

	SAUCISSON DE L'ARDECHE IGP	JAMBON DE L'ARDECHE IGP
	<p>La recette ardéchoise impose la mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De viandes mûres (porcs à carcasses lourdes et/ou coche) : 40% au minimum et 60% au maximum</li> <li>- De viandes issues de porc charcutier : 40% au minimum et 60% au maximum</li> </ul>	<p>Le jambon de l'Ardèche IGP est un jambon sec, et non un jambon cru.</p> <p>Sa durée minimale de séchage est donc de 7 mois</p> <p>Le salage est effectué par frottage à la main</p>
<b>Caractéristiques des animaux servant pour la matière 1ère</b>	<p>Les porcs doivent être issus d'ascendants provenant d'OSP ou de CIA agréés</p> <p>Taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane inférieur de 3%. Porcs indemnes de l'allèle Rn-</p>	<p>Les porcs doivent être issus d'ascendants provenant d'OSP ou de CIA agréés</p> <p>Taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane inférieur de 3%. Porcs indemnes de l'allèle Rn-</p>
<b>Alimentation des animaux</b>	<p>La ration alimentaire des porcs en engraissement doit contenir au moins 60% de céréales et issues de céréales.</p> <p>L'utilisation d'additifs zootechniques à facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal</p>	<p>La ration alimentaire des porcs en engraissement doit contenir au moins 60% de céréales et issues de céréales.</p> <p>L'utilisation d'additifs zootechniques à facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal</p>
<b>Caractéristiques des carcasses et pièces anatomiques</b>	<p><i>Porcs charcutiers</i> : poids chaud compris entre 75 et 92kg pour les carcasses</p> <p><i>Porcs à carcasse lourde</i> : poids chaud supérieur à 92kg pour les carcasses</p> <p><i>Coches</i> : délai minimum de 2 semaines entre la fin du sevrage et l'embarquement</p> <p>Dans tous les cas, pièces anatomiques et/ou les carcasses <b>sont réceptionnées à l'état frais.</b></p> <p>Des contrôles visuels de fraîcheur et de qualité sont pratiqués à chaque livraison</p> <p>La T°C des viandes doit être &lt; à 6°C dans les 24 h qui suivent l'abattage. Au-delà de 24h la T°C doit être &lt; à 4°C</p> <p>Les viandes doivent être non poisseuses et exemptes d'odeur désagréable.</p>	<p><i>Porcs charcutiers</i> : poids chaud compris entre 75 et 92kg pour les carcasses et TMP compris entre 53 et 64%</p> <p><i>Porcs à carcasse lourde</i> : poids chaud supérieur à 92kg pour les carcasses et TMP compris entre 53 et 64%</p> <p>Dans tous les cas, pièces anatomiques et/ou les carcasses <b>sont réceptionnées à l'état frais.</b></p> <p>Des contrôles visuels de fraîcheur et de qualité sont pratiqués à chaque livraison</p> <p>La T°C des viandes doit être &lt; à 6°C dans les 24 h qui suivent l'abattage. Au-delà de 24h la T°C doit être &lt; à 4°C</p> <p>Le pH des jambons frais doit être compris entre 5,5 à 6,2</p>
<b>Découpe et tri</b>	<p>Les carcasses font l'objet d'un triage. Un complément de triage peut être effectué sur les pièces anatomiques reçues.</p> <p>Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou/huileux, viande excudative, substances exogènes, fractures ; défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sang ou pétéchies, d'hématomes ou échy-moses) sont éliminées</p> <p>Les viandes exsudatives ou de couleur rouge prononcé et les gras qui ne sont pas de couleur blanche ou fermes sont éliminés</p> <p><b>Utilisation exclusive de morceaux nobles : seuls jambon, épaule, longe, poitrine, et gras durs (bardière) peuvent entrer dans la composition des mêlées</b></p> <p>La traçabilité des lots est assurée</p>	<p>Le poids des pièces de jambon (état frais) doit être supérieur à 8,5Kg après découpe et parage</p> <p>Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou/huileux, viande excudative, substances exogènes, fractures ; défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sang ou pétéchies, d'hématomes ou échy-moses) sont éliminées.</p> <p>Le gras doit être de couleur blanche</p> <p>Les défauts d'aspects sont limités à 5% pour l'ensemble des carcasses d'un même lot.</p> <p>La traçabilité des lots est assurée</p>
<b>Ingrédients/additifs autorisés</b>	<p>Sel, sucres, ferments de maturation, vins et alcools, épices et aromates, poivre, salpêtre</p>	<p>Le seul additif autorisé est le salpêtre. Les sucres sont autorisés à des doses d'utilisation permettant de respecter la valeur des sucres solubles totaux fixés pour le produit fini à 1% en poids au maximum. Les épices, aromates, poivre, piment, vins et alcools sont autorisés. Le poivre doit être bactériologiquement conforme aux critères définis par la réglementation.</p>
<b>Types de boyaux utilisés</b>	<p>La farce est poussée dans des <b>boyaux de porc naturels</b>, éventuellement cousus mais non collés, prélevés sur l'intestin de porc puis attachés. Les boyaux sont vidés, lavés, dégraissés, égouttés, retournés, et salés avant d'être travaillés.</p>	