

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
SOUPE DE POISSONS

N° LA 04-09

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 40 % minimum de poissons mis en œuvre
- Au moins 5 espèces différentes de poissons pêchés en mer
- Parfumée aux stigmates de safran

Organisme de Défense et de Gestion :

CAPS Qualité
Syndicat général des Mareyeurs
22 Terrasse Bâtiment 1 - Rue Huret Lagache
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tél : 03 21 30 39 37 - Fax : 03 21 30 17 61

Président : Hervé DIERS

Chmieu

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur.....	4
2. NOM du LABEL ROUGE.....	4
3. Description du produit.....	4
3.1. Présentation du produit.....	4
3.2. comparaison avec le produit courant.....	7
3.3. Elements justificatifs de la qualite superieure.....	13
3.3.1. Des matieres premieres sélectionnées, de haute qualité.....	13
3.3.2. Un dosage équilibré.....	14
3.3.3. Un savoir faire adapté au produit.....	14
3.3.4. Les caractéristiques certifiées.....	15
4. Tracabilité.....	16
5. Méthode d'obtention.....	19
5.1. Schéma de vie.....	19
5.2. description des valeurs cibles.....	22
5.2.1. Préparation des commandes de poissons.....	22

5.2.2. Réception des matières premières.....	24
5.2.3. Préparation du poisson, (éviscération si nécessaire, ablation des branchies et nettoyage).....	25
5.2.4 Stockage des matières premières	25
5.2.5. Surgélation	26
5.2.6. Décongélation	26
5.2.7. Pesée.....	27
5.2.8. Broyage.....	29
5.2.9. Cuisson.....	29
5.2.10. Tamisage	30
5.2.11. Malaxage.....	30
5.2.12. Conditionnement.....	31
5.2.13. Stérilisation	31
5.2.13. Homogénéisation / étiquetage	32
6. Etiquetage.....	33
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.....	34
Annexes.....	39

1. NOM DU DEMANDEUR

CAPS Qualité

Syndicat général des Mareyeurs

22 Terrasse Bâtiment 1 - Rue Huret Lagache
62200 BOULOGNE-SUR-MER - FRANCE

2. NOM DU LABEL ROUGE

SOUPE DE POISSONS

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRESENTATION DU PRODUIT

La soupe de poisson label rouge n° LA 04/09 est une soupe à base de poissons entiers et parures (tête, colonne vertébrale et nageoire caudale) lui conférant une certaine onctuosité.

Elle est composée *a minima* de 40% de poissons, dont 25 à 40 % de parures ; 5 espèces entrent dans sa composition dont 20 à 30% de lieu, 15 à 25 % de grondins, 5 à 15 % dorade-sébaste, 10 à 20 % de tacaud, 10 à 20 % de merlan et moins de 5 % d'espèces complémentaires (carrelet, chinchard, congre, limande, maquereau, st Pierre, rouget barbet, vive).

Le concentré de tomates est le seul légume autorisé dans la recette. La soupe de poissons est aromatisée par des stigmates de safran (*crocus sativus*) lui apportant une couleur vive et un goût épicé.

L'assemblage des ingrédients est suivi du broyage, de la cuisson, du tamisage et malaxage. La soupe est ensuite conditionnée puis stérilisée.

