

## Classement de la viande de porc



### **S I**

Viande de porc sans nerfs et sans gras visible.

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	75 %	Protéine de viande:	20 %
Matière grasse:	5 %	Protéine de tissu conjonctif:	5 %



### **S II**

Viande de porc sans nerfs et peu de gras visible (max. 5%).

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	73 %	Protéine de viande:	19 %
Matière grasse:	8 %	Protéine de tissu conjonctif:	8 %



### **S III**

Viande de porc avec un pourcentage plus élevé de nerfs et de gras visible.

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	69 %	Protéine de viande:	19 %
Matière grasse:	12 %	Protéine de tissu conjonctif:	16 %



### **S IV**

Viande de porc sans nerfs avec 25 % de gras.

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	55 %	Protéine de viande:	15 %
Matière grasse:	30 %	Protéine de tissu conjonctif:	15 %

**S V - S VIII voir verso**



## Classement de la viande de porc



### **S V**

Poitrine avec 60 % de gras,  
sans couenne, sans croquant et sans gras mou.

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	32 %	Protéine de viande:	8 %
Matière grasse:	60 %	Protéine de tissu conjonctif:	15 %



### **S VI**

Gorge de porc sans couenne et sans glande.

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	40 %	Protéine de viande:	10 %
Matière grasse:	50 %	Protéine de tissu conjonctif:	30 %



### **S VII**

Bardière sans couenne.

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	17 %	Protéine de viande:	5 %
Matière grasse:	78 %	Protéine de tissu conjonctif:	50 %



### **S VIII**

Bardière sans couenne et sans maigre.

#### Valeurs d'analyse:

Eau:	8 %	Protéine de viande:	2 %
Matière grasse:	90 %	Protéine de tissu conjonctif:	85 %