**ANNEXE 1**

**VIANDES ROUGES:** BŒUF, VEAU, PORC, AGNEAU, ÉQUIDES
**VOLAILLES ET GIBIER**: VIANDES BLANCHES, VOLAILLE, GIBIER A PLUME, GIBIER A POIL
**ŒUFS:** ŒUFS HUILE AROMATISEE
**PRODUITS DE LA MER:** POISSONS, MOLLUSQUES, CRUSTACES
**LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET FRUITS:** LEGUMES, FRUITS, LEGUMINEUSES
**PRÉPARATIONS SUCRÉES:** PATISSERIE, GLACERIE
**BOUILLONS:** BOUILLONS
**MATIÈRES GRASSES ET INFUSIONS:** HUILES, BOISSONS ALCOOLISEES, INFUSIONS SANS ALCOOL

| NUM. | PRODUIT | SPÉCIFICATIONS | TEMP. °C | hh.mm.ss |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Bavette | | 60°C | 0.30.00 |
| 2 | Plat-de-côtes avec os | | 76°C | 16.00.00 |
| 3 | Burger | 2 cm | 58°C | 0.30.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Paleron | | 76°C | 14.00.00 |
| 5 | Queue de bœuf | | 86°C | 16.00.00 |
| 6 | Contre-filet - Très saignant | 2.5 cm | 50°C | 0.50.00 |
| 7 | Contre-filet - Saignant | 2.5 cm | 52°C | 0.50.00 |
| 8 | Contre-filet - À point saignant | 2.5 cm | 54°C | 0.50.00 |
| 9 | Contre-filet - À point | 2.5 cm | 56°C | 0.50.00 |
| 10 | Contre-filet - À point / Bien cuit | 2.5 cm | 62°C | 0.50.00 |
| 11 | Contre-filet - Bien cuit | 2.5 cm | 65°C | 0.50.00 |
| 12 | Côte de bœuf - Très saignante | 3 cm | 50°C | 2.00.00 |
| 13 | Côte de bœuf - Saignante | 3 cm | 52°C | 2.00.00 |
| 14 | Côte de bœuf - À point saignante | 3 cm | 54°C | 2.00.00 |
| 15 | Côte de bœuf - À point | 3 cm | 56°C | 2.00.00 |
| 16 | Côte de bœuf - À point / Bien cuite | 3 cm | 62°C | 2.00.00 |
| 17 | Côte de bœuf - Bien cuite | 3 cm | 65°C | 2.00.00 |
| 18 | Hampe | | 56°C | 0.30.00 |
| 19 | Entrecôte | | 55°C | 0.50.00 |
| 20 | Filet - Très saignant | 2.5 cm | 50°C | 0.50.00 |
| 21 | Filet - Saignant | 2.5 cm | 52°C | 0.50.00 |
| 22 | Filet - À point | 2.5 cm | 54°C | 0.50.00 |
| 23 | Filet - À point / Bien cuit | 2.5 cm | 59°C | 0.50.00 |
| 24 | Filet - Bien cuit | 2.5 cm | 60°C | 0.50.00 |
| 25 | T-bone steak - Très saignant | 4 cm | 50°C | 1.55.00 |
| 26 | T-bone steak - Saignant | 4 cm | 52°C | 1.50.00 |
| 27 | T-bone steak - À point saignant | 4 cm | 54°C | 1.55.00 |
| 28 | T-bone steak - À point | 4 cm | 56°C | 2.00.00 |
| 29 | T-bone steak - À point / Bien cuit | 4 cm | 59°C | 2.10.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 30 | T-bone steak - Bien cuit | 4 cm | 65°C | 2.30.00 |
| 31 | Rond de gîte | Vitello tonnato | 58°C | 4.00.00 |
| 32 | Rond de gîte | Carpaccio de bœuf | 54°C | 3.00.00 |
| 33 | Joue de bœuf | | 78°C | 16.00.00 |
| 34 | Langue de bœuf | Nature | 66°C | 24.00.00 |
| 35 | Longe | Roast-beef | 55°C | 3.00.00 |
| 36 | Picanha | | 51°C | 3.00.00 |
| 37 | Porterhouse - Très saignant | 4 cm | 50°C | 1.50.00 |
| 38 | Porterhouse - Saignant | 4 cm | 52°C | 1.50.00 |
| 39 | Porterhouse - À point saignant | 4 cm | 54°C | 1.55.00 |