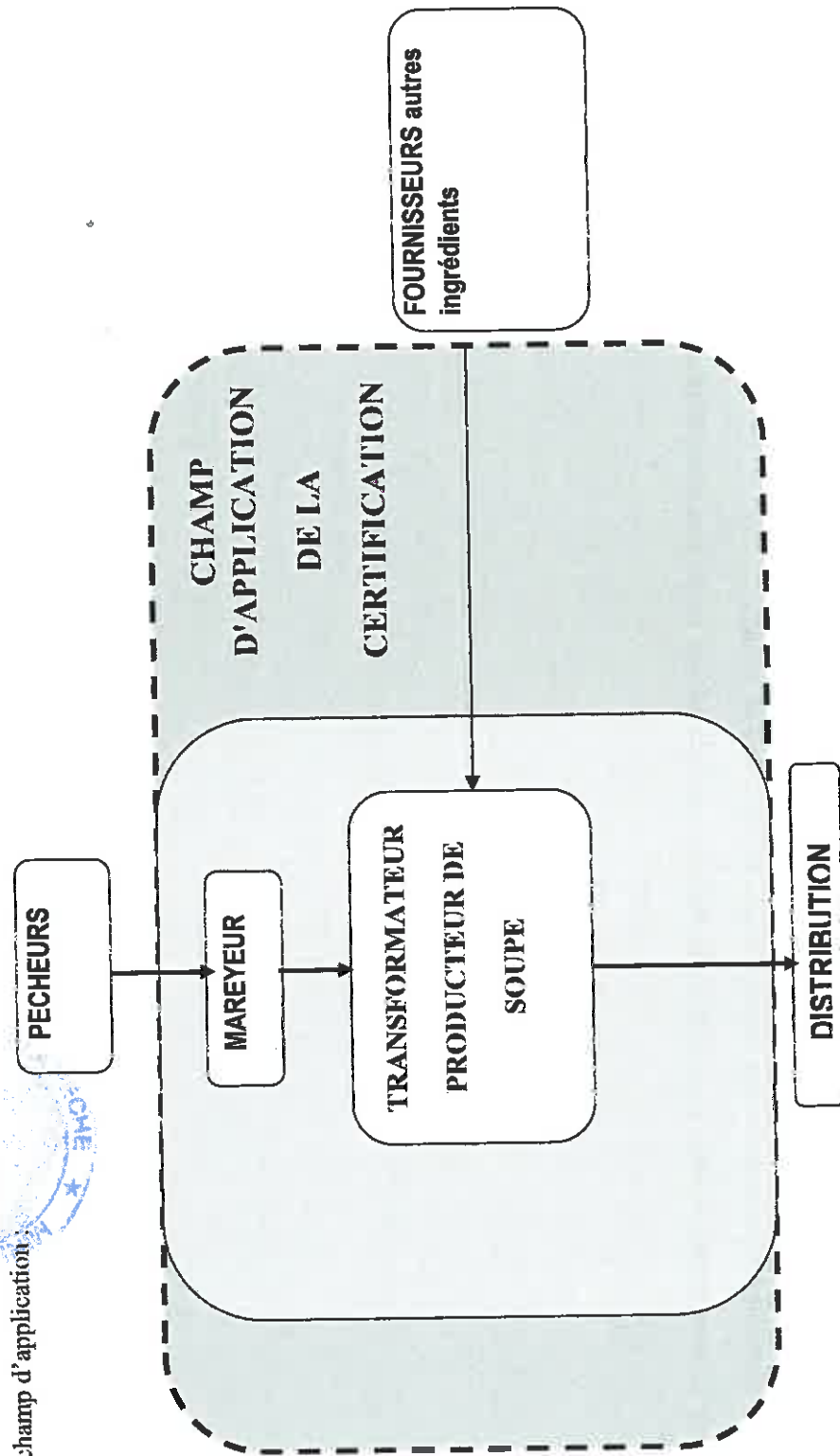
La « Soupe de Poissons » se positionne sur le marché des soupes marines stérilisées haut de gamme.

La soupe se présente sous la forme « prête à l'emploi », « prête à être dégustée » après chauffage, ce qui évite toute altération de la qualité gustative par erreur lors de la reconstitution.

CHAMP D'APPLICATION DU CAHIER DES CHARGES

Le cahier des charges s'inscrit dans une démarche globale initiée par les opérateurs de la filière, mais est ouvert à l'ensemble des acteurs couverts par le champ d'application. En s'associant aux compétences locales, CAPS Qualité contribue activement à la dynamique de mise en place de démarche qualité, y compris sur l'amont.

Sont couverts par le champ d'application :



3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant répond aux exigences du Code de Bonnes Pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poissons. (version janvier 2000)

Le produit courant de comparaison est une soupe de poissons :

- avec un pourcentage de poissons proche de 30%
- comportant des légumes

Légende : Etape concernant le Mareyage / Etape concernant la transformation

Etape	Points de différence	Produit courant	Produit Label
1 ^{er} Etape (chez le mareyeur):	Etat du poisson livré	livraison possible de poissons congelés	Livraison de poissons et parures, fraîches, non congelés
Préparation des commandes de poissons	Type de poisson livré	Poissons de pêche ou d'aquaculture	Poissons pêchés en mer uniquement
	Nature du poisson livré	Poissons utilisés sous forme entiers, chairs, pulpe, parures	Poissons entiers et parures
	Nature des parures	Parures composées de l'ensemble des coproduits de la transformation	Parures = tête, colonne vertébrale et nageoire caudale
	Utilisation de viscères	Les viscères ne sont pas retirées systématiquement, notamment dans le cas des petits poissons	Poissons et parures éviscérés (les poissons et parures reçus non éviscérés sont éviscérés à l'unité de transformation dans les 24 heures suivant leur réception)
	Sélection d'espèces	Pas de sélection d'espèces Seuls les sélaciens sont interdits	Espèces retenant dans la composition de la soupe de poissons : • Carrelet (<i>Pleuronectes platessa</i>)

Etape	Points de différence	Produit courant	Produit Label
			<ul style="list-style-type: none"> ● Chinchard (<i>Trachurus ssp</i>) ● Congre (<i>Conger conger</i>) ● Dorade-sébaste (<i>Sebastes mentella</i>, <i>Sebastes marinus</i> et <i>Sebastes viviparus</i>) ● Goujons (<i>Eutrigla gurnadus</i>, <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Aspitrigla obscura</i>, <i>Trigla lucerna</i>, <i>Trigla lyra</i>) ● Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>) ● Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) ● Limande (<i>Limanda ssp</i>) ● Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>) ● Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>) ● Rouget barbet (<i>Mullus ssp</i>, <i>Mullus barbatus</i> et <i>Mullus surmeletus</i>) ● Saint Pierre (<i>Zeus faber</i>) ● Tacon (<i>Trisopterus luscus</i>) ● Vive (<i>Trachinus draco</i>) <p>Les parures proviennent de la famille du cabillaud (cabillaud, lieu) ou de la famille des dorades sébastes</p>

