pur » - « traditionnelles » - « à l'ancienne » <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - rillettes à (aux) - rillettes de lapin - rillettes de gibier (ou d'une espèce de gibier) oie, canard - rillettes de veau, de mouton, de bœuf - rillettes comtoises - rillettes au foie d'oie, de canard 	<p>Sur le produit sans gras de couverture</p> <p>Critères nutritionnels (rillettes) Lipides \leq 43 g / 100 g</p> <p>Après élimination éventuelle du gras de couverture à concurrence du poids net</p> <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) \leq 74 % lipides¹ \leq 46 % rapport collagène/protides \leq 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ \leq 1 % ¹ rapportés à l'HPD de 74 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution lipides > 15%</p>
Frittons, grillons, grattons, chichons, graisserons	<ul style="list-style-type: none"> - frittons - grillons - grattons - chichons - graisserons <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - à, au(x) - « traditionnel » - « à l'ancienne » <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - grillons charentais - grillons du Périgord - grattons lyonnais - grattons bordelais 	<p>Pour la fréquence de distribution lipides > 15%</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- Entiers : 800 g à 3 kg environ, en pain, moule, terrine, bol, jatte (plastique, grès...)
- En tranches de 50 g environ.

➤ Conditionnement :

En pot operculé ou non, sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.

Les rillettes

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Rillettes (entrée protidique)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Rillettes		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		30,16 à 42,7	13,3 à 18,0	0,9 à 1,4

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

- D'après les données des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>).

- Autres sources tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Pièces et morceaux, crus salés ou saumurés à consommer après cuisson

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les morceaux des découpes demi-sel, palettes à la diable, bacon

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Pièces et morceaux crus demi-sel, salés ou saumurés	<p>Entier avec os ou désossé entier ou tranché</p> <ul style="list-style-type: none">- rôti, noix et tout morceau de la découpe du porc (pieds, oreilles, jarretton, etc.) <i>suivi des mentions</i> :- «demi-sel»- «salé»- «saumuré»- «traité en salaison» <p>- petit salé</p> <p>- palette à la diable</p> <p><i>Egalement</i></p> <ul style="list-style-type: none">- kassler ou cassler- lard gras salé	<p>Sur le produit cru</p> <p><i>Critères technologiques</i></p> <p>sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 %</p> <p><i>Pour la fréquence de distribution</i></p> <p>Lipides $< 15\%$ ou $> 15\%$ en fonction du produit P/L > 1 ou ≤ 1 en fonction du produit</p>
Pièces et morceaux de porc crus, salés ou saumurés, étuvés et/ou fumés	<p>Entier ou tranchés</p> <ul style="list-style-type: none">- bacon, filet de bacon- jambon de Vendée- jambon cru fumé d'Alsace- noix fumée d'Alsace- noix- palette- ventrèche, pancetta, poitrine <p><i>Mentions</i></p> <ul style="list-style-type: none">- «sel sec»- «authentique»- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne»- fumé(e) <p><i>Egalement</i></p> <ul style="list-style-type: none">- speck- burespeck- lard paysan	<p>Sur le produit cru</p> <p><i>Critères technologiques</i></p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 76 % sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 %</p> <p><i>Pour la fréquence de distribution</i></p> <p>Lipides $< 15\%$ ou $> 15\%$ en fonction du produit P/L > 1 ou ≤ 1 en fonction du produit</p>

➤ Niveau de préparation :

Ces produits sont vendus généralement crus, ils sont à cuire avant consommation. Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- Entiers ou non, avec ou sans os
- En tranches de différents poids.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré, surgelé ou congelé.



Les morceaux des découpes demi-sel, palettes à la diable, bacon

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Jambon, noix (assimilé à la catégorie jambon cru de pays - entrée protidique)	0	0	20	30	40 à 50	50	50
	Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé			50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer, à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Pièces et morceaux, crus salés ou saumurés à consommer après cuisson

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les lardons

PRODUITS

DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS

CARACTÉRISTIQUES

Lardons supérieurs

Sans couenne et sans cartilage

- lardons supérieurs natures
- lardons supérieurs fumés
- lardons supérieurs sel sec

Sur le produit cru

Critères nutritionnels

Sel (sodium x 2,5) < 3,74 g/100g

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 74 %

lipides ¹ ≤ 25 %

rapport collagène/protides ≤ 25 %

sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 %

¹ rapportés à l'HPD de 74 %

Pour la fréquence de distribution sur lardons après cuisson

Lipides < 15% ou > 15% en fonction du produit

P/L > 1 ou ≤ 1 en fonction du produit

Lardons

- lardons natures
- lardons fumés

Mentions

- sans couenne
- sans cartilage

Sur le produit cru

Critères nutritionnels

Sel (sodium x 2,5) < 3,74 g/100g

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 76 %

sucres solubles totaux (SST) ≤ 2,5 %

Pour la fréquence de distribution sur lardons après cuisson

Lipides < 15% ou > 15% en fonction du produit

P/L > 1 ou ≤ 1 en fonction du produit

➤ Niveau de préparation :

Les lardons sont vendus généralement crus, ils sont à cuire avant consommation.

