



# REFERENTIEL PRODUIT

## SALAISONS, DIOTS, JAMBONS SECS, SAUCISSONS

Document validé le 12-09-2019

Pour être agréée Savoie Mont Blanc Excellence, l'entreprise doit s'approvisionner en porc français.

L'entreprise a mis en place ou s'engage à mettre en place un plan de progrès pour l'origine Savoie/Haute-Savoie de la matière première porc. Il vise la création d'un produit SMB Sélection pour au plus tard 2029, en respectant la planification suivante : 2019-2024 = 20% de matière première porcs issue de Savoie/Haute-Savoie, 2024-2029 = 50%, à partir de 2029 = 100% ».

Valeurs	Exigence générique Référentiel agroalimentaire	Preuve
<p><b>Exigences &amp; Garantie</b></p> <p>Respect des valeurs SMB et activité en lien avec ces valeurs, respect de cahiers des charges, qualité certifiante</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Description du produit et de ses exigences dans une fiche produit, diagramme de fabrication</li> <li>Au minimum, l'entreprise a mis en place un système d'autocontrôle pour ses produits. A cela peut s'ajouter un contrôle interne SMBT ou autre collectif.</li> <li>Pour tendre vers l'excellence, auto contrôle + contrôle externe d'un OC (Organisme Certificateur).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect du diagramme de fabrication</li> <li>➤ Résultats d'autocontrôle</li> <li>➤ Notion de tendre vers l'excellence : l'entreprise peut être appelée à fournir des produits pour des tests gustatifs.</li> </ul>
<p><b>Respect consommateur</b></p> <p>Respect de la promesse client, la communication et le dialogue avec les clients, la gestion des réclamations, l'implantation des sites de production ou de transformation...</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ancrage territorial : l'entreprise a son atelier de transformation dans les départements de Savoie/Haute-Savoie. Le conditionnement : exclusivement en Savoie/Haute-Savoie, pour toutes les étapes.</li> <li>Information sur l'origine des matières premières <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Viandes</b> : viandes issues de carcasses de porcs conformes au Cahier des charges Viande Porcine Française ou attestation des animaux nés, élevés et abattus en France. 100% des porcs élevés en Savoie/Haute Savoie 100% des porcs abattus en Savoie/Haute-Savoie. L'éleveur devra privilégier l'abattoir le plus proche de son exploitation en Savoie/Haute-Savoie (et éventuellement Bellegarde).</li> <li>- <b>Ingrédients</b> pour les spécialités obligatoirement de Savoie/Haute-Savoie si mentionnées sur l'étiquette (Abondance, Beaufort, Reblochon, vin AOC/AOP Savoie, ail des Ours, myrtilles, noix, Génépi,...)</li> <li>- <b>Boyaux</b> : naturels de porcs origine Europe, ferments origine Europe, pas de traitement des boyaux utilisés.</li> </ul> </li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couvert par les critères entreprise</li> <li>➤ BL et factures des matières premières avec la mention du CdC VPF, et de l'origine de la viande, mention frais, fiches de fabrication.</li> <li>➤ Visuel étiquette produit, boîte d'emballage, leaflet produit : indiquer l'origine si des ingrédients servent d'argument de vente (par ex saucissons aux noix)</li> </ul>

3. Qualité des viandes et ingrédients mis en transformation :

Porc frais, n'ayant jamais subi de congélation depuis l'abattage.

