

Liste des produits de la cotation SNM des surgelés
révisée lors de la réunion du 22 mai 2007

CODE	LIBELLE	SPECIFICATIONS	modifications apportées
VIANDES DE BOEUF , VEAU , AGNEAU ET PORC			
BOEUF			
111	NOIX D'ENTRECOTE ENTIERE D'AMERIQUE DU SUD	2 kg et plus, Brésil, Uruguay; coupé 5 côtes	spécif.
113	STEAKS HACHES 15% MATIERE GRASSE UE	pure viande de bœuf; steaks individuels de 80, 100, 120 ou 150g ; GPEM/DA B1-12-03 du 28 juin 2003	
117	VIANDE HACHEE IQF UE	pure viande de bœuf; hachée surgelée individuellement ; 20% M.G. maximum; GPEM/DA B1-12-03 du 28 juin 2003	
115	BOULE DE BOEUF UE	minimum 51% de viande hachée de bœuf, protéines végétales, assaisonné, 15% M.G., environ 30 gr; GPEM/DA B1-12-03 du 28 juin 2003	
116	ASSORTIMENT POUR BOURGUIGNON SANS OS	collier, jarret ; pièces de bœuf présentées individuellement de 60 / 90g	
123	STEAKS HACHES VBF 15% MATIERE GRASSE	pure viande de bœuf VBF issue d'animaux nés élevés et abattus en France et tracés comme tels; mêmes spécifications que le code 113	
127	VIANDE HACHEE VBF IQF	pure viande de bœuf VBF issue d'animaux nés élevés et abattus en France et tracés comme tels. haché surgelé indiv. ; mêmes spécifications que le code 117	
VEAU			
131	ROTI DE VEAU EPAULE UE	sans barde ; non saumuré 1,5 à 2,5 kg environ	
133	ASSORTIMENT DE BLANQUETTE DE VEAU SANS OS UE	poitrine ou collier ; non saumuré; pièces présentées individuellement de 50 / 90 g	
138	SAUTE DE VEAU SANS OS UE	épaule, bas de carré ; non saumuré ; pièces présentées individuellement de 50 / 90 g	
136	ESCALOPES DE VEAU HACHEES UE	pure viande de veau non saumurée ; 20% M.G. maximum ; steaks individuels de 80, 100, 120 g	
132	POITRINE DE VEAU FARCIE SANS PORC UE	35 / 40% poitrine de veau ; farce pouvant être composée de viandes de veau, porc , boeuf, volaille et protéines végétales	dénom & spécif.
134	PAUPIETTES DE VEAU SANS PORC UE	25% d'escalope reconstituée ; sans barde, sans ficelle ; farce pouvant être composée de viandes de veau, sans porc , bœuf, volaille et protéines végétales	dénom & spécif.
AGNEAU ET MOUTON			
147	ROTI DE GIGOT D'AGNEAU	Nouvelle Zélande, os coulé, avec selle, ficelé, sans jarret ; 1kg à 1,6 kg	
142	GIGOT DE MOUTON DESOSSE	os coulé, avec selle, sans jarret ; 1,8 kg à 2,2 kg	
143	EPAULE D'AGNEAU DESOSSEE	Nouvelle Zélande, roulé, sous filet ; 0,9 kg à 1,4 kg	
145	NAVARIN OU SAUTE DE MOUTON SANS OS	épaule ; pièces présentées individuellement de 50 / 90 g	
149	NAVARIN OU SAUTE D'AGNEAU SANS OS	épaule ; pièces surgelées individuellement de 50 / 90 g	
148	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AVEC OS	moulée, Nouvelle Zélande, Australie.	
141	COTES SIMPLES D'AGNEAU	pièces surgelées individuellement de 60 / 90 g ; Nouvelle Zélande, Amérique du sud, UE	nouveau
146	COTES SIMPLES DE MOUTON	pièces surgelées individuellement de 60 / 90 g ; UE	
PORC			
157	COTE ECHINE	non saumurée; 130 / 150 g ; UE	
159	COTES DE PORC PREMIERES ET FILET	non saumurée; 130 / 150 g ; UE	suppr. 07/07
156	SAUTE DE PORC SANS OS	épaule dégraissée ; non saumurée ; pièces présentées individuellement de 50 / 90 g	
151	ROTI DE PORC EPAULE SAUMURE	présenté sous filet ; sans barde ; 10% de saumure maximum	nouveau

