



Viande porcine

Fiche P3 – les rôtis de porc

réf. LOT A.O. :

Produits	Quantités	Muscles utilisables ¹ et niveau d'élaboration associé	Ou ² Exigences spécifiques	Forme de présentation / Poids unitaire	Ficelage et bardage	Mode de conservation et de conditionnement	Type d'emballage
<input checked="" type="checkbox"/> rôtis qualitatifs	6.0... kg	- Carré (4230) - Filet (4240) X Désossé, paré et dégraissé, sans filet mignon, sans pointe	<input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier :	<input type="checkbox"/> muscle entier		<input type="checkbox"/> en frais en vrac (film ou papier alimentaire) (à consommer rapidement)* <input type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac par 1 pièce ou 2) (DLC 15 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 12-18 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 12-18 mois)*	<input checked="" type="checkbox"/> en carton de pièces <input type="checkbox"/> en roll de pièces <input type="checkbox"/> en bac de pièces
<input type="checkbox"/> rôtis standard kg	- Echine (4220) Désossée, parée et dégraissée, sans travers ni cartilage d'épaule - Epaulé / palette (4302) Désossée, parée et dégraissée, sans jarret	<input type="checkbox"/> muscle particulier :	<input checked="" type="checkbox"/> pièce, poids unitaire des rôtis : 2..... kg / rôti (le diamètre des rôtis doit être homogène sur une même livraison)	<input type="checkbox"/> ficelage arrêté <input checked="" type="checkbox"/> ficelage en continu <input type="checkbox"/> ficelage sous filet <i>Non ficelé</i> <input type="checkbox"/> bardé (le taux de bardage -ficelage compris- ne doit pas dépasser 10 % du poids total)	<input type="checkbox"/> en frais en vrac (film ou papier alimentaire) (à consommer rapidement)* <input checked="" type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac par 1 pièce ou 2) (DLC 10-15 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 12-18 mois)*	

Autres exigences éventuelles : signe officiel de qualité : V.B.F.....
(ou équivalent) autre :

¹ : Chacun de ces muscles fournissant un niveau de qualité comparable, le fait de ne pas restreindre le choix à un seul type de muscle permet au fournisseur de mieux gérer les équilibres anatomiques de la carcasse et d'assurer une meilleure maîtrise des coûts.
² : Dans le cas où l'acheteur souhaite une commande très spécifique (en type de muscle et niveau d'élaboration) différente du standard mentionné dans la colonne précédente (exigences implicites)
* DLC et DLUO données à titre indicatif, depuis la date de fabrication, fixées sous la responsabilité du fabricant