

FILET DE DINDE CUIT (OU BLANC DE DINDE CUIT) DE QUALITE SUPERIEURE

Il s'agit d'un produit préparé exclusivement à partir de filets de dinde, sans peau, éventuellement traité en salaison en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Ce produit doit être cuit.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés (se reporter aux définitions figurant dans le préambule) :

- Eau, bouillon,
- Sel,
- Condiments,
- Arômes,
- Arômes de fumée, fumée liquide, Fumée,
- Sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 1 %,
- Ferments,
- Vins, alcools, liqueurs,
- Substances autorisées par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 0.3 % qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel (gélifiants)
- Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs).
- Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxygènes).
- Colorants autorisés par la réglementation : ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface.

Ce produit étant composé exclusivement de dinde, il peut être dénommé « **pure dinde** ». Les critères analytiques applicables sont ceux-ci définis ci-dessous.

Critères analytiques :

PCL¹ minimum : 21 %

SST² : maximum 1,5%

¹ PCL = $\frac{\% \text{ de Protéines totales} - \% \text{ de Collagène}}{100 - \% \text{ de Lipides}}$

² SST = Sucres Solubles Totaux

FILET DE DINDE CUIT (OU BLANC DE DINDE CUIT) CHOIX

Il s'agit d'un produit préparé exclusivement à partir de filets de dinde, sans peau, éventuellement traité en salaison en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Ce produit doit être cuit.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés (se reporter aux définitions figurant dans le préambule) :

- Eau, bouillon,
- Sel,
- Condiments,
- Arômes,
- Arômes de fumée, fumée liquide, fumée,
- Sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 2 %,
- Ferments,
- Vins, alcools, liqueurs,
- Liants cellulosiques, liants protéiques et gélatine à la dose d'emploi maximale de 2 %, exprimés en extrait sec
- Substances autorisées par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 0.5 % qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel (gélifiants)
- Acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 2 g/kg (dose exprimée en P²O⁵).
- Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs).
- Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxygènes).
- Substances autorisées par la réglementation qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire (exhausteurs de goût).
- Colorants autorisés par la réglementation : ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface.

Ce produit étant composé exclusivement de dinde (/de volaille), il peut être dénommé « **pure dinde** ». Les critères analytiques applicables sont ceux-ci définis ci-dessous.

Critères analytiques :

PCL¹ minimum : 20 %

SST² maximum : 2,5%

P²O⁵ voir contrôle en 4ème partie

¹ PCL = (% de Protéines totales - % de Collagène)/ 100 - % de Lipides

² SST = Sucres Solubles Totaux

FILET DE DINDE CUIT (OU BLANC DE DINDE CUIT) STANDARD

Il s'agit d'un produit préparé à partir de filets et/ou de préparations de viande de filet de dinde, sans peau, éventuellement traité en salaison en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés (se reporter aux définitions figurant dans le préambule) :

- Eau, bouillon.
- Sel.
- Condiments.
- Arômes,
- Arômes de fumée, fumée liquide, fumée,
- Sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 3 %,
- Ferments,
- Vins, alcools, liqueurs,
- Liants cellulosiques, liants protéiques et gélatine à la dose maximale de 3 %, exprimés en extrait sec.
- Substances autorisées par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 0.8 % qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel (gélifiants).
- Acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 5 g/kg (exprimée en P²O⁵).
- Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs).
- Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxygènes).
- Substances autorisées par la réglementation qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire (exhausteurs de goût).
- Colorants autorisés par la réglementation ; ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface.

Ce produit étant composé exclusivement de dinde, il peut être dénommé « **pure dinde** ». Les critères analytiques applicables sont ceux-ci définis ci-dessous.

Critères analytiques :

HPD (Humidité du Produit Délipidé) : maximum 78 %.

SST ¹ : maximum 3,5%

P²O⁵ voir contrôle en 4ème partie

¹ SST Sucres Solubles Totaux