



Viande de gros bovins

Fiche B2 - Les biftecks spécifiques

réf. LOT A.O. :

| muscles utilisables | Tendreté ¹ | niveau d'élaboration et poids minimum des muscles | Quantités | forme de présentation | Mode de conservation et de conditionnement | Type d'emballage | Maturation ² |
|--|-----------------------|--|------------|--|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Faux-filet (1221) | *** | <input type="checkbox"/> nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponévroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés poids mini du muscle entier élaboré : 3,8 kg <input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration : | kg | <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 30 jours)* | <input checked="" type="checkbox"/> en carton de pièces <input type="checkbox"/> en roll de pièces <input type="checkbox"/> en bac de pièces | <input checked="" type="checkbox"/> oui (au moins 7 jours après abattage ou 10 jours après mise sous vide) <input type="checkbox"/> non |
| <input checked="" type="checkbox"/> Entrecôte (1232) | ** | <input type="checkbox"/> issue du milieu de train de côtes à 5 côtes sans dessus de côte, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix <input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration : | 2 kg | <input checked="" type="checkbox"/> viande pièce en biftecks de 140 g (avec tolérance ± 10 %) (grammages en usage : 120, 130 ou 140 g, à l'exception du Faux-filet à 160 g et de l'Entrecôte à 180 g) | <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 18-24 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* | | |
| <input type="checkbox"/> Basse-côte (1322) | ** | <input type="checkbox"/> noix de basse-côte la basse-côte ne peut être dénommée entrecôte poids mini du muscle entier élaboré : 2 kg <input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration : | kg | | <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 de 10 pièces) (DLC 10-15 jours)* <input type="checkbox"/> en frais en sous atmosphère modifiée (par 10 pièces) (DLC 7-10 jours)* | | |
| <input type="checkbox"/> Bavette d'aloiseau (1250) | *** | <input type="checkbox"/> affranchi de l'extrémité épaisse poids mini du muscle entier élaboré : 0,8 kg <input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration : | kg | | <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* | | |
| <input type="checkbox"/> Bavette de flanchet (1251) | * | <input type="checkbox"/> affranchi côté flanchet poids mini du muscle entier élaboré : 0,5 kg <input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration : | kg | | | | |
| <input type="checkbox"/> Onglet ³ (1253) | *** | <input type="checkbox"/> entier, débarrassé de la plèvre et des glandes, épéluqué entièrement, nerf central retiré poids mini du muscle entier élaboré : 0,3 kg <input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration : | kg | | | | |

Autres exigences éventuelles:

 signe officiel de qualité : V B F (ou équivalent) type racial particulier : catégorie particulière :¹ Ce classement a été défini selon le potentiel de tendreté de chacun des muscles associés, avec leur niveau d'élaboration approprié, et à même durée de maturation² En règle générale, on peut considérer que la tendreté d'une viande s'est améliorée de manière significative lorsque la durée de maturation a dépassé 7 jours depuis l'abattage.³ En tout état de cause, il y a lieu de tenir compte pour cette exigence de la DLC/DLUO permise par le conditionnement.

* DLC et DLUO données à titre indicatif, depuis la date de fabrication, fixées sous la responsabilité du fabricant