152	ROTI DE PORC EPAULE	présenté sous filet ; sans barde; non saumuré;	suppr. 01/08
153	ECHINE DE PORC DESOSSEE	non saumurée; environ 2kg, sans barde	
155	PALETTES A LA DIABLE ET/OU PROVENÇALES CUITE FORME RÔTI	saumurée	
ABATS DE BOVINS			
214	LANGUE DE BOEUF COUPE SUISSE CUITE	600 g minimum ; Amérique du sud	
224	ROGNONS DE BOEUF EN DES UE		
229	FOIE DE VEAU TRANCHE UE	pièces de 120 g / 140 g	
230	NOIX DE JOUE DE BŒUF COUPEE UE	blocs sciés, pièces présentées individuellement	
VOLAILLES & LAPINS			
conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur, particulièrement en matière d'alimentation et à la spécification B1-18-07 du GP/RCN			
311	ROTI DE DINDONNEAU A SEC 100 % FILET UE	2 kg environ ; sans barde ni peau ; 3 morceaux maximum par kilo	dénom.
312	ROTI DE DINDONNEAU A SEC 50/50 UE	50 % viande blanche, 50% viande rouge ; sans barde ; 4 morceaux maximum par kilo	dénom.
321	ESCALOPES DE DINDONNEAU A SEC UE	pièces surgelées individuellement ; 90/110 g, 110 / 130 g, 130 / 150g	dénom.
323	SAUTE DE DINDONNEAU SANS OS, SANS PEAU, A SEC UE	pièces de 50 / 80 g, pièces présentées individuellement	dénom.
324	PAUPIETTES DE DINDONNEAU UE	tranche reconstituée ; 80 à 140 g, 55 / 60% de farce sans porc; sans ficelle	dénom.
325	BROCHETTES DE DINDONNEAU NATURES UE	à sec ; pure viande rouge, 130 g environ	dénom.
329	BROCHETTES DE DINDONNEAU ORIENTALES UE	à sec ; 130 g environ	dénom.
320	ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE CUITE UE	vianades blanches saumurées formées; pièces de 100 à 150 g, panées à 30%	dénom.
327	CORDON BLEU DE DINDONNEAU CUIT UE	sans porc ; tranche reconstituée saumurée, jambon de dindonneau cuit, tranche de fromage, panure, cuits ; 100 et 125g	dénom.
POULETS ET POULES CONGELES A SEC			
331	POULET PAC SANS ABAT CLASSE A UE	cou coupé au ras du coffre, peau du cou enlevée, 0,9 / 1,5 kg ; calibré de 100g en 100g	dénom.
334	COQUELET PAC SANS ABAT CLASSE A UE	400 / 600 g, prix au kilo,	dénom.
345	FILETS OU BLANCS DE POULETS UE	pièces surgelées individuellement, 60 à 120 gr, non traité en salaison	dénom.
333	CUISSES DE POULET 180/220gr, DEJOINTEES UE	produit pouvant être calibré de 20 g en 20 g, layer packed ou IQF	dénom.
342	CUISSES DE POULET 220/260gr , DOUBLE LAME , APD	produit pouvant être calibré de 20 g en 20 g, layer packed ou IQF	suppr. 07/07
343	CUISSES DE POULET 180/220gr , DOUBLE LAME , APD UE	produit pouvant être calibré de 20 g en 20 g, layer packed ou IQF	suppr. 01/08
348	CUISSES DE POULET 180/220gr UNE LAME APD UE	moins de 25% du poids total de partie de dos, layer packed ou IQF	dénom.
346	CUISSES DE POULET 220/260gr UNE LAME APD UE	moins de 25% du poids total de partie de dos, layer packed ou IQF	dénom.
347	HAUTS DE CUISSE DE POULET 120/180gr UE	masse musculaire enveloppant le fémur ; découpes pratiquées aux articulations, layer packed ou IQF	dénom.
341	ESCALOPES DE VOLAILLES (POULE) UE	pièces surgelées individuellement de 100/120 g	dénom.
344	CUISSES DE POULE APD UE	pièces surgelées individuellement de 200 / 300 g ; calibré de 50 en 50g	dénom.
335	DECOUPES DE COQ UE	sans pattes, sans fouet, sans croupion, sans échine ; viande avec os ; pièces présentées individuellement	dénom.
350	NUGGETS (beignets) DE VOLAILLE UE	Pâte à beignet, viande de volaille, cuit, 20 à 25 gr environ	dénom.
AUTRES VOLAILLES			
351	PINTADE A ROTIR PAC CLASSE A, A SEC UE	cou coupé au ras du coffre, peau du cou enlevée, 0,8 / 1,1 kg	dénom.
352	CUISSES DE PINTADE UE	classe A ; déjointées ou double lame ; 150 / 250 g, calibré de 50 en 50 g ; surgelées individuellement	dénom.
364	CUISSES DE CANETTE UE	150 / 220 g ; déjointées ; sans croupion ; individuelles	dénom.