Jambon sec	Diots	Saucisson
<p>Cuisse de porc femelles ou mâles castrés                      ≥ 32 semaines                      Pas de défaut d'aspect des viandes                      Absence de viandes PSE, DFO                      5.5 ≤ pH ≤ 6.2                      Coupage de l'os ou pied déjointé                      Coupe ronde ou coupe Parme                      Coupe n'excédant pas les 6 cm au-delà de la tête du fémur</p>	<p>Femelles ou mâles castrés                      ≥ 32 semaines                      Pas de défaut d'aspect des viandes                      - maigres de porc: épaule surtout, jambon, longe (pièces entières sans couenne), pièces 4 D, parures maigres et composites, jarrets;                      - gras de bardière de porc et gras dur                      - poitrine de porc, gorge de porc sans rougeurs ni glandes; (viande de porc +/- 94%)                      Absence de VSM, de couenne rapportée                      5.5 ≤ pH ≤ 6.2                      Matière grasse maximum comme le préconise le Code Des Usages (CDU) - produits de qualité supérieure.</p>	<p>32 semaines min à l'abattage.                      Maigre de coche, Epaule, Longe, Jambon, sans jarret (≤25% du total maigre)                      Poitrine de porc (au min de 10%/total matières carnées).                      VSM interdites (viandes séparées mécaniquement)</p>
<p>Epaisseur de gras de couverture minimum de 10 mm, couenne comprise, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur</p>	<p>Absence de VSM, de couenne rapportée                      5.5 ≤ pH ≤ 6.2                      Matière grasse maximum comme le préconise le Code Des Usages (CDU) - produits de qualité supérieure.</p>	<p>Gras mou (ou mouille) sont interdits                      Gras frais et/ou raidis (selon technique de fabrication artisanale)                      Gras durs de bardière                      Taux de matière grasse ≤20% sur la méele</p>
<p>Absence de dextrose ou autres sucres à l'exception du saccharose (pour la couleur)                      Absence de nitrites, pas de sel nitrité                      Nitrates : conformément au CDU                      - produits de qualité supérieure.                      Panne : saindoux, éventuellement additionné de sel, farine, amidon</p>	<p>La référence est le CDU                      - produits de qualité supérieure.                      Interdit :                      - acides organiques et leurs sels (acétique, citrique, lactique);                      - chlorures de Ca, Mg, K;                      - Colorants : cummin et dérivés (E120)                      Mouillage autorisé avec un maximum de 50 g au kg.                      Nitrite : conformément au CDU</p>	<p>Délais 4 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus.</p>