Viande de gros bovins

Fiche B3 - les rôlis

réf. LOTAO

| Produits | Quantités | Muscle utilisable et niveau d'élaboration associé ² | Origines spécifiques | Formes de présentation / Poids unitaire | Ficelage et bardage | Modes de conservation et de conditionnement | Type d'emballage | Maturations |
|---|-----------|---|--|--|--|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> rôlis qualitatifs (tendreté ***) | 4,50 kg | - Coeur de Rumsteck (1212) - Tende de Tranche (1111) - Rond de Tranche Grasse (1121) avec des niveaux d'élaboration de ces muscles conformes à ceux décrits dans le tableau 2 au verso | <input checked="" type="checkbox"/> muscle particulier : Coeur de Rumsteck Macreuse VBF niveau d'élaboration particulier : sans poivré | <input type="checkbox"/> muscle entier | | <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 30 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 18-24 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* | <input checked="" type="checkbox"/> en carton | <input checked="" type="checkbox"/> oui (au moins 7 jours après abattage ou 10 jours après mise sous vide) |
| <input type="checkbox"/> rôlis standard (tendreté **) | kg | - Plat de Tranche (1122) - Macreuse à rôler (1311) avec des niveaux d'élaboration de ces muscles conformes à ceux décrits dans le tableau 2 au verso | <input type="checkbox"/> muscle particulier : niveau d'élaboration particulier : <input type="checkbox"/> muscle particulier : niveau d'élaboration particulier : | <input type="checkbox"/> ficelage par arrêté <input type="checkbox"/> ficelage en continu <input type="checkbox"/> ficelage sous filet | <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 15-20 jours)* | <input type="checkbox"/> en carton | <input type="checkbox"/> en bac <input type="checkbox"/> en roll <input type="checkbox"/> en pièces <input type="checkbox"/> en bac <input type="checkbox"/> non | |
| <input type="checkbox"/> rôlis économiques (tendreté *) | kg | - Rond de gîte à rôler (1132) - Gîte noix à rôler (1131) avec un niveau d'élaboration de ce muscle conforme à celui décrit dans le tableau 2 au verso | <input type="checkbox"/> muscle particulier : niveau d'élaboration particulier : | <input checked="" type="checkbox"/> pièce, poids unitaire des rôlis : 2,5 kg / rôli | (le diamètre des rôlis doit être homogène sur une même livraison) <input type="checkbox"/> rôtis bardés (le taux de bardage -ficelage compris- ne doit pas dépasser 10 % du poids total) <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* | <input type="checkbox"/> en carton | <input type="checkbox"/> en bac <input type="checkbox"/> en roll <input type="checkbox"/> en pièces <input type="checkbox"/> en bac <input type="checkbox"/> non | |
| rôlis spécifiques | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Filet (tendreté ****) | kg | - Filet (1220) (maturation pas nécessaire) avec un niveau d'élaboration de ce muscle conforme à celui décrit dans le tableau 2 au verso | <input type="checkbox"/> sans chaînette <input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier : | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Faux-filet (tendreté ****) | kg | - Faux-filet (1221) avec un niveau d'élaboration de ce muscle conforme à celui décrit dans le tableau 2 au verso | <input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier : | | | | | |
| Autres exigences éventuelles : <input type="checkbox"/> signe officiel de qualité (ou équivalent) <input type="checkbox"/> type racial particulier : <input type="checkbox"/> catégorie particulière : | | | | | | | | |

¹ Ce classement a été défini selon le potentiel de tendreté de chacun des muscles associés, avec leur niveau d'élaboration approprié, et à même durée de maturation

² 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.

³ Dans le cas où l'acheteur souhaite une commande très spécifique (un type de muscle et niveau d'élaboration) différente du standard mentionné dans la colonne précédente (exigences implicites)

⁴ En règle générale, on peut considérer que la tendreté d'une viande s'est améliorée de manière significative lorsque la durée de maturation a dépassé 7 jours depuis l'abattage. En tout état de cause, il y a lieu de tenir compte pour cette exigence de la DLC/DLUO permise par le conditionnement.

* DLC et DLUO données à titre indicatif, depuis la date de fabrication, fixées sous la responsabilité du fabricant



Viande de gros bovins

Fiche B8 – le bourguignon ou le sauté

réf. LOT A.O. :

| Type de bourguignon | Quantité | Muscles justificatifs ¹ | DLC ² Exigences spécifiques | Forme de présentation / Poids unitaire | Mode de conservation et de conditionnement | Type d'emballage |
|---|----------|---|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> maigre et non gélatineux (teneurs moyennes à titre indicatif : gras : 10 à 15 % rapport collagène/protidos : 10 à 15%) | kg | - Collier (1325 – 1326) - Basse-côte (1322) - Macreuse à braiser (1315 sans jumeau nerveux) | <input type="checkbox"/> muscle particulier : | <input type="checkbox"/> muscle entier | <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 30 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 18-24 mois)* | <input checked="" type="checkbox"/> en carton |
| <input checked="" type="checkbox"/> gélatineux (teneurs moyennes à titre indicatif : gras : < 10 % rapport collagène/protidos > 20%) | 5000 kg | - Jarret (1316 – 1256) - Nerveux de gîte (133) - Jumeau à braiser (1315 sans Macreuse à braiser) - Paleron (1313) | <input type="checkbox"/> muscle particulier : | <input checked="" type="checkbox"/> viande pièce en morceaux de 600 g (avec tolérance ± 10 g) (les morceaux sont coupés de façon régulière) (grammages en usage : 40, 60 ou 80 g) | <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (sacs de kg) (ne pas dépasser 2 kg) (DLUO 18-24 mois)* | <input type="checkbox"/> en roll <input type="checkbox"/> en bac |
| <input type="checkbox"/> économique (teneurs moyennes à titre indicatif : gras : 15 à 20 % rapport collagène/protidos = 15%) | kg | - Dessus de côte (1233) - Gros bout de poitrine (1331) - Poitrine (1334) - Flanchet (1335) - Plat de côte (1333) | <input type="checkbox"/> muscle particulier : | | | |