Les lardons peuvent être présentés selon la demande :

- Sous forme de lardons, allumettes, dès

- Taille en usage environ

3 x 3 x HP (Hauteur de Poitrine), 4 x 4 x HP, 5 x 5 x HP, 6 x 6 x HP, 6 x 8 x HP, 8 x 8 x HP, 8 x 12 x HP, 8 x 8 x 8.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré, surgelé, congelé, IQF.



Les lardons

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Lardons fumés ou non avant cuisson		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		12,6 à 33,8	11,6 à 19,7	1,8 à 4,2

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

- D'après les données des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>).



Pièces de porc séchées

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les coppas, noix sèches, lonzos

PRODUITS	DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Pièces et morceaux de porc crus maturés/séchés sel sec	<p>Entier avec ou sans os, ou tranché, salé au sel sec</p> <ul style="list-style-type: none">- coppa- noix sèche, noix sèche de jambon- lonzo <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- nom géographique- «sel sec»- «authentique», «véritable»- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- noix sèche d'épaule- spalla- filet de porc séché- carré de porc séché- autres pièces séchées	<p>Sur le produit découenné dégraissé</p> <p>Critères technologiques</p> <p>sucre solubles totaux (SST) ≤ 1 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides $< 15\%$ ou $> 15\%$ en fonction du produit</p>
Pièces et morceaux de porc crus maturés/séchés	<p>Entier ou tranché</p> <ul style="list-style-type: none">- noix sèche, noix sèche de jambon- coppa- lonzo <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- noix sèche d'épaule- spalla- filet de porc séché- carré de porc séché- autres pièces séchées	<p>Sur le produit prêt à consommer</p> <p>Critères technologiques</p> <p>sucre solubles totaux (SST) ≤ 1 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides $< 15\%$ ou $> 15\%$ en fonction du produit</p>
Coppa, Lonzo spécifique	<p>Entier ou tranché</p> <ul style="list-style-type: none">- Coppa de Corse (AOP)- Lonzo de Corse (AOP)	<p>Fonction du cahier des charges de l'AOP</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- Entiers
- En tranches de différents poids.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Au frais et au sec ou réfrigéré pour les pièces entières
- Réfrigéré, pour les produits tranchés.



Les coppas, noix sèches, lonzos

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Coppa, lonzo, noix ... (assimilé à la catégorie jambon cru de pays (entrée protidique)	0	0	20	30	40 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Coppa		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		15 à 47,3	17 à 24	3,3 à 6,1

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Pièces cuites de porc

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les jambonneaux cuits

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Jambonneau cuit supérieur, Jarret cuit supérieur	Eventuellement DD (découenné, dégraissé) - jambonneau cuit supérieur - jarret cuit supérieur Mentions - «traditionnel» - «à l'ancienne» - fumé Egalement - jambonneau (ou jarret) braisé, - jambonneau (ou jarret) cuit au bouillon - jambonneau (ou jarret) cuit au torchon	Sur le produit découenné dégraissé Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 75 % sucres solubles totaux (SST) ≤ 1 % pas de phosphates ajoutés Pour la fréquence de distribution Lipides < 15 % ou > 15 % en fonction du produit P/L > 1 ou P/L ≤ 1 en fonction du produit
Jambonneau cuit choix, Jarret cuit choix	Eventuellement DD (découenné, dégraissé) - jambonneau cuit choix - jarret cuit choix Mentions - bruni - fumé	Sur le produit découenné dégraissé Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 76 % sucres solubles totaux (SST) ≤ 2,5 % phosphates ajoutés ¹ ≤ 0,2 % ¹ 0,3 % dans le cas de garnitures de plats cuisinés Pour la fréquence de distribution Lipides < 15 % ou > 15 % en fonction du produit P/L > 1 ou P/L ≤ 1 en fonction du produit

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les jambonneaux et jarrets peuvent être présentés :

- Entiers : 250, 400, 600, 700, 900 g environ, en demi ou en quart
- Eventuellement recouverts de chapelure, en gelée.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré sauf cas particuliers.



Les jambonneaux cuits

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Jambonneau, jarret (entrée protidique)	Pas de grammage spécifié dans le GEM RCN						
	Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé			50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Jambonneau cuit		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		4,7 à 29,4	20,6 (moyenne)	2,3 (moyenne)

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Pièces cuites de porc

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Jambon persillé, persillé de Bourgogne, viandes en gelée, potjevlesch

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Jambon persillé Jambon de Reims	<ul style="list-style-type: none">- jambon persillé- jambon persillé de Bourgogne- jambon de Reims <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel»- «à l'ancienne»- fumée <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- jambon persillé du Morvan	<p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides < 15 %</p>
Persillé de Bourgogne	<ul style="list-style-type: none">- persillé de Bourgogne <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel»- «à l'ancienne»- fumé	<p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides < 15 %</p>
Viande en gelée	<ul style="list-style-type: none">- X en gelée (X = nom d'une pièce de viande, ex : longe de porc en gelée)- potjevlesch <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne»	<p>Sur les morceaux égouttés</p> <p>Critères technologiques</p> <p>sucres solubles totaux (SST) ≤ 2,5 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides ≤ 15 %</p> <p>P/L > 1</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- En bol de différentes nature, en tranches.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré.