363	CUISSES DE CANARD UE	250 / 400 g ; déjointées ; sans croupion ; individuelles	dénom.
LAPINS			
372	PAUPIETTES DE LAPIN CRUE	125 g minimum; farce de viande de volaille, sans porc, crue	
373	CUISSES DE LAPINS DE CHINE	4 à 7 pièces ; présentées en bloc de 1kg; origine Chine	
374	CUISSES DE LAPINS UE	175g à 250 g / pièce; IQF	suppr. 01/08
375	RÔTI DE LAPIN FARCI CRU, AUX PRUNEAUX	pièce de 2kg environ; 50% de viande de lapin minimum; 40% de farce, 10% de pruneaux	suppr. 01/08
POISSONS & PRODUITS DE LA MER			
PORTIONS NATURES CRUES DE FILET DE POISSONS (spécifications C9-01 du GPEM/DA)			
413	PORTIONS NATURE CRUES DE FILET DE CABILLAUD SANS ARETE	blocs de plein filet, qualité 'sans arête', surgelé mer ou terre, 100 g ou 125 g	suppr. 01/08
493	PORTIONS NATURE CRUES DE FILET DE COLIN D'ALASKA SANS ARETE	blocs de plein filet, sans arête, 100 ou 125 g	
417	PORTIONS NATURE CRUES DE FILET DE MERLU BLANC HUBS! OU PRODUCTUS	blocs de plein filet, pauvre en arêtes, 100 g ou 125 g	
454	CUBES DE POISSON CRUS SANS ARETES	pièces de 25 / 30 g ; poisson blanc	
451	BROCHETTES DE POISSON CRU NATURE	poisson blanc ; plein filet ; sans légume	
PORTIONS PANÉES CRUES DE FILET DE POISSONS (spécifications C10-01 du GPEM/DA)			
410	PORTIONS PANÉES CRUES DE FILET DE CABILLAUD SANS ARETE	blocs de plein filet, qualité 'sans arête', surgelé mer ou terre, pièces de 50, 100 g	suppr. 01/08
418	PORTIONS PANÉES CRUES DE FILET DE COLIN D'ALASKA SANS ARETE	blocs de plein filet, qualité 'sans arête', pièces de 50 ou 100 g	
416	PORTIONS PANÉES CRUES DE FILET DE MERLU BLANC GAYI	blocs de plein filet, pauvre en arêtes, pièces de 50 ou 100 g	
453	BROCHETTES DE POISSON CRU PANÉES	poisson blanc ; plein filet ; sans légume ; panure	
PORTIONS FORMÉES ENROBÉES A PARTIR DE BLOCS OU DE FILETS			
462	PORTIONS FORMÉES MEUNIERES DE POISSON BLANC PREFRITES	Poisson blanc de qualité sans arête, enrobage de farine, éventuellement aromatisée, 20% maximum	
463	PORTIONS FORMÉES PANÉES DE POISSON BLANC PREFRIT	qualité sans arête	suppr. 07/07
465	PORTIONS FORMÉES PANÉES DE POISSON BLANC CUIT	qualité sans arête	
468	PORTIONS FORMÉES PANÉES DE HOKI DE N.ZELANDE CUIT	qualité sans arête	
DIVERS: BEIGNETS, DARNES ET POISSONS ENTIERS			
452	BEIGNETS DE POISSON PREFRITS	40 g mini ; 55% minimum de chair de poisson blanc cru ; enrobé de pâte à beignet pré frite	
424	STEAK DE THON ALBACORE	120 / 140 g ; 140 / 160 g; sans peau, sans arêtes, non reconstitué	spécif.
461	SAUMONETTE PELEE VDK	Amérique du nord, Nouvelle Zélande ; 400 g et plus	
FILETS CALIBRES DE POISSON DE QUALITE SANS ARETE			
470	FILETS DECOUPES CALIBRES DE COLIN LIEU	morceau de filet sans arête en forme naturelle, calibrés de 20 gr en 20 gr ; entre 100 et 160 gr, sans peau, IQF	
474	FILETS DECOUPES CALIBRES DE CABILLAUD	morceau de filet sans arête en forme naturelle, calibrés de 20 gr en 20 gr ; entre 100 et 160 gr, sans peau, IQF	
475	PAVES DE SAUMON KETA DU PACIFIQUE	morceau de filet sans arête découpé , calibrés de 20 gr en 20 gr ; entre 100 et 160 gr, sans peau, IQF	
476	PAVES DE SAUMON SALMO SALAR	morceau de filet sans arête découpé , calibrés de 20 gr en 20 gr ; entre 100 et 160 gr, avec peau, IQF	nouveau
FILETS PELES NATURELS			
431	FILETS DE CABILLAUD	200 / 400 g selon pêche ; atlantique Nord, interleaved	
433	FILETS DE COLIN (LIEU)	100 / 400 g, 400 / 800 g selon pêche ; interleaved	
435	FILETS DE COLIN D' ALASKA	40 / 60 g, 60 / 120 g ; interleaved	