Autres exigences éventuelles :

signe officiel de qualité : *VF*

type racial particulier :

catégorie particulière :

¹ : la qualité du bourguignon (ou sauté) étant liée au mélange de plusieurs muscles de nature différente, 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) 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



Viande de gros bovins

Fiche B7 - les émincés

Fct. LOT A.O.

| Produits | Quantités | Muscles utilisables et niveau d'élaboration associé ¹ | Autres exigences spécifiques | Forme de présentation / Poids unitaire | Mode de conservation et de conditionnement | Type d'emballage | Maturation ² |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> émincés à poêler | kg | <ul style="list-style-type: none"> - Plat de Tranche (1122) - Mouvant de Tranche (1123) - Macreuse à bifteck (1311) - Aiguillette de Rumsteck (1213) avec des niveaux d'élaboration de ces muscles conformes à ceux décrits dans le tableau 3 au verso | <input type="checkbox"/> muscle 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 30 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 18-24 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* | <input checked="" type="checkbox"/> en carton <input type="checkbox"/> en roll | <input type="checkbox"/> oui (au moins 7 jours après abattage ou 10 jours après mise sous vide) <input type="checkbox"/> non |
| <input checked="" type="checkbox"/> émincés à bouillir | kg | <ul style="list-style-type: none"> - Dessus de Tranche (1112) - Aiguillette baronne (1214) - Gîte noix à bifteck (1311) - Rond de gîte à bifteck (1322) - Nerveux de gîte (1133) - Persille (1323) - Paleron (1313) X - Jumeau (1312) - Collier (1326) avec des niveaux d'élaboration de ces muscles conformes à ceux décrits dans le tableau 3 au verso | <input type="checkbox"/> muscle particulier : | <input checked="" type="checkbox"/> en jantère de g (avec tolérance ± 10 %) et épaisseur maxi de cm | <input type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac de kg) (ne pas dépasser kg) (DLC 15-20 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (sacs de kg) (ne pas dépasser kg) (DLUO 18-24 mois)* | <input type="checkbox"/> en bac <input type="checkbox"/> en roll | <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non |

| | |
|--------------------------------|--|
| Autres exigences éventuelles : | <input checked="" type="checkbox"/> signe officiel de qualité : V.B.F. (ou équivalent) <input type="checkbox"/> type racial particulier : <input type="checkbox"/> catégorie particulière : |
|--------------------------------|--|

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 soumette une commande très spécifique (en type de muscle et niveau d'élaboration) différente du standard mentionné dans la colonne précédente (exigences implicites)

³ : En règle générale, on peut considérer que la tendreté d'une viande s'est améliorée de manière significative lorsque la durée de maturation a dépassé 7 jours depuis l'abattage.

En tout état de cause, il y a lieu de tenir compte pour cette exigence de la DL C/DLUO permise par le conditionnement.

* DLC et DLUO données à titre indicatif, depuis la date de fabrication, fixées sous la responsabilité du fabricant.



