

Liste des produits de la cotation SNM des surgelés
adoptée lors de la réunion du mardi 27 mai 2008 et validée

CODE	LIBELLE	SPECIFICATIONS	modifications apportées
VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE			
VIANDES DE BOEUF			
111	NOIX D'ENTRECOTE ENTIERE D'AMERIQUE DU SUD	2 kg et plus, Brésil, Uruguay; coupé 5 côtes	
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 20% MG IQF, UE	pure viande de bœuf; hachée surgelée individuellement; 20% M.G. maximum; GPEM/DA B1-12-03 du 28 juin 2003	dénomination
115	BOULE DE BOEUF 51% DE VIANDE HACHEE 15% MG UE	avec protéines végétales, assaisonné, environ 30 gr; GPEM/DA B1-12-03 du 28 juin 2003	dénomination
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 15% MG IQF, VBF	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	dénomination
VIANDES DE VEAU (actuellement équivalent à jeune bovin) en application du règlement (CE) 700/2007 pour les viandes issues d'animaux abattus avant le 30 juin 2008 En janvier 2009, cette dénomination sera remplacée dans la cotation par "JEUNE BOVIN - anciennement veau" L'appellation Jeune Bovin devant être utilisée pour les viandes issues d'animaux abattus après le 1er juillet 2008 et âgés de 8 à 12 mois			
131	ROTI DE VEAU (équivalent à jeune bovin), EPAULE UE	sans barde; non saumuré 1,5 à 2,5 kg environ	dénomination
133	ASSORTIMENT DE BLANQUETTE DE VEAU (équivalent à jeune bovin) SANS OS UE	poitrine ou collier; non saumuré; pièces présentées individuellement de 50 / 90 g	dénomination
138	SAUTE DE VEAU (équivalent à jeune bovin) SANS OS UE	épaule, bas de carré; non saumuré; pièces présentées individuellement de 50 / 90 g	dénomination
136	ESCALOPES DE VEAU (équivalent à jeune bovin) HACHEES UE	pure viande de veau (équivalent à jeune bovin) non saumurée; 20% M.G. maximum; steaks individuels de 80, 100, 120 g	dénomination
132	POITRINE DE VEAU (équivalent à jeune bovin) FARCIE SANS PORC UE	35 / 40% poitrine de veau (équivalent à jeune bovin); farce pouvant être composée de viandes de veau, bœuf, volaille et protéines végétales	dénomination
134	PAUPIETTES DE VEAU (équivalent à jeune bovin) SANS PORC UE	25% d'escalope reconstituée; sans barde, sans ficelle; farce pouvant être composée de viandes de veau (équivalent à jeune bovin), bœuf, volaille et protéines végétales	dénomination
VIANDES DE VEAU - conforme au règlement (CE) 700/2007 du 11 juin 2007 appellation réservée aux animaux abattus avant 8 mois			
161	ROTI DE VEAU ,EPAULE UE	sans barde; non saumuré 1,5 à 2,5 kg environ	nouveau
168	SAUTE DE VEAU SANS OS UE	épaule, bas de carré; non saumuré; pièces présentées individuellement de 50 / 90 g	nouveau
166	ESCALOPES DE VEAU HACHEES UE	pure viande de veau non saumurée; 20% M.G. maximum; steaks individuels de 80, 100, 120 g	nouveau
164	PAUPIETTES DE VEAU SANS PORC UE	25% d'escalope reconstituée; sans barde, sans ficelle; farce pouvant être composée de viandes de veau, bœuf, volaille et protéines végétales	nouveau

VIANDES D'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	supprimé
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	
146	COTES SIMPLES DE MOUTON	pièces surgelées individuellement de 60 / 90 g ; UE	

VIANDES DE PORC

157	COTE ECHINE	non saumurée; 130 / 150 g ; UE	
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	
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 (équivalent à jeune bovin) TRANCHE UE	pièces de 120 g / 140 g	dénomination
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 GPEM/RCN

DINDE ET DINDONNEAU

311	ROTI DE DINDONNEAU A SEC 100 % FILET UE	2 kg environ ; sans barde ni peau ; 3 morceaux maximum par kilo	
312	ROTI DE DINDONNEAU A SEC 50/50 UE	50 % viande blanche, 50% viande rouge ; sans barde ; 4 morceaux maximum par kilo	
321	ESCALOPES DE DINDONNEAU A SEC UE	pièces surgelées individuellement ; 90/110 g, 110 / 130 g, 130 / 150g	
323	SAUTE DE DINDONNEAU SANS OS, SANS PEAU, A SEC UE	pièces de 50 / 80 g, pièces présentées individuellement	
324	PAUPIETTES DE DINDONNEAU UE	tranche reconstituée de viande de dindonneau ; 80 à 140 g, 55 / 60% de farce sans porc; sans ficelle	spécification
325	BROCHETTES DE DINDONNEAU NATURES UE	à sec ; pure viande rouge, 130 g environ	
329	BROCHETTES DE DINDONNEAU ORIENTALES UE	à sec ; 130 g environ	
320	ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE CUITE UE	viandes blanches saumurées formées; pièces de 100 à 150 g, panées à 30%	
327	CORDON BLEU DE DINDONNEAU CUIT UE	sans porc ; tranche reconstituée de viande de dindonneau , saumurée, jambon de dindonneau cuit, tranche de fromage, panure, cuits ; 100 et 125g	spécification