- Cahiers des charges
- Engagements des fournisseurs
- Fiches de lots

<p align="center"><b>Savoir-faire spécifique et innovation</b></p> <p>L'innovation fait partie des objectifs, l'entreprise évalue sa capacité de développement, valorise patrimoine et savoir-faire locaux...</p>	<p>1. Produit traditionnel avec un ancrage historique (travaux de recherche débouchant sur une liste de produits acceptés).</p> <p>2. Procédé de fabrication :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diagramme de fabrication</li> <li>➤ Fiches de lot, plan d'autocontrôle (nature et fréquence), résultats d'analyse</li> <li>➤ Cahiers de fabrication</li>            <li>➤ Fiches de lots, fiches recettes, résultats dégustation interne, résultats d'analyse</li> <li>➤ Fiches techniques avec valeurs cibles, plan de contrôle interne</li> </ul>																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Jambon sec</th> <th style="width: 33%;">Diots</th> <th style="width: 33%;">Saucisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Délais utilisation des viandes : Délais 4 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus.</td> <td>Délais 5 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus. Températures à cœur: ≤ 4°C.</td> <td>Délais 4 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus.</td> </tr> <tr> <td>Salage : le critère important est la maîtrise du taux de sel absorbé. Repos au froid déshydratant : Repos d'environ 2 mois permettant 20% de perte cumulées (salage compris) si on veut un jambon sans conservateur (cqfd : absence de nitrate et/ou taux de sel réduit)</td> <td>Le pré-salage, sauf cas particuliers, n'est pas approprié avec ce type de matières réceptionnées jusqu'à 5 jours post abattage. La taille du grain majeur, à viser, est l'équivalent de 6 à 8 mm. Le repos/égouttage post embossage est recommandé.</td> <td>Fractionnement : Modalités propre à chaque transformateur Taille du grain au moins 8mm T de mûlée après fractionnement -2°C/+2°C Repos/égouttage : 6h au minimum</td> </tr> <tr> <td>Etuvage : Les durées d'étuvages sont fonction du système retenu. Pertes de poids cumulés, en fin de cycle seront &gt; 28%</td> <td>Les diots doivent être étuvés ou pasteurisés</td> <td>Etuvage : 3 jours min Diamètre ≤ 70mm - Petits diamètres : 48h - Diamètres moyens : 72h Gros diamètres : 96h.</td> </tr> <tr> <td>Lavage obligatoire afin d'enlever la panure de protection ou dépannage manuel</td> <td></td> <td>Séchage/ affinage : Température entre 10°C et 14°C, Humidité entre 60 et 85%, ou à voir en fonction des process de chacun Durée de séchage : - 0,150 grs. - 0,200 grs. ≥ 3 semaines - &gt; 0,200 grs. - 0,250 grs. ≥ 4 semaines - &gt; 0,250 grs. - 0,500 grs. ≥ 5 semaines - &gt; 0,500 grs. - 0,800 grs. ≥ 6 semaines - &gt; 0,800 grs. - 1,500 kg. ≥ 7 semaines - &gt; 1,500 kg. - 3,000kg. ≥ 8 semaines Saucisson destiné au tranchage : - ≤ 70 mm ≥ 6 semaines - de 70 à 85 mm ≥ 7 semaines -&gt; 85 mm ≥ 8 semaines.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Jambon sec	Diots	Saucisson	Délais utilisation des viandes : Délais 4 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus.	Délais 5 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus. Températures à cœur: ≤ 4°C.	Délais 4 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus.	Salage : le critère important est la maîtrise du taux de sel absorbé. Repos au froid déshydratant : Repos d'environ 2 mois permettant 20% de perte cumulées (salage compris) si on veut un jambon sans conservateur (cqfd : absence de nitrate et/ou taux de sel réduit)	Le pré-salage, sauf cas particuliers, n'est pas approprié avec ce type de matières réceptionnées jusqu'à 5 jours post abattage. La taille du grain majeur, à viser, est l'équivalent de 6 à 8 mm. Le repos/égouttage post embossage est recommandé.	Fractionnement : Modalités propre à chaque transformateur Taille du grain au moins 8mm T de mûlée après fractionnement -2°C/+2°C Repos/égouttage : 6h au minimum	Etuvage : Les durées d'étuvages sont fonction du système retenu. Pertes de poids cumulés, en fin de cycle seront > 28%	Les diots doivent être étuvés ou pasteurisés	Etuvage : 3 jours min Diamètre ≤ 70mm - Petits diamètres : 48h - Diamètres moyens : 72h Gros diamètres : 96h.	Lavage obligatoire afin d'enlever la panure de protection ou dépannage manuel		Séchage/ affinage : Température entre 10°C et 14°C, Humidité entre 60 et 85%, ou à voir en fonction des process de chacun Durée de séchage : - 0,150 grs. - 0,200 grs. ≥ 3 semaines - > 0,200 grs. - 0,250 grs. ≥ 4 semaines - > 0,250 grs. - 0,500 grs. ≥ 5 semaines - > 0,500 grs. - 0,800 grs. ≥ 6 semaines - > 0,800 grs. - 1,500 kg. ≥ 7 semaines - > 1,500 kg. - 3,000kg. ≥ 8 semaines Saucisson destiné au tranchage : - ≤ 70 mm ≥ 6 semaines - de 70 à 85 mm ≥ 7 semaines -> 85 mm ≥ 8 semaines.			
	Jambon sec		Diots	Saucisson																
	Délais utilisation des viandes : Délais 4 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus.		Délais 5 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus. Températures à cœur: ≤ 4°C.	Délais 4 jours max dérogation +2 jours si week-end inclus.																
	Salage : le critère important est la maîtrise du taux de sel absorbé. Repos au froid déshydratant : Repos d'environ 2 mois permettant 20% de perte cumulées (salage compris) si on veut un jambon sans conservateur (cqfd : absence de nitrate et/ou taux de sel réduit)		Le pré-salage, sauf cas particuliers, n'est pas approprié avec ce type de matières réceptionnées jusqu'à 5 jours post abattage. La taille du grain majeur, à viser, est l'équivalent de 6 à 8 mm. Le repos/égouttage post embossage est recommandé.	Fractionnement : Modalités propre à chaque transformateur Taille du grain au moins 8mm T de mûlée après fractionnement -2°C/+2°C Repos/égouttage : 6h au minimum																
Etuvage : Les durées d'étuvages sont fonction du système retenu. Pertes de poids cumulés, en fin de cycle seront > 28%	Les diots doivent être étuvés ou pasteurisés	Etuvage : 3 jours min Diamètre ≤ 70mm - Petits diamètres : 48h - Diamètres moyens : 72h Gros diamètres : 96h.																		
Lavage obligatoire afin d'enlever la panure de protection ou dépannage manuel		Séchage/ affinage : Température entre 10°C et 14°C, Humidité entre 60 et 85%, ou à voir en fonction des process de chacun Durée de séchage : - 0,150 grs. - 0,200 grs. ≥ 3 semaines - > 0,200 grs. - 0,250 grs. ≥ 4 semaines - > 0,250 grs. - 0,500 grs. ≥ 5 semaines - > 0,500 grs. - 0,800 grs. ≥ 6 semaines - > 0,800 grs. - 1,500 kg. ≥ 7 semaines - > 1,500 kg. - 3,000kg. ≥ 8 semaines Saucisson destiné au tranchage : - ≤ 70 mm ≥ 6 semaines - de 70 à 85 mm ≥ 7 semaines -> 85 mm ≥ 8 semaines.																		