Produits tripiéris

Fiche T6 - les joues et queues

réf. LOT A.O. :

| Produit / espèce | Niveau d'élaboration | Quantités | Forme de présentation / poids unitaire | Mode de conservation et de conditionnement | Type d'emballage |
|--|--|-----------------|---|--|---|
| <p>- Queues</p> <p><input type="checkbox"/> de bœuf</p> <p><input type="checkbox"/> de porc</p> | <p><input type="checkbox"/> queues dégraissées (pour le bœuf)</p> <p><input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration :</p> | <p>..... kg</p> | <p><input type="checkbox"/> entière</p> | <p><input type="checkbox"/> en frais en vrac (film ou papier alimentaire) (à consommer rapidement)*</p> <p><input type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac par 1 ou plusieurs pièces) (DLC 15 jours au stade abattoir DLC 11 jours au stade découpe)*</p> <p><input type="checkbox"/> en frais en sous atmosphère modifiée (en barquette thermoscellée par 1 ou plusieurs pièces) (DLC 9 jours)*</p> <p><input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO jusqu'à 36 mois)*</p> <p><input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO jusqu'à 36 mois)*</p> <p><input type="checkbox"/> en frais en vrac (film ou papier alimentaire) (à consommer rapidement)*</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac de 5 à 10 pièces) (DLC 15 jours au stade abattoir DLC 6 jours au stade découpe)*</p> <p><input type="checkbox"/> en frais en sous atmosphère modifiée (en barquette thermoscellée par 5 à 10 pièces) (DLC 6 jours)*</p> <p><input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO jusqu'à 36 mois)*</p> <p><input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO jusqu'à 36 mois)*</p> | <p><input type="checkbox"/> en carton de pièces</p> <p><input type="checkbox"/> en roll de pièces</p> <p><input type="checkbox"/> en bac de pièces</p> <p>+ Tolérance F 15%</p> |
| <p>Joues</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> de bœuf</p> <p><input type="checkbox"/> de jeune bovin (8-24 mois)</p> <p><input type="checkbox"/> de veau (< 8 mois)</p> <p><input type="checkbox"/> de porc</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> joues parées par ablation partielle ou totale des papilles et de la glande parotide, et ablation totale des ganglions lymphatiques et les glandes salivaires.</p> <p><input type="checkbox"/> noix de joue (noix de joue et contre joue) composées uniquement de la masse musculaire des masséters</p> <p><input type="checkbox"/> autre niveau d'élaboration :</p> | <p>..... kg</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> coupée en morceaux (pour la queue) 60-80g.</p> <p><input type="checkbox"/> cubée (pour la noix de joue en cubes de 2 cm environ)</p> | <p><input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO jusqu'à 36 mois)*</p> <p><input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO jusqu'à 36 mois)*</p> | <p><input type="checkbox"/> en carton de pièces</p> <p><input type="checkbox"/> en roll de pièces</p> <p><input type="checkbox"/> en bac de pièces</p> |

* DLC et DLUO données à titre indicatif, depuis la date de fabrication, fixées sous la responsabilité du fabricant

Autres exigences éventuelles :

signe officiel de qualité :

autre :



Viande de veau

Fiche V2 – les rôtis

réf. LOT A.O. :

| Produits | Quantités | Muscles utilisables et niveau d'élaboration associé ¹ | Ou ² Exigences spécifiques | Forme de présentation / Poids unitaire | Ficelage et bardage | Mode de conservation et de conditionnement | Type d'emballage |
|---|-----------|--|--|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> rôtis qualitatifs (tendreté ***) | kg | - Noix (2110) - Noix pâtissière (2120) - Sous Noix (2130) - Quasi (2140) avec des niveaux d'élaboration de ces muscles conformes à ceux décrits dans le tableau 5 au verso | <input type="checkbox"/> muscle particulier : <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) ³ <input type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac par 1 pièce ou 2) (DLC 30 jours) ³ <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 18-24 mois) ³ <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois) ³ | <input checked="" type="checkbox"/> en carton de pièces <input type="checkbox"/> en roll de pièces <input type="checkbox"/> en bac de pièces |
| <input checked="" type="checkbox"/> rôtis standard (tendreté **) | 100... kg | - Epaule (2300) X - Bas de carré (2301 + 2302) avec des niveaux d'élaboration de ces muscles conformes à ceux décrits dans le tableau 5 au verso | <input type="checkbox"/> muscle particulier : <input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier : | <input checked="" type="checkbox"/> pièce, poids unitaire des rôtis : 45... kg / rôt | <input type="checkbox"/> ficelage par arrêté <input type="checkbox"/> ficelage en continu | <input type="checkbox"/> en frais en vrac (film ou papier alimentaire) (à consommer rapidement) ³ <input checked="" type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac par 1 pièce ou 2) (DLC 15-20 jours) ³ | <input type="checkbox"/> en roll de pièces <input type="checkbox"/> en bac de pièces |
| <input type="checkbox"/> rôtis économiques (tendreté *) | kg | - Poitrine entière (2304) désossée, partie interne | <input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier : | (le diamètre des rôtis doit être homogène sur une même livraison) | <input type="checkbox"/> ficelage sous filet | <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois) ³ <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois) ³ | <input type="checkbox"/> en roll de pièces <input type="checkbox"/> en bac de pièces |
| <input type="checkbox"/> rôtis spécifiques | | - Longe (2200) <input type="checkbox"/> avec os côtes filet avec filet, premières, seconds, avec os, sans dessus de côtes <input type="checkbox"/> sans os côtes filet avec filet, premières, seconds, sans os, sans dessus de côtes | <input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier : | | <input type="checkbox"/> rôtis bardés (le taux de bardage -ficelage compris- ne doit pas dépasser 10 % du poids total) | | |
| <input type="checkbox"/> Longe (usuellement appelée carré) (tendreté ***) | kg | | | | | | |