| 40 | Porterhouse - À point | 4 cm | 56°C | 2.00.00 |
| 41 | Porterhouse - À point / Bien cuit | 4 cm | 59°C | 2.10.00 |
| 42 | Porterhouse - Bien cuit | 4 cm | 65°C | 2.30.00 |
| 43 | Poitrine de bœuf | Pastrami | 60°C | 48.00.00 |
| 44 | Plat de côtes | | 58°C | 24.00.00 |
| 45 | Rumsteck | Tagliata de bœuf | 54°C | 0.50.00 |
| 46 | Jarret désossé | | 86°C | 18.00.00 |
| 47 | Tête de veau | | 86°C | 18.00.00 |
| 101 | Ris de veau | | 65°C | 1.00.00 |
| 102 | Carré de veau | | 60°C | 1.00.00 |
| 103 | Cuisse de veau | | 64°C | 6.00.00 |
| 104 | Foie de veau | | 60°C | 0.50.00 |
| 105 | Filet de veau | Médaillons | 58°C | 0.50.00 |
| 106 | Joue de veau | | 68°C | 14.00.00 |
| 107 | Longe de veau | | 58°C | 2.00.00 |
| 108 | Osso-buco | | 86°C | 18.00.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 109 | Poitrine de veau | | 86°C | 14.00.00 |
| 151 | Côte de veau | 2 cm | 66°C | 1.00.00 |
| 152 | Échine avec couenne | Porcelet | 74°C | 14.00.00 |
| 153 | Échine entière | Porc effiloché | 74°C | 14.00.00 |
| 154 | Jambon désossé avec couenne | Porcelet | 68°C | 14.00.00 |
| 155 | Jambon désossé | Jambon | 74°C | 15.00.00 |
| 156 | Travers de porc | Grillade | 74°C | 12.00.00 |
| 157 | Cotechino | | 86°C | 8.00.00 |
| 158 | Cœur de porc | | 60°C | 0.50.00 |
| 159 | Filet de porc | Entier | 62°C | 1.00.00 |
| 160 | Longe entière | | 66°C | 2.00.00 |
| 161 | Poitrine avec couenne | | 78°C | 16.00.00 |
| 162 | Poitrine sans couenne | | 78°C | 14.00.00 |
| 163 | Pluma de porc ibérique | | 66°C | 2.00.00 |
| 164 | Presa de porc ibérique | | 66°C | 2.00.00 |
| 165 | Saucisses fraîches | | 66°C | 1.30.00 |
| 166 | Jarrets avec couenne | | 76°C | 16.00.00 |
| 167 | Jarrets sans couenne | | 76°C | 16.00.00 |
| 168 | Pieds / Tête de porc | Fromage de tête | 80°C | 14.00.00 |
| 169 | Zampone | | 86°C | 14.00.00 |
| 201 | Carré d’agneau | Portion | 56°C | 0.50.00 |
| 202 | Contre-filet d’agneau | | 58°C | 1.00.00 |
| 203 | Gigot d’agneau | | 62°C | 4.00.00 |
| 204 | Côtes d’agneau | | 55°C | 0.50.00 |
| 205 | Poitrine d’agneau | | 72°C | 12.00.00 |
| 206 | Rumsteck d’agneau | | 58°C | 4.00.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 207 | Épaule désossée roulée | | 62°C | 18.00.00 |
| 208 | Jarret d'agneau | | 67°C | 16.00.00 |
| 231 | Âne – noix de cuisse désossée | | 66°C | 18.00.00 |
| 232 | Cheval – filet entier | | 56°C | 0.50.00 |
| 251 | Poitrine de poulet sans peau | | 74°C | 0.40.00 |
| 252 | Haut de cuisse de poulet sans peau | | 74°C | 2.00.00 |
| 253 | Haut de cuisse de poulet avec peau | | 74°C | 2.00.00 |
| 254 | Cuisses de poulet avec peau | | 74°C | 4.00.00 |
| 255 | Ailes de poulet | | 72°C | 2.00.00 |
| 256 | Coquelet entier désossé | | 76°C | 2.00.00 |
| 257 | Rôti de filet de dinde | | 76°C | 2.00.00 |