	<p>Fumage : Pas d'importance sur les modalités de durée Fumage au bois de hêtre ou avec utilisation d'essence d'origine locale (sapin, épicéa), dans le respect de la réglementation en vigueur sur les composés hydrocarbures. Les techniques de fumage par trempage ou pulvérisation sont interdites.</p>	➤ Résultats d'analyse							
	<table border="1"> <tr> <td>Affinage : minimum : 12 mois</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Absence de graissage</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11kg poids frais</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Affinage : minimum : 12 mois			Absence de graissage			11kg poids frais
Affinage : minimum : 12 mois									
Absence de graissage									
11kg poids frais									
3. Qualité du produit fini : et critères analytiques									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Jambon sec</th> <th>Diots</th> <th>Saucisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p><math>A_w \leq 0.92</math> : l'activité de l'eau reste un paramètre important de pilotage.</p> <p>Sur tranche broyée (parage matière grasse) - &gt; respect Norme NF ISO 18787 «Produits agricoles et alimentaires</p> <p>Détermination de l'activité de l'eau » - du 29 décembre 2017</p> <p>SST <math>\leq 0.5\%</math></p> <p>Eau <math>\leq 61\%</math></p> <p>NaNO<sub>3</sub> : selon réglementation en vigueur (CDU)</p> <p>NaCl <math>\leq 6.5\%</math> (taux de sel) (HPD 77)</p> </td> <td> <p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p>HPD pour les diots non fumés <math>\leq 77g/100g</math> et HPD pour les diots fumé : <math>75g/100g</math> (Humidité Produit Dégraissé) - lipides rapportés à l'HPD <math>77\% \leq 40g/100g</math> - C/P <math>\leq 17\%</math> - SST <math>\leq 1g/100g</math></p> </td> <td> <p>Légèrement bosselés, assez secs, peu gras avec une bonne répartition du gras, couleur du maigre rouge modéré. Présentés à la vente avec ou sans fleur de surface (fleur naturelle ou poudre de fleurage).</p> <p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p>Lipides / HPD 77: <math>\leq 20\%</math> C / P <math>\leq 11\%</math> SST / HPD <math>\leq 77\%</math> - <math>\leq 70\text{ mm}</math> : <math>\leq 0.5\%</math> pas de lactose - <math>&gt; 70\text{mm}</math> : <math>\leq 1\%</math>, lactose possible HPD <math>\leq 70\text{mm}</math> : <math>\leq 52</math> HPD <math>&gt; 70\text{mm}</math> <math>\leq 56</math> Aw <math>\leq 0.92</math></p> </td> </tr> </tbody> </table>	Jambon sec	Diots	Saucisson	<p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p><math>A_w \leq 0.92</math> : l'activité de l'eau reste un paramètre important de pilotage.</p> <p>Sur tranche broyée (parage matière grasse) - &gt; respect Norme NF ISO 18787 «Produits agricoles et alimentaires</p> <p>Détermination de l'activité de l'eau » - du 29 décembre 2017</p> <p>SST <math>\leq 0.5\%</math></p> <p>Eau <math>\leq 61\%</math></p> <p>NaNO<sub>3</sub> : selon réglementation en vigueur (CDU)</p> <p>NaCl <math>\leq 6.5\%</math> (taux de sel) (HPD 77)</p>	<p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p>HPD pour les diots non fumés <math>\leq 77g/100g</math> et HPD pour les diots fumé : <math>75g/100g</math> (Humidité Produit Dégraissé) - lipides rapportés à l'HPD <math>77\% \leq 40g/100g</math> - C/P <math>\leq 17\%</math> - SST <math>\leq 1g/100g</math></p>	<p>Légèrement bosselés, assez secs, peu gras avec une bonne répartition du gras, couleur du maigre rouge modéré. Présentés à la vente avec ou sans fleur de surface (fleur naturelle ou poudre de fleurage).</p> <p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p>Lipides / HPD 77: <math>\leq 20\%</math> C / P <math>\leq 11\%</math> SST / HPD <math>\leq 77\%</math> - <math>\leq 70\text{ mm}</math> : <math>\leq 0.5\%</math> pas de lactose - <math>&gt; 70\text{mm}</math> : <math>\leq 1\%</math>, lactose possible HPD <math>\leq 70\text{mm}</math> : <math>\leq 52</math> HPD <math>&gt; 70\text{mm}</math> <math>\leq 56</math> Aw <math>\leq 0.92</math></p>	➤ Résultats d'analyse	
Jambon sec	Diots	Saucisson							