436	FILETS DE MERLU BLANC	60 / 150 g, hubs ou Produits ; interleaved	spécif.
437	FILETS DE HOKI DE NOUVELLE ZELANDE	110 / 340 g ; sans arrête ; interleaved	
440	FILETS DE HOKI DE PATAGONIE	110 / 340 g ; sans arrête ; Argentine, Chili ; interleaved	
438	FILETS DE SAUMON KETA DU PACIFIQUE	silver bright ; 600 / 1200 g ; IQF	
434	FILETS DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE	170 g à 450 g ; interleaved ; Amérique du nord	
442	FILETS DE DORADE SEBASTE	50 / 140 g ; interleaved ou IQF	spécif.
446	FILETS DE LOUP DE MER	100 / 400 g ; 400/800 g ; atlantique nord ; interleaved	spécif.
443	AILES DE RAIE PELEES - D'AMERIQUE DU SUD -	200/400 g ; 400 / 800 g ; pelées 2 faces, ébarbées ; IQF ou interleaved	
447	AILES DE RAIE PELEES	200/400 g ou 400 / 800 g ; pelées 2 faces, ébarbées ; IQF ; Nouvelle Zélande, Amérique du nord	

PRODUITS DE LA MER

CRUSTACES

511	CREVETTES ENTIERES CUITES 90/120	nordiques ; 90 / 120 pièces au kilo	
512	QUEUES DE CREVETTES DECORTIQUEES CUITES	Asie ; 300 / 500 pièces à la livre (454 g)	nouveau