Etape	Points de différence	Produit courant	Produit Label
<p>2^{ème} Etape : Réception des matières premières</p>	<p>Qualité sanitaire des poissons et parures</p> <p>Etat du poisson et des parures</p>	<p>réglementaire</p> <p>Le poisson peut être utilisé frais, surgelé, concentré, séché.</p>	<p>Parures et poissons dans un état de fraîcheur excellent (fiche d'évaluation en annexe)</p> <p>Le poisson est acheté frais, non congelé</p> <p>Les poissons peuvent être surgelés à réception afin de constituer une réserve en cas de risque d'indisponibilité (quotas, aléas climatiques).</p> <p>Les parures sont achetées non congelées</p> <p>Les parures sont utilisées fraîches uniquement.</p>
	<p>Incorporation de légumes</p>	<p>Incorporation d'une quantité importante de légumes (carottes, oignons, poireaux, ...) (soupes de légumes au poisson)</p>	<p>Le concentré de tomates est le seul légume autorisé, ses caractéristiques sont définies.</p>
	<p>safran</p>	<p>aucune obligation. Le plus utilisé est le safran en poudre (trop souvent, ce sont des mélanges non purs, stigmates et étamines)</p>	<p>Seuls les stigmates de safran (<i>crocus sativus</i>) sont utilisés</p>
	<p>condiments, aromates et additifs</p>	<p>Utilisation de condiments, aromates et additifs variés (glutamate, ...)</p>	<p>Existence d'une liste positive des condiments, aromates et additifs pouvant être utilisés</p>
<p>3^{ème} Etape : Préparation du poisson, dont ablation des branchies et nettoyage (si nécessaire)</p>	<p>Utilisation des branchies</p>	<p>Branchies non enlevées</p>	<p>Branchies ôtées pour éliminer toute source de mauvais goût, y compris sur les parures</p>

Étape	Points de différence	Produit courant	Produit Label
4 ^{ème} Étape : Stockage du poisson	Délai pour l'utilisation du poisson et des parures	Pas de délai pour l'utilisation du poisson et des parures	Les poissons frais sont utilisés le jour de leur réception, ou au plus tard dans les 48 heures. Ils sont stockés en chambre froide, sous glace Les parures sont utilisées fraîches. Les parures qui ne sont pas mises en œuvre dans les 48 h suivant la réception, sont utilisées hors Label
5 ^{ème} Étape : Surgélation		Pas d'obligation	Surgélation des poissons exclusivement, les parures sont utilisées fraîches. Surgélation le jour de la réception des poissons dont l'utilisation n'est pas prévue dans les 48 heures. Les parures sont destinées à une utilisation hors label si pas d'utilisation dans les 48 h
6 ^{ème} Étape : Pesée	Quantité de poisson et de parures mise en œuvre utilisation d'un nombre minimal d'espèces	Quantités de poissons mises en œuvre de 20 et de 35% (kg de poissons dont parfois parures / kg de soupe) Pas de nombre minimal d'espèces On trouve les mentions suivantes sur les étiquettes des produits courants : « poissons divers » « poissons selon arrivage ».	40 % minimum de poissons (poissons entiers + parures) dans la Soupe de Poissons dont 2,5 à 40 % de parures (kg de parures / kg de poissons) <u>Poissons entiers</u> : 5 espèces minimum entrent dans la composition de la soupe, selon les pourcentages suivants > 20-30% lieu > 15 - 25 % grondins > 5 - 15 % dorade-sébaste > 10-20% tacaud > 10-20% merlan > < 5 % espèces de complément (Carrelet, Chinchard, Congre, Limande, Maquereau, Saint-Pierre, Rouget barbet, Vive)
7 ^{ème} Étape : Pesée	Quantité de légumes Safran	Incorporation d'une quantité importante de légumes (carottes, oignons, poireaux, ...) (soupes de légumes au poisson) Pas de % imposé – utilisation non obligatoire	Maximum 5 % de tomates (kg de tomate / kg de soupe) : véritable soupe de poissons – aucun autre légume autorisé 0,02 % de safran minimum (kg de safran / kg de soupe)