Jambon persillé, persillé de Bourgogne, viandes en gelée, potjevlesch

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Jambon persillé, viande en gelée (entrée protidique)	Pas de grammage spécifié dans le GEM RCN						
	Viande en gelée - Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé			50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Pièces cuites de porc

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Poitrine cuite, petit salé cuit

PRODUITS

Morceaux de découpe de viandes cuits supérieurs

DÉNOMINATIONS

DD (découenné, dégraissé) ou AC (avec couenne et gras) Sans ou avec enrobage de gelée, saindoux, chapelure

Tout morceau de découpe du porc par exemple :

- poitrine cuite supérieure
- kassler (cassler) cuit supérieur
- petit salé cuit supérieur
- noix de porc supérieure

Mentions

- braisé(e)
- cuit(e) au bouillon
- cuit(e) au torchon
- «traditionnel(le)»
- «à l'ancienne»
- fumé(e)

Egalement

- tout morceau de la découpe des animaux de boucherie, volailles, lapins, gibiers, ratites supérieur(e)

CARACTÉRISTIQUES

Sur le produit découenné ou sans peau, et sans gras périphérique

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) \leq 75 %
sucres solubles totaux (SST) \leq 1 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides \leq 15 % ou $>$ 15 % en fonction du produit
P/L $>$ 1 ou P/L \leq 1 en fonction du produit

Morceaux de découpe de viandes cuits choix

DD (découenné, dégraissé) ou AC (avec couenne et gras) Sans ou avec enrobage de gelée, saindoux, chapelure

Tout morceau de découpe du porc par exemple :

- poitrine cuite choix
- kassler (cassler) cuit choix
- petit salé cuit choix
- noix de porc choix

Mention

- fumé(e)

Egalement

- tout morceau de la découpe des animaux de boucherie, volailles, lapins, gibiers, ratites choix,
- pastrami cuit choix

Sur le produit découenné ou sans peau, et sans gras périphérique

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) \leq 76 %
sucres solubles totaux (SST) \leq 2,5 %
phosphates ajoutés \leq 0,2 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides \leq 15 % ou $>$ 15 % en fonction du produit
P/L $>$ 1 ou P/L \leq 1 en fonction du produit

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- Entier, tranché, allumettes, bâtonnets
- Avec ou sans enrobage (gelée, chapelure, saindoux).

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré sauf cas particuliers congelé, surgelé, IQF.



Poitrine cuite, petit salé cuit

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Morceaux de découpe de viande cuits (entrée protidique)	Pas de grammage spécifié dans le GEM RCN						
	Morceaux de découpe de viande cuits - Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé			50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Saucisses et saucissons crus à consommer après cuisson

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les chipolatas, crépinettes, saucisses de Toulouse

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Saucisse, crue, à cuire chipolata, crépinette supérieure	<ul style="list-style-type: none"> - chipolata supérieure - saucisse supérieure, crue, à cuire, à griller, à rôtir, à frire - chair à saucisse supérieure - crépinette supérieure <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - «pur(e)» - «authentique», «véritable», «traditionnel(le)» - «à l'ancienne» - fumée (pas chipolata et godiveau) <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - godiveau supérieur - cervelas ou saucisson supérieur, cru, à cuire, à griller, à rôtir, à frire - cervelas de Lyon ou saucisson de Lyon à cuire - saucisse crue supérieure à (aux) - saucisson à cuire supérieur à (aux) 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 %¹ lipides² ≤ 30 % rapport collagène/protides ≤ 18 % sucres solubles totaux (SST)³ ≤ 1 %</p> <p>¹ 75% pour les produits fumés ² rapportés à l'HPD de 77 %, et de 75 % pour les produits fumés</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% sauf cas particuliers P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>
Saucisse, crue, à cuire chipolata, crépinette	<ul style="list-style-type: none"> - chipolata - saucisse, crue, à cuire - chipolata avec si nécessaire mention complémentaire relative à la nature de l'enveloppe enrobage - crépinette - chair à saucisse - cervelas ou saucisson, cru, à cuire <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - «pur(e)» - fumé (pas chipolata et godiveau) <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - godiveau - saucisse blanche à frire - gendarmes à cuire, - saucisse au vin blanc - saucisse à potée - saucisse Poitou-Charentes - diots - saucisse à frire paysanne - saucisse crue à (aux) - saucisson à cuire à (aux) 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe, ni enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 % lipides² ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 22 % sucres solubles totaux (SST)³ ≤ 1 %</p> <p>¹ rapportés à l'HPD de 77 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% sauf cas particuliers P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>
Saucisse de Toulouse	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - «authentique», «véritable» - «traditionnelle» - «à l'ancienne» 	<p>Sur le produit sans boyau</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 % lipides² ≤ 30 % rapport collagène/protides ≤ 15 % sucres solubles totaux (SST)³ ≤ 1 %</p> <p>¹ rapportés à l'HPD de 77 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% sauf cas particuliers P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- sous boyau naturel ou collagénique, sous enveloppe, en enrobage, ou « nu »
- le grammage (avant cuisson) est fonction de la dénomination de vente et du diamètre :
 - chipolatas, saucisses à griller, à cuire à l'unité : 40, 50, 60, 70, 100, 125, 130, 150 g environ
 - crépinette à l'unité : 120, 150 g environ
 - saucisse de Toulouse à l'unité : en saucisse portion de 60, 70, 80, 90, 130, 140, 150, 160 g environ ou en brasse

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré, congelé, surgelé, IQF.