CEPHALOPODES & MOLLUSQUES

521	BLANCS D'ENCORNET	60 et plus ; Asie, en blocs de 2 kg maximum	
523	LAMELLES D'ENCORNETS	blocs d'un kilo	
525	CALMARS EN BEIGNETS (A LA ROMAINE)	illex ; anneaux enrobés d'une pâte à beignets, précuits	
531	MOULES DECOQUILLEES CUITES	300 / 600 au kilo- Europe	spécif.
532	MOULES ENTIERES CUITES DE PLEINE EAU	cuites dans leur jus ; UE	
541	COCKTAIL DE FRUITS DE MER	Mélange composé au minimum de 20% de moules décoquillées cuites, 20% d'encornets blanchis, 10% d'amandes de mer ou coques décoquillées cuites et 5% de crevettes tropicales décortiquées cuites.	

PREPARATIONS ELABOREES DECLAREES EN PRIX AU KILO

822	CHOUX FARCIS	farce cuite sans porc ; 160 g environ ; prix au kilo	
823	TOMATES FARCIES	farce cuite sans porc ; environ 120 g et 170g ; prix au kilo	
824	OMELETTE NATURE	90 g à 135 g ; minimum 90% d'œuf entiers ; prix au kilo	
825	COURGETTES FARCIES	farce cuite sans porc ; environ 170 g ; forme longue ; prix au kilo	
830	CERVELAS, RECETTE ALSACIENNE	130/140 g ; cervelas entier fourré de fromage avec poitrine de porc fumée	

PRODUITS DE POMMES DE TERRE, UE (GPEM/DA: les % indiqués se mesurent en nombre de pièces; ces normes peuvent évoluer selon la récolte)

714	FRITES LONGUES AU FOUR	50 % minimum de plus de 50 mm ; 6%maximum de moins de 25 mm, section de 8 à 12 mm	
715	FRITES PRE FRITES LONGUES	50 % minimum de plus de 50 mm ; 6%maximum de moins de 25 mm, section de 8 à 12 mm	
716	FRITES PRE FRITES COURTES	15 % minimum de plus de 50 mm ; 10% maximum de moins de 25 mm, section de 8 à 12 mm	
717	POMMES ALLUMETTES PRE FRITES LONGUES	même définition que les frites longues avec une section de 5 à 7 mm	
718	POMMES ALLUMETTES PRE FRITES COURTES	même définition que les frites courtes avec une section de 5 à 7 mm	
723	POMMES RISSOLEES PRE FRITES	cubes de 9 à 14 mm	
733	POMMES NOISETTES PRE FRITES	UE	
734	POMMES SAUTEES EN RONDELLES PRE FRITES	4 à 8 mm d'épaisseur	
735	PREPARATION A BASE DE POMMES DE TERRE RAPEES PREFRITES	pommes de terre râpées, oignons, assaisonnement, pré frites ; type pommes darphin, pommes paillason, rösti	

736 POMMES DAUPHINES CUITES mélange pâte à choux et purée de pommes de terre, pré frit

FRUITS

601 FRAMBOISES ENTIERES IMPORT

LEGUMES (conformes aux spécifications du GPEM/DA F8-99)