Étape	Points de différence	Produit courant	Produit Label
<p>8^{ème} Etape : Broyage</p>	<p>Conditions de broyage</p>	<p>Pas de broyage, poissons cuits entiers. Sur des poissons de grandes tailles, comme ceux utilisés, la cuisson est donc beaucoup plus longue, ce qui entraîne une altération, un gommage des spécificités gustatives des espèces utilisées</p>	<p>Broyage donnant des « miettes » permettant une cuisson rapide et une meilleure diffusion des saveurs, particulièrement pour des « gros poissons »,</p>
<p>9^{ème} Etape : Cuisson</p>	<p>Temps température cuisson</p>	<p>Temps de cuisson plus long en raison de l'absence de broyage. Les pertes organoleptiques sont plus importantes lors de cette étape</p>	<p>Le matériel permet une cuisson à très haute température (90 à 100°C) donc de courte durée (20 min +/- 5min), préservant ainsi les saveurs et les arômes de la recette.</p>
<p>10^{ème} Etape : Tamisage</p>	<p>Conditions de tamisage</p>	<p>La texture des soupes est souvent plus grossière La diffusion des arômes est moins efficace</p>	<p>Le tamisage s'effectue avec un matériel spécifique renfermant un axe constitué de racleurs, tournant à l'intérieur d'un tamis. Cet appareil permet d'obtenir la texture lisse (absence de morceaux et granulométrie fine) qui caractérise la Soupe de Poissons Le tamisage participe également à l'extraction et la diffusion des derniers arômes par micronisation des particules</p>
<p>11^{ème} Etape : Malaxage</p>	<p>Conditions de malaxage</p>	<p>Malaxage et conservation de la soupe au chaud après cuisson non systématiques</p>	<p>Lors du malaxage, la soupe est conservée sous agitation dans un bac tampon isolé. Elle n'est ni réchauffée, ni maintenue « artificiellement » à température. Seule l'inertie thermique du volume après cuisson permet de conserver cette température. C'est donc le process en continu (moins de 2h30 entre la mise en œuvre et la fin du conditionnement) qui permet de conserver une température supérieure à 70°C.</p>
<p>12^{ème} Etape : Conditionnement</p>	<p>Type de conditionnement</p>	<p>Pas d'exigence (on trouve des briques, bouteilles plastiques bocaux,...) le produit peut être présenté prêt à consommer, ou à diluer, avec ou sans morceaux.</p>	<p>Bocal verre, sachet type Doypack®</p>

Étape	Points de différence	Produit courant	Produit Label
13 ^{ème} Étape : Stérilisation	Délai cuisson /stérilisation	Pas d'obligations	La soupe est stérilisée le jour de la fabrication de la soupe
14 ^{ème} Étape : Mise en carton	DDM	DDM de 36 à 60 mois	DDM de 24 mois après le mois de fabrication permettant de conserver toutes les caractéristiques organoleptiques du produit.
15 ^{ème} Étape : Stockage		Pas d'exigence	Agréage des conditionnements de Soupe de Poissons (vérification de l'étiquetage)

3.3. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

3.3.1. Des matières premières sélectionnées, de haute qualité

La SOUPE DE POISSONS label rouge utilise des matières premières de haute qualité :

1. Le poisson est acheté frais. Il est éviscéré dans un délai de 24 h (si nécessaire). Il peut être surgelé par le producteur de soupe, afin de s'assurer de sa qualité irréprochable et de se protéger des difficultés d'approvisionnement (mauvais temps, ou quotas). Il est alors surgelé le jour même de la réception. La surgélation le jour même des poissons permet de conserver toutes leurs qualités organoleptiques, n'entraînant donc aucune conséquence gustative sur le produit final et ce quelque soit la proportion poisson surgelé / poisson frais.
- 5 espèces de poissons minimum (Lieu, Grondins, Dorade-sébaste, Tacaud, Merlan, en espèces majoritaires, Carrelet, Chinchard, Congre, Limande, Maquereau, Rouget barbet, Saint Pierre et Vive en complément) (les noms latins de ces poissons sont repris en annexe 1)
- Parures de la famille du cabillaud (cabillaud, lieu) et parures de la famille des dorades sébastes, sans viscères. Ces parures sont achetées et utilisées fraîches exclusivement, elles sont utilisées dans les 48 heures maximum
- Concentré de tomate appertisé à 28 % (28° Brix, 4.15<pH<4.45)
- des filaments de safran pur
- Condiments et aromates : sel poivre, ail, thym, laurier, paprika, curry, piment fort, fenouil et anis sont autorisés, ils sont garantis non ionisés
- Liant végétal non OGM (amidon modifié)

3.3.2. Un dosage équilibré

Pour réaliser la SOUPE DE POISSONS label rouge, les producteurs doivent apporter un soin particulier aux équilibres gustatifs des différents ingrédients. Pour cela, ils doivent en particulier respecter des taux d'incorporation de :

- 40 % de poissons (en Kg de poisson pour kg de soupe). Par poisson on entend ici poissons entiers (éviscérés) et parures. Les parures permettent de donner le velouté et l'onctuosité de la soupe. Elles sont nécessaires pour augmenter l'onctuosité de nos produits, de par les espèces utilisées, de grande taille. Leur incorporation est donc obligatoire, dans une proportion comprise entre 10% et 16 % (en Kg de parure pour kg de soupe - soit *entre 2.5 % et 40 %* de la quantité totale de poisson)
- 20-30% de Lieu, 15 à 25 % de grondins, 5 à 15 % de dorade-sébastie, 10-20% de Merlan et <5% pour les espèces de compléments
- 5 % maximum de concentré de Tomates (valeur à l'état frais - kg de concentré de Tomates par kg de soupe)
- 0.02 % de Safran Pur (en filaments)

3.3.3. Un savoir faire adapté au produit

Afin de conserver les qualités optimales des poissons, ils sont travaillés en continu à partir de la sortie de la chambre froide, le délai maximum entre la sortie de la chambre froide et le début de la cuisson est de 30 minutes.

La grande variabilité des tailles des poissons utilisés impose un broyage avant cuisson, permettant d'optimiser au mieux la prise de température.

La soupe est cuite à température élevée (entre 90°C et 100 °C), pendant un temps court (20 minutes +/- 5 minutes).