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

¹ : Chacun de ces muscles fournissant un niveau de qualité comparable, la 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)
³ : DLC et DLUO données à titre indicatif, depuis la date de fabrication, fixées sous la responsabilité du fabricant



Viande de veau

Fiche V4 – les côtes

réf. LOT A.O. :

| Type de côte | Quantités | Muscles utilisables et niveau d'élaboration associé ¹ | Exigences spécifiques Ou ² | forme de présentation / poids unitaire | Mode de conservation et de conditionnement | Type d'emballage |
|---|-----------|--|--|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitative | 100 kg | - Côte filet (avec filet) (2201) - Côte première (2202) - Côte seconde sans dessus de côte (2202) parée, sans suture d'os | <input type="checkbox"/> muscle particulier : <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 30 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 18-24 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* <input type="checkbox"/> en frais en vrac (film ou papier alimentaire) (à consommer rapidement)* | <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"/> standard | kg | - Côte découverte (2301) parée, sans suture d'os | <input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier : | <input checked="" type="checkbox"/> viande pièce(s) en côtes de 130 g (avec tolérance ± 15 %) (les tranches doivent être d'épaisseur uniforme et calibrées, et de poids > 150 g) | <input type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac de 10 pièces) (DLC 10-15 jours)* <input type="checkbox"/> en frais en sous atmosphère modifiée (par 10 pièces) (DLC 7-10 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 mois)* | |

Autres exigences éventuelles :

signe officiel de qualité : VBF

(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



Viande de veau

Fiche V6 – les morceaux à sauter ou à bouillir (blanquette)

réf. LOT A.O. :

| Type de sauté | Quantités | Muscles utilisables ¹ (75 % minimum des morceaux de la commande) ² | Exigences spécifiques ³ Ou ³ | forme de présentation / poids unitaire | Mode de conservation et de conditionnement | Type d'emballage |
|---|-----------|---|--|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> standard (teneurs moyennes à titre indicatif : - gras : environ 15 % - rapport collagène/protides : <15%) | 100 kg | Epaule (2300) Bas de caré (2301) | <input type="checkbox"/> muscle particulier : <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 30 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 18-24 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (DLUO 18-24 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"/> économique (teneurs moyennes à titre indicatif : - gras : environ 20 % - rapport collagène/protides : >15%) | kg | Poitrine (2305) | <input type="checkbox"/> niveau d'élaboration particulier : | <input checked="" type="checkbox"/> viande pièce en morceaux de 50 g (avec tolérance ± 10 g) (les morceaux sont coupés de façon régulière) (grammages en usage : 40, 60 ou 80 g) | <input type="checkbox"/> en frais en sous vide (en sac de kg) (DLC 10-15 jours)* <input type="checkbox"/> en surgelé sous film alimentaire (DLUO 10-12 mois)* <input type="checkbox"/> en surgelé en sous vide (sacs de kg) (ne pas dépasser 2 kg) (DLUO 18-24 mois)* | |

Autres exigences éventuelles :

signe officiel de qualité (ou équivalent) :

autre :

¹ : La qualité du sauté (blanquette) étant liée au mélange de plusieurs muscles de natures différentes, 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 : les 25 % de morceaux ne provenant pas de muscles mentionnés ci-dessous sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.

³ : 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