Les chipolatas, crépinettes, saucisses de Toulouse

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Chipolatas, Toulouse, crépinette - pièce crues à l'unité - viande sans sauce	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
	Chipolatas, Toulouse, crépinette - Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé			50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g	
		Chipolatas cuites			
		24,9 à 25,7	19,0 (moyenne)	1,9 à 2,4	
		Toulouse cuites			
		22,1 à 32,0	18,8 (moyenne)	1,7	

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Saucisses et saucissons crus à consommer après cuisson

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les chorizos, merguez, autres saucisses, saucissons

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Chorizo à cuire	<ul style="list-style-type: none">- chorizo, cru, à cuire- longanisse, longaniza, crue, à cuire,- soubressade crue, à cuire <p><i>Egalement</i></p> <ul style="list-style-type: none">- chorizo au sang, cru, à cuire	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>Chorizo à cuire</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 70 % lipides¹ ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 3 % ¹ rapportés à l'HPD de 70 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>
Merguez	<ul style="list-style-type: none">- merguez- véritable merguez <p><i>Egalement</i></p> <ul style="list-style-type: none">- merguez au porc	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>merguez, véritable merguez</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 % lipides¹ ≤ 40 % rapport collagène/protides ≤ 25 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 2 % ¹ rapportés à l'HPD de 70 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% sauf cas particuliers P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>
Autres saucisses, saucissons à cuire avant consommation	<ul style="list-style-type: none">- saucisse de foie, crue à cuire- figatelle, figatelli à cuire <p><i>Egalement</i></p> <ul style="list-style-type: none">- saucisse de couenne- saucisse marseillaise- murson- saucisse à tartiner- mettwurst, tartinette	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>saucisse de couenne, marseillaise</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 % lipides¹ ≤ 50 % rapport collagène/protides ≤ 30 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 1 % ¹ rapportés à l'HPD de 77 %</p> <p>Critères technologiques</p> <p>saucisse à tartiner</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 75 % lipides¹ ≤ 60 % rapport collagène/protides ≤ 35 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 1 % ¹ rapportés à l'HPD de 75 %</p> <p>Critères technologiques</p> <p>saucisse de foie crue, figatelle</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 75 % lipides¹ ≤ 45 % rapport collagène/protides ≤ 22 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 2 % ¹ rapportés à l'HPD de 75 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% sauf cas particuliers P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>



Les chorizos, merguez, autres saucisses, saucissons

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- sous boyau naturel ou collagénique, sous enveloppe, en enrobage, ou « nu »
- le grammage (avant cuisson) est fonction de la dénomination de vente et du diamètre :
 - merguez à l'unité : 50, 60, 70 g environ
 - chorizo, saucisson, cervelas : pièces ou tranches

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré, congelé, surgelé, IQF.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Merguez de 50 g pièce crues à l'unité - Viande sans sauce	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
	Merguez de 50 g - Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé			50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Merguez cuites		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		21,8 à 23,4	19,8	1,8 à 2,7

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Saucisses et saucissons crus à consommer après cuisson

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les saucisses fumées à cuire, saucisses de Morteau, saucisses de Montbéliard

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Saucisse chevillée	<ul style="list-style-type: none">- saucisse chevillée- jésus chevillé <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne»- cuit(e)- prémarqué(e)	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 75 % lipides¹ ≤ 35 % rapport collagène/protides ≤ 18 % sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 1 % ¹ rapportés à l'HPD de 75 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15 % sauf cas particulier P/L > 1 ou P/L ≤ 1 en fonction du produit</p>
Saucisse fumée Saucisse fumée supérieure	<p>Voir Fiche : saucisses, saucissons crus(es), à cuire (chipolatas, Toulouse...)</p>	
Saucisse, jésus de Morteau Saucisse de Montbéliard	<ul style="list-style-type: none">- saucisse, jésus de Morteau (IGP)- saucisse de Montbéliard (IGP)	<p>- Fonction du cahier des charges de l'IGP</p>

➤ Niveau de préparation :

Les produits peuvent être présentés :

- sous boyau naturel de différents diamètres
- le grammage (avant cuisson) est fonction de la dénomination de vente:
 - saucisse chevillée 300 g environ
 - saucisse de Montbéliard: 130 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, avec une bague, ou sous atmosphère protectrice ou papier.

➤ Etat de conservation :

Réfrigéré sauf cas particuliers congelé, surgelé, IQF.



Les saucisses fumées à cuire, saucisses de Morteau, saucisses de Montbéliard

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Saucisses fumées - Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé	0	0	50	70	100 à 120	100	70
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit tel que livré, données à titre indicatif ¹	Saucisses de Morteau cuites à l'eau		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		29,1 à 31,3	15,2	2,0

¹ - Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Saucisses, saucissons, cervelas à cuire

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les paupiettes traditionnelles

PRODUITS

Paupiette
traditionnelle

DÉNOMINATIONS/PRÉSENTATION

Les paupiettes peuvent être

- entourées d'une tranche de poitrine
- bardées
- ficelées

Mention

- «à l'ancienne»

CARACTÉRISTIQUES

Sur la chair à saucisse

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 %

lipides¹ ≤ 30 %

rapport collagène/protides ≤ 18 %

sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 1 %

¹ rapportés à l'HPD de 77 %

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15 % sauf cas particuliers

P/L > 1 ou ≤ 1 en fonction du produit

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- entourés d'une tranche de poitrine
- bardés
- ficelés.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré sauf cas particuliers, ou congelé ou surgelé.