Le produit est ensuite tamisé, puis maintenu sous agitation au chaud (bac tampon isolé thermiquement), sans chauffage pour éviter toute reprise de cuisson. Puis, le produit est malaxé avant d'être empoté, pour homogénéiser le produit et éviter toute décantation avant empotage. Le process est réalisé en continu (délai maximum de 2h30 entre la sortie du poisson de la chambre froide et la fin du conditionnement), afin de conserver une température à cœur de la soupe supérieure à 70°C.

La soupe est ensuite stérilisée, étiquetée et expédiée en France et à l'étranger.

3.3.4. Les caractéristiques certifiées

Cette soupe est donc très spécifique de par les caractéristiques listées ci-dessus ainsi que par son positionnement gastronomique. De ce fait, il n'est pas aisé de la comparer à d'autres soupes de poissons, qui correspondent souvent à des produits beaucoup moins typés, donc satisfaisant une clientèle beaucoup plus large. La soupe label rouge correspond à une clientèle plus confidentielle, habituée à des produits typés. Elle est perçue comme un produit haut de gamme sur son créneau de marché.

Le produit courant utilisé pour l'analyse sensorielle est une soupe de poissons :

- Il s'agit d'une soupe avec un pourcentage de poissons proche de 30%
- Comportant des légumes

Les analyses sensorielles réalisées en comparaison à ce produit courant révèlent que la soupe de poissons Label Rouge est préférée par les consommateurs de par sa typicité en odeur et en goût (odeur et goût épicé, odeur et goût de poissons). Il existe un marché pour ce produit qui se distingue nettement des autres soupes de poissons existantes.

Les caractéristiques certifiées, engagements pris par les professionnels sont :

- 40 % MINIMUM DE POISSONS MIS EN ŒUVRE
- AU MOINS 5 ESPECES DIFFERENTES DE POISSONS PECHEES EN MER
- PARFUMEE AUX STIGMATES DE SAFRAN

4. TRAÇABILITE

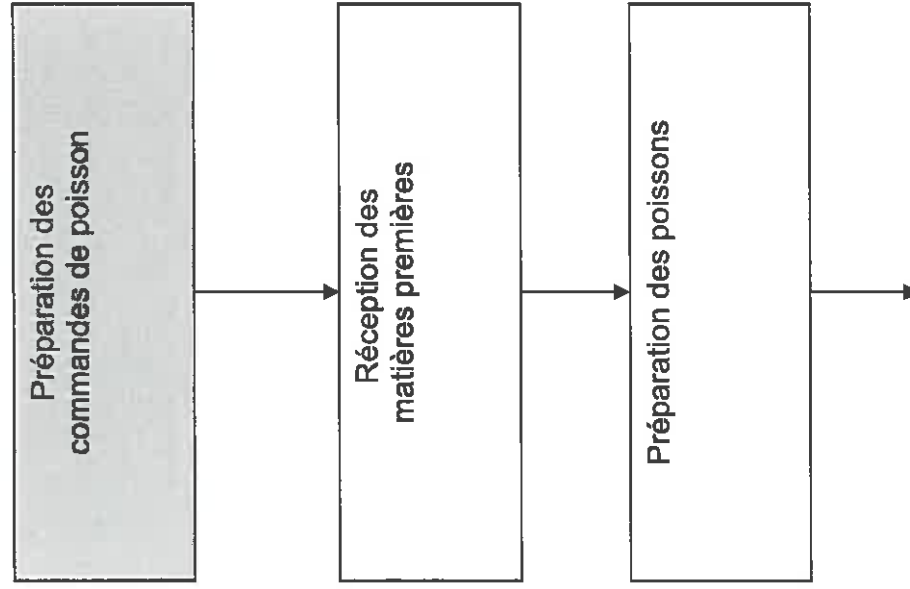
Etape	Modalité d'identification	Support / contenant	Document d'accompagnement du produit
2. Réception des poissons entiers	<p>A réception, les poissons sont accompagnés d'un bon de livraison mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● date de livraison ● espèce ● fournisseur ● quantité livrée <p>Ils sont identifiés dans l'entreprise par un N° de lot interne reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● le jour de réception ● l'espèce ● le fournisseur ● la quantité reçue 	<p>Support : étiquette caisse</p> <p>contenant : caisse de bord</p>	<p>Livre d'achat du poisson</p> <p>Bon de livraison accompagnant la marchandise entrante.</p> <p>Étiquettes caisses avec numéro de lot interne</p>
2. Réception des parures	<p>A réception, les parures sont accompagnées d'un bon de livraison mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● date de livraison ● type de parures ● fournisseur ● quantité livrée. <p>Dans l'entreprise, elles sont identifiées par un N° de lot interne reprenant</p> <ul style="list-style-type: none"> ● le jour de réception ● le type de parure (famille du cabillaud ou famille des dorades sébastes) ● le fournisseur ● la quantité reçue 	<p>Support : étiquette caisse</p> <p>contenant : caisse</p>	<p>Bon de livraison accompagnant la marchandise entrante.</p> <p>Étiquettes avec numéro de lot interne</p>
2. Réception des	Enregistrement sur la fiche ingrédient	Étiquette	Étiquette