<p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p><math>A_w \leq 0.92</math> : l'activité de l'eau reste un paramètre important de pilotage.</p> <p>Sur tranche broyée (parage matière grasse) - &gt; respect Norme NF ISO 18787 «Produits agricoles et alimentaires</p> <p>Détermination de l'activité de l'eau » - du 29 décembre 2017</p> <p>SST <math>\leq 0.5\%</math></p> <p>Eau <math>\leq 61\%</math></p> <p>NaNO<sub>3</sub> : selon réglementation en vigueur (CDU)</p> <p>NaCl <math>\leq 6.5\%</math> (taux de sel) (HPD 77)</p>	<p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p>HPD pour les diots non fumés <math>\leq 77g/100g</math> et HPD pour les diots fumé : <math>75g/100g</math> (Humidité Produit Dégraissé) - lipides rapportés à l'HPD <math>77\% \leq 40g/100g</math> - C/P <math>\leq 17\%</math> - SST <math>\leq 1g/100g</math></p>	<p>Légèrement bosselés, assez secs, peu gras avec une bonne répartition du gras, couleur du maigre rouge modéré. Présentés à la vente avec ou sans fleur de surface (fleur naturelle ou poudre de fleurage).</p> <p>Goût de fumée naturelle pour les produits fumés.</p> <p>Lipides / HPD 77: <math>\leq 20\%</math> C / P <math>\leq 11\%</math> SST / HPD <math>\leq 77\%</math> - <math>\leq 70\text{ mm}</math> : <math>\leq 0.5\%</math> pas de lactose - <math>&gt; 70\text{mm}</math> : <math>\leq 1\%</math>, lactose possible HPD <math>\leq 70\text{mm}</math> : <math>\leq 52</math> HPD <math>&gt; 70\text{mm}</math> <math>\leq 56</math> Aw <math>\leq 0.92</math></p>							
<p>Rappeler que les transformateurs doivent respecter les obligations en matière d'autocontrôles + DDM (date de durabilité minimale)</p> <p><b>Plan de contrôles microbiologiques</b></p> <p>La mise en place d'un plan de contrôle doit permettre de vérifier que les conditions nécessaires pour la maîtrise de la sécurité des produits sont respectées. Le système de maîtrise peut s'appuyer sur le GBPH des industries charcutières publié par la FICT, décembre 2009 (MNG 2.5-conformité des produits) ainsi que sur le règlement CE 2073 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.</p> <p><b>Détermination et suivi de la durée de vie</b></p> <p>La détermination et le suivi de la durée de vie des produits s'effectuent sous la responsabilité du professionnel. Elle s'appuie sur des études scientifiques, de la documentation scientifique, des challenges tests ainsi que l'historique propre de l'entreprise. Le professionnel doit être en mesure de démontrer que dans les conditions normales d'utilisation, les produits présentent la sécurité et la salubrité auxquelles on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé du consommateur jusqu'à la fin de la durée de vie du produit. Une trame est proposée par le guide des bonnes pratiques d'hygiène des industries charcutières publié par la FICT, décembre 2009 (OPE 1.3 détermination et suivi de la durée de vie).</p>									

<p><b>Respect des ressources</b></p> <p>Limitation des consommations énergétiques, des produits polluants, analyse de cycle de vie des produits, économie circulaire, comportements éco-citoyens...</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestion des effluents, matières organiques et autres déchets</li> <li>2. Traçabilité stockage, transformation, conditionnement</li> <li>3. Tenue d'une comptabilité matière cohérente</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couvert par les critères entreprises</li> <li>➤ Fiche de lot, bons de livraison des matières premières, bons d'expédition des produits</li> <li>➤ Tonnages de produits fabriqués puis commercialisés</li> </ul>
<p><b>Partage</b></p> <p>Esprit de solidarité, engagement dans des démarches collectives, implication dans structures locales, dialogue avec les partenaires publics et privés, facilitation de l'engagement des collaborateurs dans la vie sociale locale...</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couvert par les critères entreprise</li> </ul>
<p><b>Social &amp; sociétal</b></p> <p>Ce qui touche au personnel, aux travailleurs handicapés ou aux saisonniers, à la satisfaction des collaborateurs, à la transmission des savoir-faire, la connaissance du territoire...</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Existence de contrats/conventionnements annuel sur les principales matières premières.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Couvert par les critères entreprise</li> </ul>