Les paupiettes traditionnelles

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	Paupiette traditionnelle - Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé	0	0	50	70	100 à 120	100	70
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Saucisses, saucissons, cervelas

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les saucisses de Strasbourg, knacks, Francfort

PRODUITS

DÉNOMINATIONS

CARACTÉRISTIQUES

Saucisse de Strasbourg supérieure

- saucisse de Strasbourg supérieure
- cervelas de Strasbourg supérieur
- knack supérieure
- saucisse, cervelas d'Alsace, alsacien(ne) supérieur(e)
- saucisse de Francfort supérieure
- saucisse viennoise supérieure

Mentions

- cocktail
- «authentique», «véritable»
- «traditionnelle»
- «à l'ancienne»

Egalement

- saucisse, saucisson de jambon (Schinckenwurst) supérieur(e),
- saucisson, saucisse de Lyon (Lyoner ou Lyonerwurst) supérieur(e),
- saucisse de bière (Bierwurst) supérieure

Sur le produit sans boyau ni enveloppe

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 80\%$ ¹
lipides¹ $\leq 30\%$
rapport collagène/protides $\leq 18\%$
sucres solubles totaux (SST)¹ $\leq 1\%$
¹ rapportés à l'HPD de 80%

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15% sauf cas particuliers
P/L ≤ 1 sauf cas particuliers

Saucisse de Strasbourg

- saucisse, cervelas de Strasbourg,
- saucisse, cervelas d'Alsace, alsacien(ne)
- knack
- saucisse de Francfort
- saucisse viennoise

Mentions

- cocktail

Egalement

- saucisse, saucisson de jambon (Schinckenwurst)
- saucisson, saucisse de Lyon (Lyoner ou Lyoner-wurst)
- saucisse de bière (Bierwurst)

Sur le produit sans boyau ni enveloppe ni enrobage

Critères technologiques

humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 82\%$
lipides¹ $\leq 35\%$
rapport collagène/protides $\leq 22\%$
sucres solubles totaux (SST)¹ $\leq 2\%$
¹ rapportés à l'HPD de 82%

Pour la fréquence de distribution

Lipides > 15% sauf cas particuliers
P/L ≤ 1 sauf cas particuliers

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

- sous boyau naturel ou collagénique, ou sans enveloppe
- le grammage est fonction de la dénomination de vente et du diamètre :
 - saucisses 35, 40, 50, 70, 80 g environ, plus faibles pour la mention cocktail,
 - saucissons, cervelas entiers 250 g, 500 g, 650 g, 1 kg, 1,3 kg, 1,5 kg environ,
 - saucissons, cervelas en tranches de 10 g, 20 g, 50 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous atmosphère protectrice, sous film, papier alimentaire, sous-vide.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigérés, congelés, surgelés, IQF.



Les saucisses de Strasbourg, knacks, Francfort

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	saucisse de porc, de 50 g pièce crues à l'unité	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
	Saucisses - Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Saucisses de Strasbourg, knacks		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		19,1 à 44,1	9,3 à 16,2	0,4 à 2,7

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

- D'après les données des CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>) et des études de l'Oqali (<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>), INAPORC/FICT/IFIP (<http://www.leporc.com>).



Saucisses, saucissons, cervelas

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les saucisses saucissons de langue, de foie, princesse

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Saucisson, saucisse de langue, saucisson, saucisse princesse	<ul style="list-style-type: none">- saucisson de langue- saucisse de langue- saucisson princesse- saucisse princesse <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «pur»- «authentique», «véritable»- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne»	Sur le produit sans boyau ni enveloppe Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 82\%$ ¹ lipides ¹ $\leq 35\%$ rapport collagène/protides $\leq 30\%$ sucres solubles totaux (SST) ¹ $\leq 2\%$ ¹ rapportés à l'HPD de 82 % Pour la fréquence de distribution Lipides > 15% sauf cas particuliers P/L ≤ 1 sauf cas particuliers
Saucisse, saucisson de foie	<ul style="list-style-type: none">- saucisse de foie- saucisson de foie- saucisse de foie et de veau- saucisson de foie et de veau <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «pur»- «authentique», «véritable»- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne»	Sur le produit sans boyau, ni enveloppe, ni enrobage Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 80\%$ lipides ¹ $\leq 40\%$ rapport collagène/protides $\leq 22\%$ sucres solubles totaux (SST) ¹ $\leq 3\%$ ¹ rapportés à l'HPD de 80 % Pour la fréquence de distribution Lipides > 15% sauf cas particuliers

➤ **Conditionnement :**
Sous atmosphère protectrice, papier alimentaire ou sous vide.

➤ **Etat de conservation :**
- Réfrigérés.