Etape	Modalité d'identification	Support / contenant	Document d'accompagnement du produit
ingrédients secs	<ul style="list-style-type: none"> ● de la désignation de l'ingrédient ● du N°lot fournisseur ● la date à laquelle le conditionnement a été entamé et les numéros de lot des premières et dernières soupes dans lesquelles il a été utilisé. <p>Ce système permet, à partir du numéro de lot d'un ingrédient, de savoir dans quel ensemble de soupes il a été utilisé.</p>		
4. Stockage des matières premières	<p><u>Poissons :</u> Numéro de lot interne</p> <p><u>Produits secs :</u> stockés dans leur emballage d'origine avec le numéro de lot fournisseur sur l'étiquette</p>		<p>Etiquettes d'identification des caisses</p> <p>Etiquettes des produits secs</p>
5. surgélation / 6. décongélation	<p>Les caisses de bord sont identifiées du jour de surgélation (=jour de réception du poisson)</p>	<p>Contenant : caisse de bord</p> <p>support : étiquette</p>	<p>Etiquettes d'identification des caisses</p>
7. pesée	<p>Attribution d'un N° de lot de fabrication permettant de retrouver le jour de fabrication</p> <p>Fiche fabrication qui reprend, en liaison avec ce N° de lot :</p> <ul style="list-style-type: none"> > le N° interne de chaque espèce de poisson avec la quantité utilisée > le N° interne de chaque type de parure avec la quantité utilisée > Le N° lot du safran et la quantité utilisée > le N° lot du concentré de tomate et la quantité utilisée <p>pour les autres ingrédients, c'est la fiche ingrédient qui assure la traçabilité</p>		

Étape	Modalité d'identification	Support / contenant	Document d'accompagnement du produit
8.-12. Fabrication : étapes broyage / conditionnement	<p>Le N° lot de fabrication est complété de façon à retrouver :</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° autoclave utilisé • le batch de stérilisation • la date de fabrication 	<u>Fiche de fabrication</u>	Fiche de fabrication Cahier d'autoclavage
13. Stérilisation de la soupe 12. Homogénéisation	<p>Numéro de lot de fabrication</p> <p>Lors de la sortie des paniers des autoclaves, les contenants sont disposés sur une palette qui sera identifiée par inscription, sur les cartons intercalaires, de la nature du produit fabriqué et du numéro de lot associé (ex : soupe de poissons 3C170204)</p>	support : Carton intercalaire palette (fiche palette)	Fiche de fabrication Cahier d'autoclavage Carton intercalaire palette (fiche palette)
14. Étiquetage / mise en carton / expédition	<p>Numéro de lot de fabrication :</p> <p>Chaque contenant est identifié du N° de lot de fabrication</p>	<u>support : étiquette produit fini</u>	Étiquette produit fini

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE



- PM 1 : poissons pêchés en mer
PM 2 : taille des captures
PM 3 : respect des quotas
PM 4 : espèces de poissons entiers entrant dans la composition de la soupe
PM 5 : parures entrant dans la composition de la soupe
PM 6 : présentation des parures
PM 7 : poissons et parures éviscérés
- PM 8 : fraîcheur des poissons et des parures
PM 9 : qualité du concentré de tomates
PM 10 : qualité du safran
PM 11 : condiments et aromates
PM 12 : additifs
- PM 13 : délai réception/eviscération
PM 14 : qualité de l'eviscération
PM 15 : ablation des branchies
PM 16 : nettoyage des poissons et parures