MONOLEGUMES CRUS, BLANCHIS

LEGUMES PREMIER PRIX

782 FOND D'ARTICHAUT diamètre 5/7 cm

751 CAROTTES EN RONDELLES épais: 2/10, cal: 35 mm

750 JEUNES CAROTTES TRES FINES 14/17 mm

784 CHAMPIGNONS EMINCES HOTEL pieds et morceaux

754 CHOUX BROCOLIS EN FLEURETTES IQF

753 CHOUX DE BRUXELLES

752 CHOUX FLEURS EN FLEURETTES (20/60) 20/60 mm hors brisures

785 BRISURES DE CHOUX FLEURS

759 COURGETTES EN RONDELLES

755 EPINARDS EN BRANCHES

756 EPINARDS HACHES EN PORTION

765 FLAGEOLETS VERTS FINS calibre: 9.5 mm

762 HARICOTS VERTS EXTRA FINS calibre : moins de 6,5 mm

760 HARICOTS VERTS TRES FINES calibre : 8.0 mm

763 HARICOTS BEURRE FINS entiers, calibre <9 mm

766 NAVETS EN DES Non défini par les GPEM/DA

780 OIGNONS EMINCES

781 PETITS OIGNONS BLANCS

764 PETITS POIS DOUX TRES FINES calibre: 8.2 mm

781 POIREAUX COUPES EN RONDELLES

758 SALSIFIS COUPES non pelés

LEGUMES. 'AUTRES'

882 FONDS D'ARTICHAUT FRANCE diamètre 5/7 cm origine France

851 CAROTTES EN RONDELLES épais: 2/10, cal: 35 mm

850 JEUNES CAROTTES TRES FINES 14/17 mm

884 CHAMPIGNONS DE PARIS EMINCES pieds et morceaux

883 CHAMPIGNONS DE PARIS ENTIERS

854 BROCOLI EN FLEURETTE

853 CHOUX DE BRUXELLES IQF

852 CHOU FLEUR EN FLEURETTES 20/60 mm hors brisures

885 BRISURES DE CHOUX FLEURS

859	COURGETTES EN RONDELLES	
855	EPINARDS EN BRANCHES	
856	EPINARDS HACHES EN PORTION	
865	FLAGEOLETS VERTS FINS	
862	HARICOTS VERTS EXTRA FINS	calibre: 9.5 mm
860	HARICOTS VERTS TRES FINS	calibre : moins de 6,5 mm
863	HARICOTS BEURRE FINS	calibre : 8.0 mm
880	OIGNONS EMINCES	entiers, calibre <9 mm
864	PETITS POIS DOUX TRES FINS	Non défini par les GPEM/DA
881	POIREAUX COUPES EN RONDELLES	
866	POIVRONS VERTS ET ROUGES EN LANIERES	calibre: 8.2 mm
858	SALSIFIS COUPES	non pelés
MELANGES DE LEGUMES CRUS 1er PRIX		
778	JARDINIERE DE LEGUMES	
773	LEGUMES POUR RATATOUILLE	
774	LEGUMES POUR COUSCOUS	
775	LEGUMES POUR POTAGE	
771	MACEDOINE	
776	MELANGE SANS FECULENT	
770	PETITS POIS DOUX TRES FINS ET JEUNES CAROTTES	pois 8.2 mm, carottes: 6/17mm
772	PRINTANIERE DE LEGUMES	
MELANGES DE LEGUMES CRUS AUTRES		
879	JULIENNE DE LEGUMES	
873	LEGUMES POUR RATATOUILLE	
874	LEGUMES POUR COUSCOUS	
875	LEGUMES POUR POTAGE	
871	MACEDOINE	
876	MELANGE SANS FECULENT	
870	PETITS POIS DOUX TRES FINS ET JEUNES CAROTTES	pois 8.2 mm, carottes: 6/17mm
872	PRINTANIERE DE LEGUMES	
LEGUMES CUIITS		
877	MACEDOINE CUIITE	
840	CAROTTES EN RONDELLES CUITES	
841	COURGETTES EN RONDELLES CUITES	
842	HARICOTS VERTS TRES FINS CUIITS	
843	POELES CHAMPIGNONS - BROCOLIS	
844	CHOUX - FLEURS CUIITS	

PUREES 1ER PRIX CRUES

790 PUREES DE CAROTTES OU CELERIS

791 PUREE DE HARICOTS VERTS

suppr. 07/07

792 PUREE DE CHOUX FLEURS

suppr. 07/07

793 PUREE DE BROCOLIS

suppr. 01/08

PUREES CUITES

890 PUREES DE CAROTTES OU CELERIS

891 PUREE DE HARICOTS VERTS

nouveau

892 PUREE DE CHOUX FLEURS

893 PUREE DE BROCOLIS