

Pieds de porc avant / Coupe longue

Version 02

Date 17-10-2026

1 Dénomination et description

DÉNOMINATION Pieds de porc avant congelés, coupe longue	ESPÈCE Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	CODE NOMENCLATURE COMBINÉE 0206 49 00
PAYS D'ORIGINE Pologne / Union européenne	MARQUE D'IDENTIFICATION Indiquée sur le certificat sanitaire vétérinaire	SITE DE PRODUCTION Établissement agréé UE (règlement (CE) n° 853/2004)

Description	Pied avant coupé à l'articulation entre l'avant-bras et le poignet (articulation antébrachio-carpienne), os du carpe laissés sur le pied.
Composition	Os du carpe, du métacarpe et des phalanges, avec les muscles extenseurs et fléchisseurs des doigts.
Grades	Grade A : épilé, ongles retirés. Grade B : partiellement épilé.
Poids unitaire	Non calibré : poids anatomique naturel du pied.
Matière première	Porc de Pologne et d'autres pays de l'Union européenne.
Conformité	Conforme à la législation de la République de Pologne et de l'Union européenne.

2 Spécifications qualité

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Paramètre	Spécification
Aspect	Exempt de souillures mécaniques, d'esquilles ou de poussière d'os, de viande sanguinolente et de tout autre contaminant physique
Couleur	Viande : rose clair à rouge · Gras : blanc à reflet crème · Os : blanc à reflet crème · Couenne : crème à brune
Odeur	Caractéristique de la viande de porc fraîche
Température à cœur	≤ -18 °C

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Conforme aux exigences microbiologiques en vigueur dans l'Union européenne (règlement (CE) n° 2073/2005 modifié).

3 Conditionnement

Unité	Détails
Carton	10 kg net, poids fixe · Carton blanc avec sac PE, fermé par ruban adhésif
Dimensions	535 × 320 × 105 mm
Étiquette	Étiquette de pesée sur le petit côté de chaque carton
Conteneur	40' reefer : environ 26 t

Étiquettes disponibles dans d'autres langues sur demande.

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : 18 mois (540 jours) à compter de la date de production
- Congelé à -18 °C ou moins à cœur
- Stocker à -18 °C ou moins
- Ne pas recongeler après décongélation

5 Autres paramètres

Traçabilité	Chaque carton est identifié ; le numéro de lot et la date de production figurent sur l'étiquette.
Transport	Conteneurs reefer ou véhicules frigorifiques à -18 °C. Température surveillée et enregistrée tout au long de la chaîne du froid.
Documents	Certificat sanitaire vétérinaire et certificat d'origine délivrés pour chaque expédition.
Marchés visés	Coupe longue (au poignet) ; coupe courte également disponible sur demande. L'agrément de l'usine pour le pays de destination est confirmé à chaque offre.

6 Photos d'illustration



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.