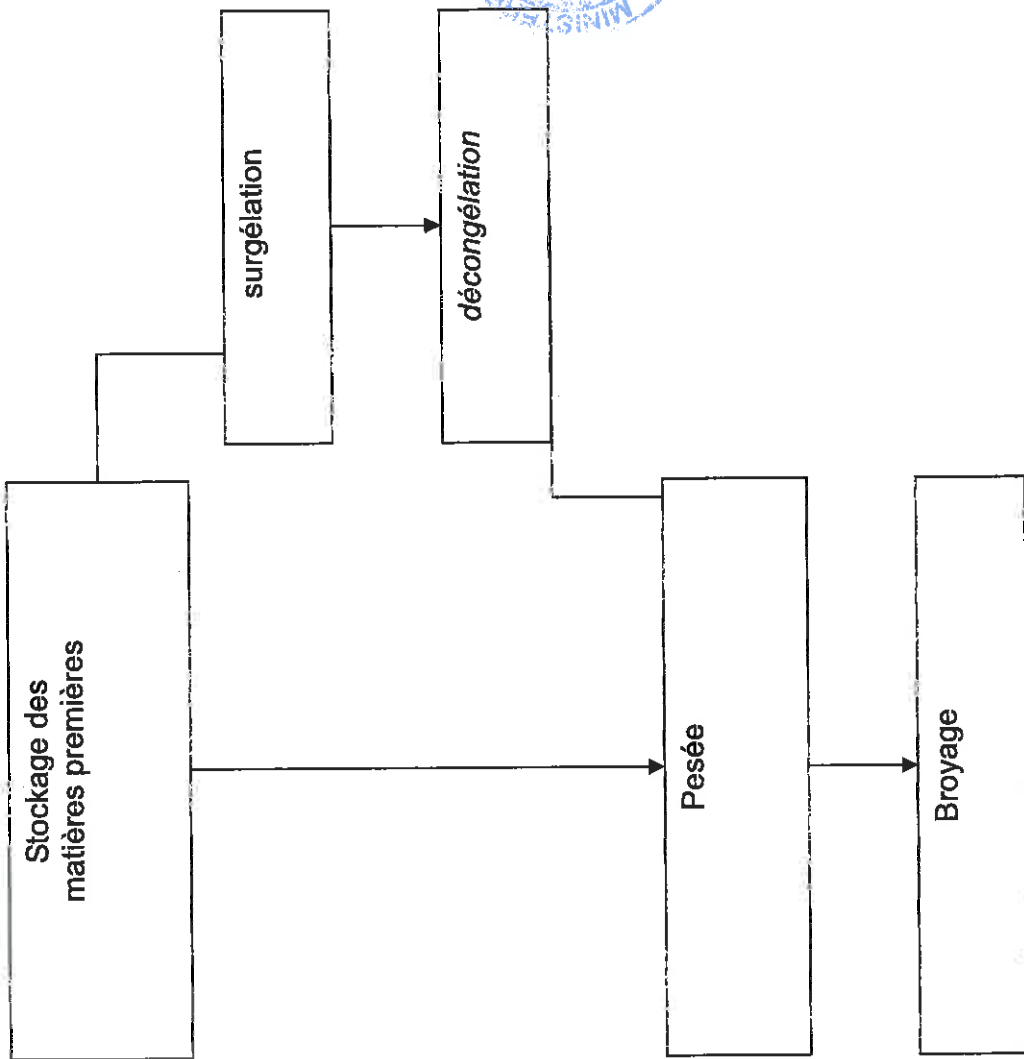
PM 17 : durée maximale de stockage des poissons entiers et des parures
PM 18 : température de stockage

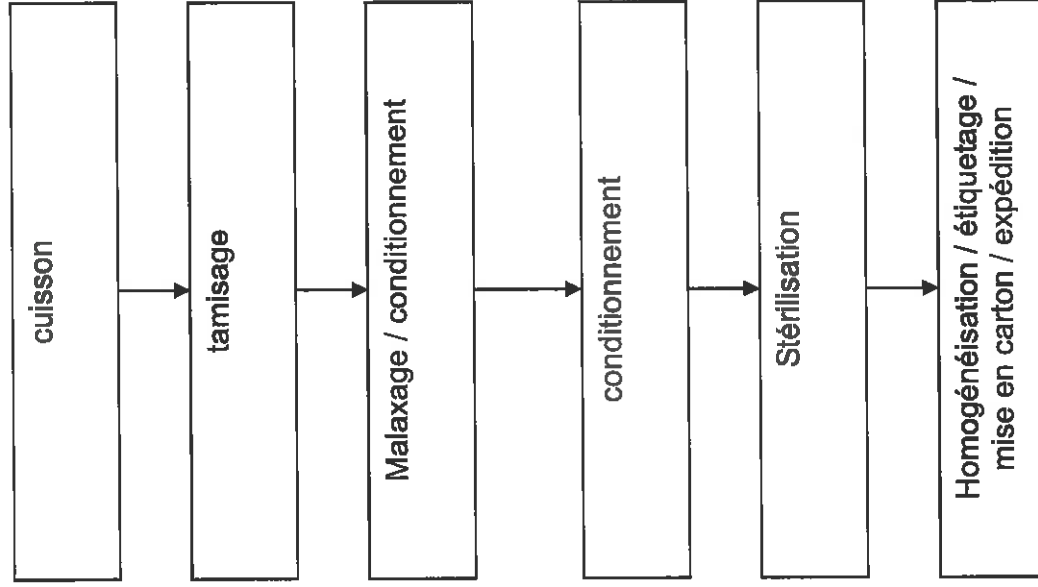
PM 19 : Conditions de surgélation
PM 20 : durée de conservation du poisson surgelé

PM 21 : Conditions de décongélation

PM 22 : Quantité minimum de poissons (poissons entiers + parures)
PM 23 : quantité de parures
PM 24 : respect des 5 espèces minimum dans les pourcentages définis
PM 25 : quantité de concentré de tomates
PM 26 : quantité de safran

PM 27 : aspect du broyat





PM 28 : délai sortie chambre froide / début de cuisson
 PM 29: température
 PM 30 : durée de cuisson

PM 31 : aspect de la soupe

PM 32 : température de la soupe
 PM 33 : délai sortie chambre froide / fin de conditionnement

PM 34 : type de conditionnements utilisés

PM 35 : délai broyage/ début de stérilisation
 PM 36 : pH
 PM 37 : taux de sel
 PM 38 : caractéristiques sensorielles

PM 39 : aspect du produit
 PM 40 : DDM
 PM 41 : Etiquette

5.2. DESCRIPTION DES VALEURS CIBLES

5.2.1. Préparation des commandes de poissons

Chaque marcyeur signe une fiche d'engagement par laquelle il s'engage à respecter les points suivants :