| 258 | Hauts de cuisse de dinde désossés | | 76°C | 6.00.00 |
| 259 | Poitrine de pintade | | 66°C | 0.30.00 |
| 260 | Cuisse de pintade | | 80°C | 4.00.00 |
| 261 | Pintade entière | | 74°C | 6.00.00 |
| 262 | Pintade désossée farcie | | 70°C | 2.00.00 |
| 263 | Lapin entier désossé | Roulé | 68°C | 1.00.00 |
| 264 | Râbles de lapin désossés | | 60°C | 1.00.00 |
| 301 | Cuisses de canard confites | | 68°C | 18.00.00 |
| 302 | Magret de canard avec peau | | 60°C | 0.30.00 |
| 303 | Cuisses d'oie confites | | 72°C | 15.00.00 |
| 304 | Cuisses d'oie désossées sans peau | | 72°C | 18.00.00 |
| 305 | Foie gras d'oie | Terrine Ø 3 cm | 65°C | 0.12.00 |
| 306 | Magret d'oie | | 60°C | 1.45.00 |
| 321 | Cuisses de pigeon avec os | | 74°C | 2.00.00 |
| 322 | Poitrine de pigeon avec peau | | 60°C | 0.12.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 323 | Cuisses de caille | | 64°C | 2.00.00 |
| 324 | Poitrines de caille | | 60°C | 1.00.00 |
| 325 | Cuisse de faisan avec peau | | 68°C | 12.00.00 |
| 326 | Poitrine de faisan | | 63°C | 1.15.00 |
| 351 | Filet de chevreuil | | 52°C | 1.00.00 |
| 352 | Filet de cerf | | 51°C | 0.50.00 |
| 353 | Râble de lièvre désossé | | 55°C | 0.14.00 |
| 354 | Cuisses de lièvre désossées | | 60°C | 2.30.00 |
| 371 | Œufs entiers sans coquille | Pasteurisées | 64°C | 0.30.00 |
| 372 | Jaunes d'œufs | Pasteurisés | 57°C | 2.00.00 |
| 373 | Blancs d'œufs | Pasteurisés | 57°C | 1.30.00 |
| 374 | Œufs moyens avec coquille | Cuisson légère | 62°C | 0.45.00 |
| 401 | Anchois | Entières | 65°C | 0.20.00 |
| 402 | Morue salée | Filet | 46°C | 0.20.00 |
| 403 | Bar | Filet 150 g | 60°C | 0.18.00 |
| 404 | Cabillaud | Tranche | 60°C | 0.18.00 |
| 405 | Dorade | Filet | 60°C | 0.18.00 |
| 406 | Espadon | Filet rôti | 54°C | 0.30.00 |
| 407 | Lotte | Médaillons de filet | 60°C | 0.35.00 |
| 408 | Sériole | Filet | 52°C | 0.20.00 |
| 409 | Turbot | Filet avec peau | 60°C | 0.12.00 |
| 410 | Saumon | Filet avec peau 3 cm | 60°C | 0.18.00 |
| 411 | Maquereau | Filet | 65°C | 0.15.00 |
| 412 | Loup de mer | Filet | 60°C | 0.15.00 |
| 413 | Thon | Filet | 45°C | 0.25.00 |
| 414 | Thon | Ventrèche | 60°C | 0.30.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 415 | Rouget | Filet | 60°C | 0.06.00 |
| 416 | Truite | Filet | 60°C | 0.12.00 |
| 501 | Calamar à découper | 250g | 65°C | 0.15.00 |
| 502 | Calamar entier pour conserves | 200-300g | 65°C | 0.15.00 |
| 503 | Calamar entier, tendre | 150-300g | 65°C | 0.50.00 |
| 504 | Calamar pour salade tiède | 150g | 60°C | 1.00.00 |
| 505 | Coquilles Saint-Jacques entières en portion | | 60°C | 0.15.00 |
| 506 | Coquilles Saint-Jacques – corail | | 60°C | 0.15.00 |
| 507 | Moules fermées | | 90°C | 0.15.00 |
| 508 | Poulpes musqués | 150 gr | 70°C | 2.00.00 |
| 509 | Poulpe à portionner et à saisir | 1 kg | 85°C | 3.00.00 |
