

VSM de volaille / 1 mm, blocs congelés

Version 01

Date 17-10-2026

1 Dénomination et description

DÉNOMINATION Viande de volaille séparée mécaniquement (VSM / MDM), 1 mm, congelée	ESPÈCE Volaille	CODE SH Chapitre 0207, sous-position confirmée à chaque offre
PAYS D'ORIGINE Union européenne	MARQUE D'IDENTIFICATION Indiquée sur le certificat sanitaire vétérinaire	SITE DE PRODUCTION Établissement agréé UE (règlement (CE) n° 853/2004)

Description	Masse de viande et de gras hachée, obtenue en séparant mécaniquement la viande des os charnus de carcasses de volaille. Granulométrie de 1 mm, moulée en blocs.
Composition	100 % matière première de volaille, sans additif
Allergènes	Aucun
Utilisation	Matière première pour la transformation (saucisses, charcuterie, produits panés), après traitement thermique

2 Spécifications qualité

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Paramètre	Spécification
Aspect	Masse hachée moulée en bloc, surface typique d'un produit congelé, sans impureté ; givre sur le bloc ou l'emballage admis
Couleur	Rouge à rose foncé ; léger grisé en surface dû à l'oxydation naturelle admis ; toute teinte verdâtre ou trace de moisissure exclue
Odeur	Typique de la viande fraîche, sans odeur aigre, de moisi ou étrangère
Eau	≤ 70 %
Protéines	≥ 13 %
Matière grasse	≤ 20 %
Calcium	≤ 1 000 mg/kg
Température à cœur	≤ -18 °C

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Conforme au règlement (CE) n° 2073/2005 modifié (Salmonella absente dans 25 g). Contaminants conformes au règlement (UE) 2023/915 ; résidus conformes aux règlements (CE) n° 470/2009 et 396/2005.

3 Conditionnement

Unité	Détails
Présentation	Blocs congelés sous sac PE (poly-blocs) en carton de 20 kg net ; ou blocs nus sur palette avec intercalaires carton et film PE, filmés
Étiquette	Dénomination, température, marque sanitaire, dates de production et de congélation, DLUO, poids net, lot, origine
Conteneur	40' reefer : 25 à 27 t

Étiquettes disponibles dans d'autres langues sur demande.

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : 12 mois à -18 °C (expéditions vers les pays tiers)
- Température à cœur et de stockage : -18 °C ou moins
- Ne pas recongeler après décongélation
- À consommer après cuisson complète

5 Autres paramètres

Traçabilité	Chaque colis est identifié ; lot et dates de production et de congélation sur l'étiquette.
Transport	Conteneurs reefer à -18 °C, température surveillée et enregistrée.
Documents	Certificat sanitaire vétérinaire et certificat d'origine pour chaque expédition. Halal sur demande, par conteneur complet.
Marchés	L'éligibilité de l'usine pour le pays de destination est confirmée 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.