

SOMMAIRE

SPECIFICATION TECHNIQUE N° B2-18-99 RELATIVE AUX CHARCUTERIES

1) Spécification techniques communes à l'ensemble des charcuteries.....	4
1-1) Etablissements d'origine des produits.....	4
1-2) Critères microbiologiques.....	5
1-3) Etiquetage.....	5
1-3-1) Mentions obligatoires.....	5
1-3-2) Mentions complémentaires.....	7
1-4) Transport.....	8
1-5) Modalités de réception.....	8
1-5-1) Contrôle quantitatif.....	8
1-5-2) Contrôle qualitatif.....	8
2) Spécifications particulières.....	10
2-1) Pièces et morceaux crus.....	10
2-2) Pièces et morceaux secs.....	12
2-3) Pièces et morceaux cuits.....	14
2-4) Saucisses et saucissons crus à cuire, chair à saucisse.....	15
2-5) Saucisses et saucissons secs.....	17
2-6) Saucisses et saucissons crus.....	19
2-7) Les pâtés, galantines, ballotines.....	21
2-8) Les rillettes.....	23
2-9) Produits à base de tête.....	24
2-10) Andouilles, andouillettes.....	26
2-11) Tripes, pieds.....	27
2-12) Boudins noirs et boudins blancs.....	28
2-13) Charcuterie sans porc.....	29
2-14) Paupiettes de volailles.....	30
Annexe : critères microbiologiques.....	31
Informations sur le GPEM/DA.....	32