| 510 | Seiche entière pour grillade | 300g | 65°C | 1.45.00 |
| 511 | Seiche en lanières | Pour salades 250–350 g | 65°C | 2.00.00 |
| 512 | Palourdes fermées | | 85°C | 0.20.00 |
| 513 | Palourdes lupins fermées | | 82°C | 0.20.00 |
| 551 | Homard | Chair | 75°C | 0.15.00 |
| 552 | Langouste | Chair | 75°C | 0.15.00 |
| 553 | Crevettes roses | Queues décortiquées | 75°C | 0.15.00 |
| 554 | Crevettes impériales | Entières décortiquées | 75°C | 0.10.00 |
| 601 | Ail | Purée | 86°C | 1.30.00 |
| 602 | Asperges vertes | Entiers | 95°C | 0.20.00 |
| 603 | Betteraves rouges | Entières | 86°C | 1.30.00 |
| 604 | Artichauts | Entiers | 95°C | 0.30.00 |
| 605 | Carottes | Entières | 95°C | 0.30.00 |
| 606 | Choux-fleurs | Fleurettes | 90°C | 0.25.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 607 | Chou blanc | Émincé | 90°C | 0.30.00 |
| 608 | Oignons | Brunoise | 88°C | 2.00.00 |
| 609 | Petits oignons Borettane | | 88°C | 3.00.00 |
| 610 | Oignons nouveaux | | 88°C | 1.00.00 |
| 611 | Fenouils | | 90°C | 0.15.00 |
| 612 | Girolles | | 95°C | 0.15.00 |
| 613 | Pleurotes du panicaut | | 95°C | 0.15.00 |
| 614 | Champignons de Paris | | 95°C | 0.15.00 |
| 615 | Cèpes | | 95°C | 0.10.00 |
| 616 | Endives belges | | 90°C | 0.20.00 |
| 617 | Pommes de terre | Cubes | 90°C | 0.10.00 |
| 618 | Pommes de terre | Tranches de 1 cm | 90°C | 0.20.00 |
| 619 | Poivrons | | 95°C | 0.10.00 |
| 620 | Tomates cerises | Confit | 85°C | 0.45.00 |
| 621 | Poireaux | Entiers | 92°C | 0.40.00 |
| 622 | Radicchio tardif | | 92°C | 0.25.00 |
| 623 | Échalotes | Quartiers | 85°C | 2.00.00 |
| 624 | Céleri | Bâtonnets | 85°C | 1.00.00 |
| 625 | Céleri-rave | Bâtonnets | 95°C | 1.00.00 |
| 626 | Céleri-rave | Purée | 90°C | 0.40.00 |
| 627 | Topinambours | Entiers | 90°C | 2.00.00 |
| 628 | Chou de Milan | Cœurs | 90°C | 1.30.00 |
| 629 | Potiron | Cubes | 90°C | 0.45.00 |
| 630 | Courgettes vertes | Cubes | 85°C | 0.35.00 |
| 670 | Pois chiches | Trempés | 88°C | 3.00.00 |
| 671 | Haricots d’Espagne | Trempés | 88°C | 4.00.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 672 | Lentilles | Entières | 90°C | 1.00.00 |
| 673 | Petits pois | | 84°C | 0.20.00 |
| 701 | Abricots | En moitiés | 84°C | 0.20.00 |
| 702 | Ananas | Cubes | 85°C | 0.45.00 |
| 703 | Châtaignes | Entières | 88°C | 1.00.00 |
| 704 | Cerises | Entières dénoyautées | 84°C | 0.20.00 |
| 705 | Figues | | 83°C | 0.20.00 |
| 706 | Fraises | Entières | 83°C | 0.15.00 |
| 707 | Mangues | Tranches | 83°C | 00.30.00. |
| 708 | Pommes | Quartiers | 85°C | 0.45.00 |
| 709 | Myrtilles | | 84°C | 0.15.00 |
| 710 | Poires au naturel | En moitiés | 88°C | 0.30.00 |
| 711 | Pêches | En moitiés | 83°C | 0.30.00 |
| 712 | Rhubarbe | Bâtonnets | 85°C | 0.30.00 |
| 713 | Prunes | En moitiés | 83°C | 0.30.00 |
