# Travers de porc (spare ribs) congelés

Version **01** Date **28-10-2026**

## 1 Nom et description du produit

| NOM DU PRODUIT | ESPÈCE | CODE SH |
|---|---|---|
| Travers de porc (spare ribs) congelés | Porc (*Sus scrofa domesticus*) | **0203 29** |

| PAYS D'ORIGINE | MARQUE D'IDENTIFICATION | ÉTABLISSEMENT |
|---|---|---|
| Union européenne | Indiquée sur le certificat sanitaire vétérinaire | Établissement agréé UE (règl. (CE) n° 853/2004) |

**Description** Pièce avec os issue de la découpe de la demi-carcasse de porc : viande avec os de la partie thoracique, comprenant les côtes de la 4$^{e}$ à la dernière avec leurs cartilages, partie du sternum retirée. Recouverte d'une couche de muscle et de gras (0,3 cm ± 0,2 cm). La pièce comprend les muscles intercostaux internes et externes avec leurs dépôts de gras. Des os isolés avec viande de recouvrement coupée sont admis.

**Parage** Diaphragme, dépôts de gras et morceaux de viande ou de gras détachés retirés.

**Date de production** Au plus 3 mois avant la date de chargement.

**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, sans congestion, sans os écrasés ni entailles profondes ; surface du muscle et du gras brillante, sèche ou légèrement humide. Surface mouillée, gluante 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.

## 3 Emballage

| Format | Emballage |
|---|---|
| 10 kg | Cartons à poids fixe avec sac PE, palettisés |
| 40' frigorifique | Environ 29 t nettes par conteneur |

Étiquettes disponibles dans d'autres langues sur demande.

## 4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : 18 mois après congélation
- Stocker à -18 °C ou moins
- Ne pas recongeler un produit décongelé

## 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.