Les saucisses saucissons de langue, de foie, princesse

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	En entrée protidique en g (assimilé à la catégorie Salami - saucisse - saucisson)s	0	0	30	30	40 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Pâtés galantines, ballottines

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les confits de foie

PRODUITS

Confit de foie

DÉNOMINATIONS

- confit de foie,
- confit de foie de porc

Mentions

- «pur»
- «authentique»
- «traditionnel(e)»
- «à l'ancienne»

Egalement

- confit de foie de volaille, (espèce volaille), lapin, gibier (espèce gibier), ratites (espèce ratites)
- confit de foie de porc et volaille, (espèce volaille), lapin, gibier (espèce gibier), ratites (espèce ratites)
- confit de foie de volaille (espèce de volaille), lapin, gibier (espèce de gibier), ratites (espèce de ratites) et porc
- confit de foie maigre d'oie, de canard
- confit de foie à (aux)

CARACTÉRISTIQUES

Sur le produit entier

Critères technologiques

- humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 76\%$ ¹
 - lipides ¹ $\leq 50\%$
 - rapport collagène/protides $\leq 20\%$
 - sucres solubles totaux (SST) ¹ $\leq 3\%$
- ¹ rapportés à l'HPD de 76 %

Pour la fréquence de distribution

- Lipides $> 15\%$

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les confits de foie peuvent être présentés :

- Entiers : 800 g à 3 kg, en moule, terrine, bol, ... (plastique, grès, ...)
- En tranches de 50 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.



Les confits de foie

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	En entrée protidique en g (assimilé à la catégorie pâté, terrine, mousse)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Les rillons et confits de porc

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Rillons, rillauds	<ul style="list-style-type: none">- rillons- rillauds <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne»	<p>Sur le produit découenné</p> <p>Critères technologiques sucres solubles totaux (SST) $\leq 0,5$ %</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $> 15\%$ P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du morceau</p>
Confit de porc	<ul style="list-style-type: none">- confit de porc- anchaud périgourdin- X confit(e) avec X tout morceau de la découpe de porc confit <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne»	<p>Sur le produit sans gras et couenne de couverture</p> <p>Critères technologiques humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 74 % sucres solubles totaux (SST) $\leq 0,5$ %</p> <p>Pour la fréquence de distribution Lipides $> 15\%$ ou ≤ 15 % en fonction du morceau P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du morceau</p>

➤ Niveau de préparation :

Les rillons et rillauds se présentent en morceaux de différents poids, les plus courant sont de 125, 150 g environ.
Les confits de porc et anchauds, selon la demande peuvent se présenter entiers ou en blocs ou en tranches.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.



Les rillons et confits de porc

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Rillons, confit, anchoard, En entrée protidique en g (assimilé à la catégorie rillettes)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
	Confit, anchoard, Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Produits à base de têtes, estomacs, tripes, pieds

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les museaux, fromages de tête, langues

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Museau Pâté de tête Fromage de tête	<ul style="list-style-type: none">- museau de porc,- museau de porc et bœuf- museau de bœuf et porc- pâté de tête,- fromage de tête <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel»- «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- tête roulée, tête pressée- tête persillée, persillé lyonnais- hure rouge- hure blanche- hure de Francfort,- presskopf- roulade de tête de porc- marbrade- oreille pressée- carn de parol (viande de chaudron)- sabodet, coudenat,	<p>Sur le produit débarrassé de la barde, des décors et de la gelée d'enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 0,5 % ¹ non applicable pour le museau porc et bœuf ou bœuf et porc</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15% ou ≤ 15 % en fonction du produit</p>
Langues	<ul style="list-style-type: none">- langue de X en gelée, en sauce (X étant le nom d'une espèce animale) <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel»- «à l'ancienne»- fumée <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- hure à la parisienne,- langue de Troyes- langues de Dijon- langue farcie	<p>Sur le produit débarrassé des décors et de la gelée d'enrobage</p> <p>Critères technologiques</p> <p>Pour les langues sauf langues en sauces ou en gelée</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 %¹ sucres solubles totaux (SST)¹ ≤ 0,5 % ¹ rapportés à l'HPD de 77 %</p> <p>Pour les langues en gelée</p> <p>sucres solubles totaux (SST) ≤ 0,5 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15% ou ≤ 15 % en fonction du produit P/L > 1 sauf cas particuliers</p>

➤ Niveau de préparation :

- Les produits se présentent entiers, en bloc, en portion ou en tranches de différents poids, éventuellement en moule (plastique, grès ...).

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.



Les museaux, fromages de tête, langues

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10%)	En entrée protidique en g (assimilé à la catégorie pâté terrine, mousse)	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES

Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.



