

Oreilles de porc congelées

Grade AB · Congelé

Oreilles de porc congelées / Grade AB

Version 01

Date 17-10-2026

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT Oreilles de porc congelées, grade AB	ESPÈCE Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE 0206 49 00
PAYS D'ORIGINE Union européenne	MARQUE D'IDENTIFICATION Indiquée sur le certificat sanitaire vétérinaire	ÉTABLISSEMENT Établissement agréé UE (règl. (CE) n° 853/2004)

Description	Partie fine de l'oreille de porc découpée sur la tête, sans conduit auditif. Non calibrée mécaniquement. Gras externe et intramusculaire admis. Environ 6 à 8 pièces par kg. Pas d'oreilles de truie.
Grade	Grade AB : surface propre, lisse, sans sang, sans os, sans congestion ni coupe profonde.
Conformité	Conforme à la réglementation de l'Union européenne.
Ionisation	Le produit n'a pas été ionisé.

2 Spécifications de qualité

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Paramètre	Spécification
Surface	Propre, lisse, sans sang, non émoussée, sans os ; pas de congestion, d'os écrasés ni de coupes profondes. Surface du muscle et du gras brillante, sèche ou légèrement humide. Surface mouillée, glissante ou moisie non admise.
Couleur	Muscle : rose clair à gris · Gras : crème avec une nuance de gris et de rose
Consistance	Ferme, souple
Odeur	Spécifique, caractéristique, sans aucun signe d'altération
Température à cœur	≤ -18 °C

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES (RÈGLEMENT (CE) N° 1441/2007)

Paramètre	Spécification
E. coli, ufc/g	n=5, c=2, m=5×10 ² , M=5×10 ³
Salmonella, 1 g	n=5, c=0, non détectée
Bactéries aérobies mésophiles, ufc/g	n=5, c=2, m=5×10 ⁵ , M=5×10 ⁶

n : unités de l'échantillon ; c : unités entre m et M ; m : seuil satisfaisant ; M : seuil non satisfaisant.

Oreilles de porc congelées

Grade AB · Congelé

3 Emballage

Format	Emballage
10 kg	Cartons à poids fixe avec sac PE, palettisés
Carton jumbo	Grands cartons avec sac PE, palettisés

Étiquettes disponibles dans d'autres langues sur demande.

5 Autres paramètres

Transport

Véhicules réfrigérés ou conteneurs frigorifiques conformes à l'accord ATP, à -18 °C. Température suivie et enregistrée sur toute la chaîne du froid.

Documents

Certificat sanitaire vétérinaire, étiquette produit et certificat de qualité pour chaque expédition.

6 Photos



Photos non contractuelles. L'aspect peut varier d'un lot à l'autre dans les limites de la spécification.

Note : La version électronique de ce document est valable sans signature.