| 801 | Huile | Herbes aromatiques 10 % | 65°C | 2.00.00 |
| 802 | Huile | Épices sèches | 86°C | 2.00.00 |
| 803 | Huile | Ail et piment frais | 88°C | 2.00.00 |
| 804 | Huile | Zestes d'agrumes 10 % | 65°C | 2.00.00 |
| 805 | Huile | Vanille | 55°C | 1.00.00 |
| 821 | Bases pour glaces et sorbets | Pour toutes les glaces et sorbets | 76°C | 0.40.00 |
| 822 | Ganache au chocolat | Tous types de chocolat | 66°C | 1.00.00 |
| 823 | Lait concentré sucré | Caramélisé | 86°C | 8.00.00 |
| 824 | Pasteurisation | Crèmes | 84°C | 0.40.00 |
| 881 | Bouillon de légumes | Parures de légumes + eau | 86°C | 4.00.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 882 | Bouillon de viande et légumes | Viande + os + mirepoix, clair et aromatique | 95°C | 10.00.00 |
| 883 | Bouillon de poulet concentré | | 95°C | 12.00.00 |
| 884 | Bouillon de champignons | Champignons shiitake séchés, champignons de Paris, oignon | 85°C | 12.00.00 |
| 885 | Bouillon de crustacés | Carapaces + garniture aromatique torréfiée sous vide | 90°C | 5.00.00 |
| 886 | Bouillon fumé | Ingrédients préfumés, profil délicat | 85°C | 3.00.00 |
| 887 | Bouillon de poisson | Rendement élevé, utilisation en gouttes ou en gel | 80°C | 2.30.00 |
| 921 | Limoncello rapide | Alcool à 40 %, citrons | 54,4°C | 2.00.00 |
| 922 | Liqueur aux herbes | Alcool à 40 %, herbes aromatiques fraîches | 54,4°C | 2.00.00 |
| 923 | Liqueur au café | Alcool à 40 %, grains de café entiers torréfiés | 54,4°C | 2.30.00 |
| 924 | Bourbon au bacon (fat washing) | Bourbon, bacon croustillant et sirop d'érable | 54,4°C | 2.00.00 |
| 925 | Liqueur au piment | Liqueur à 40 %, 1 piment frais émincé | 54,4°C | 1.00.00 |
| 926 | Liqueur aux noisettes | Liqueur à 40 %, noisettes torréfiées concassées | 54,4°C | 2.30.00 |
| 927 | Liqueur à la lavande ou à l'hibiscus | Liqueur à 40 %, lavande séchée ou fleurs d'hibiscus | 54,4°c | 1.00.00 |
| 928 | Liqueur au gingembre frais | Liqueur à 40 %, gingembre frais émincé | 54,4°C | 2.00.00 |
| 929 | Liqueur à la fraise | Liqueur à 40 %, fraises fraîches en morceaux | 54,4°C | 2.00.00 |
| 961 | Vinaigre aromatique au romarin | Vinaigre, branches de romarin ou de thym, zeste de citron | 65,5°C | 3.00.00 |
| 962 | Thé glacé concentré | Eau, thé noir ou thé vert en vrac | 80°C | 1.00.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 963 | Infusion de gingembre et d'agrumes | Eau, gingembre frais, zeste d'orange et de citron | 65°C | 1.30.00 |
| 964 | Sirop épicé pour thé glacé | Eau, sucre, cannelle, clous de girofle, gingembre | 65,5°C | 2.00.00 |
| 965 | Miel à l'orange et à la lavande | Miel, zeste d'orange, fleurs de lavande séchées | 50°C | 1.30.00 |
| 966 | Lait épicé (golden milk) | Lait végétal, curcuma, gingembre en poudre, cannelle, poivre noir | 60°C | 1.00.00 |