Produits à base d'abats

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les andouilles

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Andouille supérieure	<ul style="list-style-type: none">- andouille supérieure- andouille de Vire supérieure- andouille de Bretagne, bretonne supérieure- andouille de Guéméné <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel(le)»- «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- andouille de Cambrai- andouille de Revin- andouille supérieure à (aux)	<p>Sur le produit débarrassé de l'enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 75\%$ ¹ lipides ² $\leq 20\%$ sucres solubles totaux (SST) ² $\leq 1\%$ ¹ 77% pour l'andouille de Guéméné ² rapportés à l'HPD de 75% (77% pour l'andouille de Guéméné)</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15% sauf cas particulier</p>
Andouille	<ul style="list-style-type: none">- andouille- andouille de Vire- andouille de Bretagne, bretonne <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- andouille de viande- andouille de pays- andouille de couenne- andouille de Jargeau- andouille rouge ou sabardin- andouille de cheval- andouille à (aux)	<p>Sur le produit débarrassé de l'enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) $\leq 75\%$ lipides ¹ $\leq 20\%$ sucres solubles totaux (SST) ¹ $\leq 1\%$ ¹ rapportés à l'HPD de 75%</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>Lipides > 15% sauf cas particulier</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les andouilles peuvent être présentées :

- Entières : 250 g, 500 g, 650 g, 1 kg ; 1,2 kg ; 1,3 kg ; 1,4 kg environ
- En tranches de différents poids

Les andouilles supérieures sont présentées sous boyau naturel, les andouilles sous enveloppe.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.



Les andouilles

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Andouilles (entrée protidique assimilée à la catégorie salami - saucisson mortadelle)	0	0	30	30	40 à 50	50	50
Fréquence de distribution	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Andouille		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		16,0 à 16,5	17,8 à 19,0	2,1

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les données des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Produits à base d'abats

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les andouillettes

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Andouillette supérieure	<ul style="list-style-type: none">- andouillette supérieure- andouillette de Troyes <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «pure»- «authentique», «véritable»- «traditionnelle»- «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- andouillette de Cambrai- andouillette de Jargeau- andouillette lyonnaise- andouillette à la rouennaise- andouillette provençale- andouillette du Périgord	<p>Sur le produit débarrassé des substances d'enrobages</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 % lipides ¹ ≤ 20 % sucres solubles totaux (SST) ¹ ≤ 1 % ¹ rapportés à l'HPD de 77 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15 % P/L > 1 sauf cas particuliers</p>
Andouillette	<ul style="list-style-type: none">- andouillette- andouillette à (aux) <p>Mention</p> <ul style="list-style-type: none">- «pure»	<p>Sur le produit débarrassé des substances d'enrobages</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 77 % lipides ¹ ≤ 20 % sucres solubles totaux (SST) ¹ ≤ 1 % ¹ rapportés à l'HPD de 77 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15 % P/L > 1 sauf cas particuliers</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, andouilles peuvent être présentées :

- En gelée
- Entières : 100, 130, 140, 145, 150, 155, 160 g environ.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré, congelé ou surgelé.



Les andouillettes

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Andouillettes (viande du plat principal)	0	0	50	70	100 à 120	100	70
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		Andouillette poêlée		
		16,0 à 22,3	24,5	2,7
		Andouillette du produit tel que livré		
12,6 à 29,4	17,4 à 20,3	0,5 à 2,1		

¹ - Le cas échéant se référer le cas échéant à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

- D'après les données des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>), Inaporc/FICT/IFIP 2008 (<http://www.leporc.com>).



Produits à base d'abats

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Les pieds, tripes, tripoux

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Pieds, produits à base de pieds	<ul style="list-style-type: none">- pieds- pieds de porc en gelée <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique», «véritable»- «traditionnel»- «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- pieds farcis- pieds à la rouennaise,- pieds et paquets, marseillais, à la marseillaise	<p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% ou ≤ 15 % en fonction du produit P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>
Tripoux, tripous	<ul style="list-style-type: none">- tripoux, tripous- tripoux, tripous du Rouergue- tripoux, tripous d'Auvergne <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentiques», «véritables»- «traditionnels»- «à l'ancienne»	<p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% ou ≤ 15 % en fonction du produit P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>
Tripes	<ul style="list-style-type: none">- tripes à la mode de Caen- tripes provençales, niçoises, à la tomate <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none">- «authentique(s)», «véritable(s)» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none">- tripes vendéennes- tripes à la fertoise- tripes d'Auvergne, à l'auvergnate- tripes marseillaises- tripes à la lyonnaise- gras double,	<p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% ou ≤ 15 % en fonction du produit P/L ≤ 1 ou > 1 en fonction du produit</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande, les produits peuvent être présentés :

Pieds :

- entiers, demi.
- panés, en gelée

Tripoux :

- Pièces
- en sauces, en gelée

Tripes :

- en bloc, en moule (plastique, grès ...) de 0,7 à 5 kg
- en sauce, en gelée.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré.



Les pieds, tripes, tripoux

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Partie carnée du plat protidique	0	0	50	70	100 à 120	100	70
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Tripes à la mode Caen		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		1,7 à 7,4	14,5 à 24,0	1,1

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les données des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).