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	
334	COQUELET PAC SANS ABAT CLASSE A UE	400 / 600 g, prix au kilo,	
345	FILETS OU BLANCS DE POULETS A SEC	pièces surgelées individuellement, 60 à 120 gr, non traité en salaison	dénomination
342	FILETS OU BLANCS DE POULETS SAUMURES	pièces surgelées individuellement, 60 à 120 gr, saumurées à 10% maximum	nouveau
333	CUISSES DE POULET 180/220gr, DEJOINTEES UE	produit pouvant être calibré de 20 g en 20 g, layer packed ou IQF	
348	CUISSES DE POULET 180/220gr UNE LAME APD UE	moins de 25% du poids total de partie de dos, layer packed ou IQF	
346	CUISSES DE POULET 220/260gr UNE LAME APD UE	moins de 25% du poids total de partie de dos, layer packed ou IQF	
347	HAUTS DE CUISSE DE POULET 120/180gr UE	masse musculaire enveloppant le fémur ; découpes pratiquées aux articulations, layer packed ou IQF	
341	ESCALOPES DE VOLAILLES (POULE) UE	pièces surgelées individuellement de 100/120 g	
344	CUISSES DE POULE APD UE	pièces surgelées individuellement de 200 / 300 g ; calibré de 50 en 50g	
335	DECOUPES DE COQ UE	sans pattes, sans fouet, sans croupion, sans échine ; viande avec os ; pièces présentées individuellement	
350	NUGGETS (beignets) DE VOLAILLE UE	Pâte à beignet, viande de volaille, cuit, 20 à 25 gr environ	
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	
352	CUISSES DE PINTADE UE	classe A ; déjointées ou double lame ; 150 / 250 g, calibré de 50 en 50 g ; surgelées individuellement	
364	CUISSES DE CANETTE UE	150 / 220 g ; déjointées ; sans croupion ; individuelles	
363	CUISSES DE CANARD UE	250 / 400 g ; déjointées ; sans croupion ; individuelles	
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		nouveau
POISSONS & PRODUITS DE LA MER			
PORTIONS NATURES CRUES DE FILETS DE POISSONS (spécifications C9-01 du GPEM/DA)			
493	PORTIONS NATURE CRUES DE FILETS DE COLIN D'ALASKA SANS ARETE	blocs de plein filet, sans arête, 100 ou 125 g	
494	PORTIONS NATURE CRUES DE FILETS DE HOKI D'AMERIQUE DU SUD	blocs de plein filet, sans arête, 100 ou 125 g	nouveau
417	PORTIONS NATURE CRUES DE FILETS DE MERLU BLANC HUBSI 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 PANEES CRUES DE FILETS DE POISSONS (spécifications C10-01 du GPEM/DA)			
418	PORTIONS PANEES CRUES DE FILETS DE COLIN D'ALASKA SANS ARETE	blocs de plein filet, qualité 'sans arête', pièces de 50 ou 100 g	
416	PORTIONS PANEES CRUES DE FILETS DE MERLU BLANC GAYI	blocs de plein filet, pauvre en arêtes, pièces de 50 ou 100 g	
453	BROCHETTES DE POISSON CRU PANEES	poisson blanc ; plein filet ; sans légume ; panure	

PORTIONS ENROBEES A PARTIR DE BLOC DE FILETS

462	PORTIONS FORMEES MEUNIERES DE POISSON BLANC PREFRITES	Poisson blanc de qualité sans arête, enrobage de farine, éventuellement aromatisée, 20% maximum
465	PORTIONS FORMEES PANEES DE POISSON BLANC CUIT	qualité sans arête
464	PORTIONS MOULEES PANEES DE POISSON BLANC CUIT	qualité sans arête nouveau
468	PORTIONS FORMEES PANEES DE HOKI DE N.ZELANDE CUIT	qualité sans arête

DIVERS: BEIGNETS, DARNES ET POISSONS ENTIERES

452	BEIGNETS DE POISSON PREFRITES	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
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

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, hubsi ; interleaved
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
446	FILETS DE LOUP DE MER	100 / 400 g ; 400/800 g; atlantique nord ; interleaved
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)

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	
533	MOULES DECOQUILLEES CUITES CHILI	300 / 600 au kilo, origine CHILI	
532	MOULES ENTIERES CUITES DE PLEINE EAU UE	cuites dans leur jus ; UE	dénomination
534	MOULES ENTIERES CUITES DE PLEINE EAU DU CHILI	cuites dans leur jus	nouveau
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	
PAIN ET VIENNOISERIE			
650	PETITS PAINS BLANCS PRECUIITS	pains de 40 à 60 gr	nouveau
660	PATE FEUILLETEE AU BEURRE	2,8 mm d'épaisseur, 5 tours minimum	nouveau
661	PATE FEUILLETEE MARGARINE	2,5 mm d'épaisseur, 5 tours minimum	nouveau
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 40/60 mm	spécification
753	CHOUX DE BRUXELLES		
752	CHOUX FLEURS EN FLEURETTES (40/60)	40/60 mm hors brisures	dénomination
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		
786	PETITS OIGNONS BLANCS		
764	PETITS POIS DOUX TRES FINES	calibre: 8.2 mm	
781	POIREAUX COUPES EN RONDELLES		
758	SALSIFIS COUPES	pelés	spécification
LEGUMES. 'AUTRES'			
882	FONDS D'ARTICHAUT	diamètre 5/7 cm	dénomination
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	IQF 40/60 mm	spécification
853	CHOUX DE BRUXELLES	IQF	
852	CHOU FLEUR EN FLEURETTES (40/60)	40/60 mm hors brisures	dénomination
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 FINES	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	pelés	spécification
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	POELEES CHAMPIGNONS - BROCOLIS		
844	CHOUX - FLEURS CUIITS		
PUREES CRUES			
790	PUREES DE CAROTTES OU CELERIS		
PUREES CUITES			
890	PUREES DE CAROTTES OU CELERIS		
891	PUREE DE HARICOTS VERTS		
892	PUREE DE CHOUX FLEURS		
893	PUREE DE BROCOLIS		