



Les rôtis

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Rôtis qualitatifs (***) 	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Carré (4230) - Carré filet (4240) - Carré / filet (4230 et 4240) - Jambon (4105)	- Longe sans travers, sans palette France - (jambon) sans mouille France
<ul style="list-style-type: none"> • Rôtis standards (**) 	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Echine (4220) - Epaupe sans jarret, palette (4302)	- Rôti échine surgelé (pas de cotation en frais) - Épaule France

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**
Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

➤ **Niveau de préparation :**
Une fois élaborées les pièces peuvent selon la demande être ficelées ou non, bardées ou non. Dans tous les cas le diamètre des rôtis doit être homogène sur une même livraison pour une meilleure maîtrise de la cuisson.

➤ **Conditionnement :**
Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ **Etat de conservation :**
Frais¹ ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
						Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²)	20 (36)	30 (55)	40 (73)	60 (109)	80 à 100 (145 à 182)	100 (181)	70 (127)
Fréquence de distribution	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Rôtis qualitatifs		Rôtis standards	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Produit tel que livré, données à titre indicatif *	6 à 10 g /100 g selon le muscle	21 à 22 g /100 g selon le muscle	8 à 12 g /100 g selon le muscle	17 à 19 g /100 g selon le muscle

D'après les données ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE. www.lessentiellesviandes-pro.org, www.leporc.com, tables du CIQUAL 2017 (<https://ciqual.anses.fr/>)

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, porc. www.rnm.franceagrimer.fr ou www.ifip.asso.fr/fr/prix-des-pieces.html ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 60%, d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

RÔTIS QUALITATIFS

• Carré (4230)	Désossé, paré et dégraissé,
• Filet (4240)	Désossé, paré et dégraissé, sans la pointe de filet ni le filet mignon
• Jambon (4105)	Découenné, dégraissé, désossé et dénervé, sans jarret

RÔTIS STANDARDS

• Echine (4220)	Désossée, parée et dégraissée, sans travers ni cartilage d'épaule
• EpauLe sans jarret (4302)	Découennée, dégraissée, désossée et dénervée, sans jarret

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Côtes qualitatives (***) 	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Carré (4230) - Filet (4240) - Carré / filet (4230 et 4240)	- (Longe) sans travers ni palette France
<ul style="list-style-type: none"> • Côtes standard (**) 	- Echine (4220)	- Pas de cotation en frais - Côte échine surgelée

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**
Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

➤ **Niveau de préparation :**
Les pièces une fois préparées sont tranchées en côtes. Les pièces obtenues doivent être de poids homogène. Le poids des côtes le plus couramment utilisé est supérieur à 130g. Il est possible de commander également des côtes sans os.

➤ **Conditionnement :**
Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ **Etat de conservation :**
Frais¹ ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
						Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²)	Pas applicable	Pas applicable	Pas applicable	80 (133)	100 à 120 (167 à 200)	100 (167)	70 (116)
Fréquence de distribution	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Côtes qualitatives		Côtes standard	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Produit tel que livré, données à titre indicatif *	6 à 10 g /100 g selon le muscle	21 à 22 g /100 g selon le muscle	8 à 12 g /100 g selon le muscle	17 à 19 g /100 g selon le muscle

D'après les données ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE. www.lessentiellesviandes-pro.org, www.leporc.com, tables du CIQUAL 2017 (<https://ciqual.anses.fr/>)

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, porc. www.rnm.franceagrimer.fr ou www.ifip.asso.fr/fr/prix-des-pieces.html ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 60%, d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

CÔTES QUALITATIVES

- Carré (4230)

Désossé, paré et dégraissé,

- Filet (4240)

Désossé, paré et dégraissé, sans la pointe de filet ni le filet mignon

CÔTES STANDARDS

- Echine (4220)

Désossée, parée et dégraissée, sans travers ni cartilage d'épaule



Les escalopes de porc

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE PORCINE

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Escalopes qualitatives (***) 	1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur - Carré (4230) - Carré filet (4240) - Carré / filet (4230 et 4240) - Jambon (4105)	- (jambon) sans mouille France - (Longe) avec travers et palette France
<ul style="list-style-type: none"> • Escalopes standard (**) 	- Épaule sans jarret, palette (4302)	- Épaule France

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**
Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

➤ **Niveau de préparation :**
Les muscles une fois préparés sont tranchés en escalopes. Les pièces obtenues doivent être de poids homogène. Le poids des escalopes le plus couramment utilisé est compris entre 100 et 150g.

➤ **Conditionnement :**
Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ **Etat de conservation :**
Frais¹ ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
							Déjeuner
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²)	20 (33)	30 (50)	40 (67)	60 (100)	80 à 100 (133 à 167)	100 (168)	70 (117)
Fréquence de distribution	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Escalopes qualitatives		Escalopes standard	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Produit tel que livré, données à titre indicatif *	3 à 7 g /100 g selon le muscle	21 à 22 g /100 g selon le muscle	6 à 10 g /100 g selon le muscle	19 à 21 g /100 g selon le muscle

D'après les données ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE. www.lessentiellesviandes-pro.org, www.leporc.com, tables du CIQUAL 2017 (<https://ciqual.anses.fr/>)

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, porc. www.nnm.franceagrimer.fr ou www.ifip.asso.fr/fr/prix-des-pieces.html ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 60%, d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE.



MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

ESCALOPES QUALITATIVES

- Carré (4230)

Désossé, paré et dégraissé,

- Filet (4240)

Désossé, paré et dégraissé, sans la pointe de filet ni le filet mignon

- Jambon (4105)

Découenné, dégraissé, désossé et dénervé, sans jarret

ESCALOPES STANDARDS

- Epaule sans jarret, palette (4302)

Découennée, dégraissée, désossée et dénervée, sans jarret

PRODUITS

- Sauté standard (**)

MUSCLES UTILISÉS

1 ou plusieurs muscles de la liste ci-dessous, au choix du fournisseur

- Echine (4220)
- Epaulé sans jarret, palette (4302)

COTATIONS

- Hachage sans gorge
- Epaulé France

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**
Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso.

➤ **Niveau de préparation :**
Selon la demande, les muscles peuvent être mis en cubes. Les grammages en usage sont de 40, 60 ou 80g.

➤ **Conditionnement :**
Sous vide, sous film ou papier alimentaire. Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ **Etat de conservation :**
Frais¹ ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
						Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²)	20 (36)	30 (55)	50 (91)	70 (127)	100 à 120 (181 à 218)	100 (181)	70 (127)
Fréquence de distribution	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Sauté standard	
	Lipides	Protéines
Produit tel que livré, données à titre indicatif *	8 à 12 g /100 g selon le muscle	19 à 21 g /100 g selon le muscle

D'après les données ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE. www.lesessentiellesviandes-pro.org, www.leporc.com, tables du CIQUAL 2017 (<https://ciqual.anses.fr/>)

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros) unité : le Kg, porc. www.rnm.franceagrimer.fr ou www.ifip.asso.fr/fr/prix-des-pieces.html ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 60%, d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE.

MUSCLES UTILISÉS

NIVEAU D'ÉLABORATION ET POIDS MINIMUM DES MUSCLES

SAUTÉ STANDARD

- Echine (4220)

Désossée, parée et dégraissée, sans travers ni cartilage d'épaule

- Epaule sans jarret,
palette (4302)

Découennée, dégraissée, désossée et dénervée, sans jarret



Les pièces spécifiques de porc

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE
VIANDE PORCINE

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	COTATIONS
• Filet mignon (4244)	Paré (grammage entre 200 et 400g)	- Pas de cotation de référence
• Travers de porc a/os (4260)	Découenné, paré, dégraissé	- Pas de cotation de référence
• Poitrine sans os (4404)	Poitrine sans hachage, découennée, dégraissée, désossée et parée	- (Poitrine) sans hachage FRANCE
• Carré avec os (4230)	Détalonné, paré, dégraissé,	- Pas de cotation de référence

➤ **Niveau d'élaboration des muscles :**
Voir les niveaux d'élaboration proposés.

➤ **Niveau de préparation :**
-

➤ **Conditionnement :**
Sous vide, sous film ou papier alimentaire.
Le conditionnement sous vide est le plus couramment utilisé.

➤ **Etat de conservation :**
Frais¹ ou congelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN	Nourissons de moins de 18 mois	Jeunes enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution ou structure de soin	
						Déjeuner	Dîner
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²)	20 (29)	30 (43)	40 (57)	60 (86)	80 à 100 (114 à 143)	100 (143)	70 (100)
Fréquence de distribution	Pas de fréquences spécifiées dans le GEM RCN						

VALEURS NUTRITIONNELLES	Filet mignon		Travers de porc avec os		Poitrine sans os		Carré avec os	
	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines	Lipides	Protéines
Produit tel que livré, données à titre indicatif *	3 à 5 g /100 g	21 à 22 g /100 g	15 à 22 g /100 g	17 à 19 g /100 g	15 à 25 g /100 g	17 à 19 g /100 g	6 à 10 g /100 g	21 à 22 g /100 g

D'après les données ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE. www.lessentiellesviandes-pro.org, www.leporc.com, tables du CIQUAL 2017 (<https://ciqual.anses.fr/>)

➤ Cotations ?

Cotations de référence : Consulter Cotation nationale des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM, Parution hebdomadaire, Rungis viande désossée (gros unité : le Kg, porc. www.rnm.franceagrimer.fr ou www.ifip.asso.fr/fr/prix-des-pieces.html ou webcot.fr (pour des calculs de moyennes de prix par période : par mois...). Pour choisir le produit concerné, voir le tableau ci-dessus, par produits. Dans le cas où il existe plusieurs cotations pour un produit, en choisir une seule pour en faciliter le suivi.

¹ Cette mention peut utilement être remplacée par « frais n'ayant subi aucune congélation » compte-tenu des pratiques possibles.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 60%, d'après les sources ADIV, CIQUAL, CIV, INRA, IFIP, IDELE.