Les boudins noirs

PRODUITS	DÉNOMINATIONS	CARACTÉRISTIQUES
Boudin Boudin noir	<ul style="list-style-type: none"> - boudin, boudin noir - boudin, boudin noir de Lyon à la crème - boudin antillais - boudin, boudin noir à, (aux) <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - à (aux) (ex : aux oignons, aux pommes) - cocktail - «à tartiner» - «authentique», «véritable» - «traditionnel» - «à l'ancienne» <p>Egalement</p> <ul style="list-style-type: none"> - boudin, boudin noir- de Nancy - d'Auvergne - - audois - angevin - coutançais - de Saint-Romain - - de Bourgogne - du Poitou - marseillais - créole - - du Sud-Ouest ou galabart - périgourdin - boutifar, boutifaron - boudin (boudin noir) amylicé ou féculé 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ¹ ≤ 82 % lipides ² ≤ 35 % ¹ 75 % pour boudin du Sud-Ouest, galabart, boutifar, boutifaron ² rapportés à l'HPD de 82 % ou 75% en fonction du produit</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% P/L ≤ 1 %</p>
Boudin alsacien, saucisson, saucisse de sang	<ul style="list-style-type: none"> - boudin de Strasbourg - boudin alsacien <p>Mentions</p> <ul style="list-style-type: none"> - pur - «authentique» - «traditionnel» - «à l'ancienne» 	<p>Sur le produit sans boyau ni enveloppe</p> <p>Critères technologiques</p> <p>humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 80 % lipides ¹ ≤ 40 % ¹ rapportés à l'HPD de 80 %</p> <p>Pour la fréquence de distribution</p> <p>lipides > 15% P/L ≤ 1 %</p>

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande les boudins peuvent être présentés :

- En boyau naturel ou collagénique, et pour les boudins cocktail sans enveloppe
- Entiers : 100, 130, 140, 145, 150, 155, 160 g environ ou en brasse et pour la mention cocktail : grammage inférieur à 20 g.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré ou congelé ou surgelé ou IQF.

Les boudins noirs

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Boudin, boudin noir (partie carnée du plat protidique)	0	0	50	70	100 à 120	100	70
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Boudin noir poêlé		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		17,2 à 34,5	14,8	1,9

¹ - Le cas échéant se référer le cas échéant à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.

- D'après les données des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>), Inaporc/FICT/IFIP 2008 (<http://www.leporc.com>).



Les boudins blancs

PRODUITS

Boudin blanc

DÉNOMINATIONS

- boudin blanc
- boudin blanc truffé, boudin blanc à la truffe (+ nom de l'espèce de truffe)
- boudin blanc aux champignons

Mentions

- à (aux) (ex au porto)
- cocktail
- «pur»,
- «authentique», «véritable»
- «traditionnel»
- «à l'ancienne»

Egalement

- boudin à la Richelieu
- dios blanc
- boudin blanc au foie d'oie (de canard),
- boudin blanc à la toulousaine
- boudin blanc forestier
- boudin blanc havrais
- malsat
- boudin blanc de pays
- bougnette de Castres
- coudenou

CARACTÉRISTIQUES

Sur le produit sans boyau ni enveloppe

Critères technologiques

Humidité du produit dégraissé désamidonné (HPDA) ≤ 83 %
lipides ¹ ≤ 30 %

¹ rapportés à l'HPDA de 83 %

Pour la fréquence de distribution

lipides > 15 %

P/L ≤ 1 %

➤ Niveau de préparation :

Selon la demande les boudins blancs peuvent être présentées :

- En boyau naturel ou collagénique, sans enveloppe
- Entiers : 100, 120, 125, 130 g environ, et pour la mention cocktail, grammage inférieur à 20 g.

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré ou congelé ou surgelé ou IQF.

Les boudins blancs

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)	Boudin blanc (partie carnée du plat protidique)	0	0	50	70	100 à 120	100	70
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1	0	0	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum
Fréquence de distribution	Plats protidiques ayant un rapport P/L > 1	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Produit cuit prêt à consommer, données à titre indicatif ¹	Boudin blanc poêlé		
		Lipides g/100g	Protéines g/100g	Sel g/100g
		8,5 à 11,2	13 à 35,1	1,4 à 2

¹ - Le cas échéant se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.
- D'après les données des tables CIQUAL 2013 (<http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>).



Spécialités à base de légumes

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
CHARCUTERIE

Spécialités à base de légumes

PRODUITS

Spécialités
à base de légumes

DÉNOMINATIONS

- saucisse aux herbes
- saucisse aux choux
- diot aux herbes
- pormonier
- saucisse de légumes
- caillette de l'Ardèche
- terrine de légumes
- farci poitevin

Mentions

- «authentique», «véritable»
- «traditionnel»
- «à l'ancienne»

Egalement

- saucisse de pommes de terre (*Trumberewurst*)
- longeole
- gogue
- fressure

CARACTÉRISTIQUES

Pour la fréquence de distribution

lipides > 15% ou ≤ 15% en fonction du produit
P/L ≤ 1 % ou > en fonction du produit

➤ Conditionnement :

Sous-vide, sous atmosphère protectrice, sous film ou papier alimentaire.

➤ Etat de conservation :

- Réfrigéré, congelé ou surgelé.



Spécialités à base de légumes

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en prêt à consommer (plus ou moins 10 %)		Pas de spécifications, ces produits ne figurent pas dans le document « Recommandation Nutrition » du GEMRCN 2011						
Fréquence de distribution	Entrées contenant moins de 15% de lipides	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						
	Entrées contenant plus de 15% de lipides	0		4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	4 repas / 20 maximum	8 repas / 20 maximum	2 repas / 20 maximum

VALEURS NUTRITIONNELLES
Se référer à l'étiquette ou au document d'accompagnement pour les produits préemballés.