



Ingrédients	Humidité %	Gras %	Protéine %	Valeur liante	Collagène
Ingrédients carnés - bœuf ③					
Parure de bœuf 20 % ②	15,10	80,52	4,24	5,90	0,57
Parure de bœuf 40 %	29,50	61,94	8,29	8,40	0,47
Parure de bœuf 50 %	40,34	48,01	11,14	12,30	0,42
Parure de bœuf 65 %	49,80	35,74	14,00	19,40	0,35
Parure de bœuf 75 %	57,30	26,07	16,11	21,70	0,38
Parure de bœuf 85 %	65,80	14,91	18,97	24,40	0,28
Parure de bœuf 90 %	69,12	11,23	18,86	24,50	0,21
Sang de bœuf	80,00	N/D**	18,00	15,00	0,00
Viande de taureau	70,80	8,20	20,20	30,00	0,20
Viande de taureau congelée	70,84	7,35	21,12	27,00	0,20
Viande de joue de bœuf	63,09	19,14	17,16	14,00	0,59
Viande congelée de joue de bœuf	58,49	24,78	16,16	12,50	0,59
Parure de joue de bœuf	29,00	62,00	8,00	3,70	0,85
Épaule de bœuf désossée	57,20	26,19	16,08	24,00	0,30
Viande de vache	66,20	14,58	18,61	24,50	0,21
Viande de tête de bœuf	68,00	12,26	19,11	7,80	0,73
Cœur de bœuf congelé	69,26	14,09	16,14	6,10	0,27
Foie de bœuf congelé	69,95	4,68	20,19	2,10	0,95
Plasma frais de bœuf	90,50	N/D	8,00	15,00	0,00
Poitrine de bœuf désossée	38,78	50,23	10,63	16,30	0,42
Viande de jarret de bœuf	72,60	6,32	20,41	28,00	0,66
Parure de langue de bœuf	32,40	58,00	8,70	7,00	0,64
Langue de bœuf	58,40	24,20	16,30	8,30	0,60
Panse de bœuf	81,90	2,10	15,90	0,00	1,00
Ingrédients carnés - volaille					
Poulet désossé mécaniquement 15 % M.G.*	68,12	13,39	14,99	19,90	0,36
Poulet désossé mécaniquement 18 % M.G.	66,20	17,24	13,24	19,00	0,39
Poulet désossé mécaniquement 22 % M.G.	63,76	20,63	12,47	18,00	0,40
Viande de poulet déchetée	68,00	18,00	13,00	23,90	0,35
Dinde désossée mécaniquement 20% M.G.	64,90	19,60	14,70	20,00	0,36
Viande de cuisse de dinde	73,82	6,59	19,01	25,00	0,30
Ingrédients carnés - veau					
Viande de veau désossée	77,00	3,70	19,10	24,00	0,30
Ingrédients carnés - mouton					
Parure de mouton 90 %	69,40	10,20	19,20	22,60	0,22

* M.G.: Matières grasses. ** N/D: Non déterminé.

① Valeurs de source américaine données à titre indicatif seulement, tire de AMPC Inc. Iowa, E.-U.

② Pourcentage de maigre visuel.

③ Habituellement de la vache de réforme ou bœuf catégorie C selon la classification canadienne.

Ingrédients	Humidité %	Gras %	Protéine %	Valeur liante	Collagène
Ingrédients carnés - porc					
Parure de porc 20 % ②	17,60	77,48	4,73	5,70	0,48
Parure de porc 50 %	35,81	54,12	9,58	11,70	0,34
Parure de porc 70 %	53,80	31,17	14,47	18,20	0,24
Parure de porc 80 %	57,07	27,07	15,28	19,30	0,24
Bouts de bacon	36,48	53,17	8,57	0,10	0,86
Viande de palette de porc	70,16	10,69	18,78	23,80	0,23
Parure de joue de porc	65,80	16,31	17,70	8,60	0,72
Gras de dos de porc	4,00	94,88	1,08	0,00	0,95
Parure de gras de dos de porc	13,20	83,11	3,55	7,70	0,60
Viande de tête de porc congelée	55,50	29,10	14,74	7,50	0,69
Cœur de porc congelé	77,60	6,21	15,45	6,10	0,27
Bajoue découennée de porc	28,08	63,83	7,78	4,50	0,43
Foie de porc congelé	71,59	4,08	20,86	2,10	0,95
Parure d'os de cou de porc	62,81	20,70	16,09	18,80	0,25
Viande de jarret de porc	67,72	13,22	18,49	23,10	0,34
Picnic désossé de porc	59,89	23,60	16,04	20,10	0,23
Couenne de porc	39,60	32,00	28,30	0,00	1,00
Parure de langue de porc	27,50	64,90	7,70	7,10	0,72

② Pourcentage de maigre visuel.

Ces informations sont tirées de :

