

## 2-9) PRODUITS A BASE DE TETE

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

### **Commentaires :**

*Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent<sup>(5)</sup> :*

- le museau de porc, le pâté de tête, le fromage de tête ;
- le museau de boeuf ;
- le museau de porc et boeuf ;
- les langues et produits de langues.

*Il s'agit de produits sensibles d'un point de vue microbiologique, pour lesquels les contrôles à réception devront porter systématiquement sur les germes suivants :*

- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Germes anaérobies sulfite-réducteurs*
- *Flore totale à 30°C*

### **Commentaires relatifs au fromage de tête :**

- *Fabrication : toutes les parties comestibles des têtes de porc, (à l'exception de la cervelle), et éventuellement le gras de porc servent à la fabrication de ce produit.*

*Les autres ingrédients sont la viande de porc, le coeur de porc, la gelée, gélatine, couennes, le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, persil.*

*Les principaux additifs qui peuvent être utilisés sont les nitrates et nitrites, certains acides organiques et leurs sels, les polyphosphates, les gélifiants, les colorants de masse et les exhausteurs de goût.*

*Un glaçage et une décoration (gelée, bardes, gras, ...) éventuels peuvent être ajoutés.*

- *Intérêt nutritionnel : prêts à consommer, ces produits sont particulièrement appréciés des consommateurs pour la variété qu'ils apportent.*

*La pauvreté en lipides et la richesse en protéines en font un aliment satiétogène qui remplace parfaitement bien une viande.*

*Les personnes ayant des problèmes de mastication y trouveront une grande satisfaction.*

- *Dénominations particulières :*

*Tête roulée, tête pressée : de la viande de porc non découennée est usuellement ajoutée aux têtes.*

---

<sup>(5)</sup> Liste indicative - Cf le Code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

*La tête persillée et le persillé lyonnais se composent de la partie comestible des têtes et de maigre de porc. Ils se présentent sous forme d'un bloc où les morceaux sont inclus dans une gelée ou un bouillon persillé.*

*Les presskopf, roulade de tête de porc, marbrade, oreille pressée, carn de parol, sabodet, coudenat, se fabriquent à partir de tête de porc et se cuisinent suivant des recettes différentes.*

*Les hures rouge, blanche, et de Francfort sont des spécialités de l'Est de la France, contenant le jambonneau et des couennes.*

*Le museau de porc se constitue de la partie comestible des têtes, de maigre et de grs de porc.*

– *Pratique : le produit se commercialise à la coupe ou préemballé. Il se présente sous forme d'un bloc compact de morceaux répartis dans une gelée.*