- livraison uniquement des espèces définies sur la fiche descriptive des espèces entrant dans la composition de la soupe fournie avec l'engagement
- livraison uniquement de parures de la famille du cabillaud (cabillaud, lieu) ou de parures de la famille des dorades sébastes
- livraison de poissons et de parures frais uniquement, pas de poissons congelés

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 1	Origine des poissons et des parures	Poissons pêchés en mer	Poisson de capture Parures de poissons de capture
PM 2/3	Gestion de la ressource	Taille des captures	Tailles en vigueur au niveau Européen
		Quotas	Quotas en vigueur au niveau Européen
PM 4	Liste positive d'espèces	Espèces de poissons rentrant dans la composition de la soupe, sous forme entière	Liste positive des espèces entrant dans la composition de la soupe de poissons : <ul style="list-style-type: none"> • Carrelet (Pleuronectes platessa) • Chinchard (Trachurus ssp) • Congre (Conger conger)

CRITERES QUALITES	Point à maîtriser	Valeurs cibles
		<ul style="list-style-type: none"> • Dorade-sébaste (<i>Sebastes mentella</i>, <i>Sebastes marinus</i> et <i>Sebastes viviparus</i>) • Grondins (<i>Eutrigla gurnadus</i>, <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Aspitrigla obscura</i>, <i>Trigla lucerna</i>, <i>Trigla lyra</i>) • Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>) • Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) • Limande (<i>Limanda</i> ssp) • Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>) • Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>) • Rouget barbet (<i>Mullus ssp</i>, <i>Mullus barbatus</i> et <i>Mullus surmeletus</i>) • Saint Pierre (<i>Zeus faber</i>) • Taconaut (<i>Trisopterus luscus</i>) • Vive (<i>Trachinus draco</i>)
PM 5	Liste positive d'espèces Parures entrant dans la composition de la soupe Label	Liste positive des parures entrant dans la composition de la soupe de poissons <ul style="list-style-type: none"> • famille du cabillaud (cabillaud, lieu) • famille des dorades sébastes
PM 6	Qualité des parures Composition des parures	Parure = tête + colonne vertébrale + nageoire caudale
PM 7	Qualité des poissons et des parures Poissons éviscérés Parures éviscérés	Poissons sans viscères

5.2.2. Réception des matières premières

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 8	Qualité des poissons et des parures	Fraîcheur des poissons et des parures	Poissons frais (note d'acceptabilité de 1 à 1,5 / 4 : peau, œil, branchies, odeur satisfaisants) Présence de glace recouvrant le poisson à réception Température à cœur des poissons $\leq 2^{\circ}\text{C}$
PM 9	Qualité du concentré de tomates	Caractéristiques du concentré de tomates	<ul style="list-style-type: none"> • Concentré appertisé à 28 % • 28° Brix • pH entre 4,15 et 4,45
PM 10	Caractéristique communicante parfumée aux stigmates de safran	Qualité du safran	Stigmates de <i>Crocus sativus</i> Couleur : rouge vif à grenat
PM 11	Liste positive	Condiments et aromates	Seuls sont autorisés : sel poivre, ail thym, laurier, paprika, curry, piment fort, fenouil et anis.
	Présentation des condiments et aromates	Condiments et aromates	Présentation frais, surgelés, en poudre ou sur huile
	Qualité des condiments et aromates	Condiments et aromates	garantis non ionisés
PM 12	Utilisation d'additifs limitée	Additifs	Seuls sont autorisés : Amidon modifié, préparation aromatique naturelle, colorant naturel - Liant non OGM

5.2.3. Préparation du poisson. (éviscération si nécessaire, ablation des branchies et nettoyage)

Les poissons peuvent être reçus éviscérés ou pas. Les poissons non éviscérés sont éviscérés dans les 24 heures suivant leur réception.
Les branchies sont ôtées pour éliminer toute source de mauvais goût, y compris sur les parures.

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 13	Qualité des poissons	Délai entre réception et éviscération (si réception de poissons non éviscérés)	24 heures maximum
PM 14	Absence de mauvais goût	Qualité de l'éviscération	Absence de viscère et de traces de sang
PM 15/16	Absence de mauvais goût	Ablation des branchies	Absence de branchies
		Nettoyage des poissons et des parures	Absence du Mucus et de trace de sang

5.2.4 Stockage des matières premières

Les poissons frais sont utilisés le jour de leur réception, ou au plus tard dans les 48 heures. Ils sont stockés en chambre froide, sous glace
Les parures sont utilisées fraîches. Les parures qui ne sont pas mises en œuvre dans les 48 heures suivant la réception ne peuvent être utilisées en Label.

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 17	Fraîcheur des poissons et parures	Délai maximum de stockage des poissons entiers et des parures	48 heures maximum
PM 18	Fraîcheur des poissons et parures	Température de stockage	0-2°C

5.2.5. Surgélation

Les poissons qui ne seront pas utilisés dans les 48 heures sont surgelés le jour de leur réception.

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 19	Fraîcheur des poissons	Conditions de surgélation	Surgélation le jour de la réception Diminution de la température de 2°C à -3,5°C en 2 heures puis stockage à -18°C
PM 20	Conservation de la qualité des poissons	Durée de conservation du poisson surgelé	12 mois maximum

5.2.6. Décongélation

Le poisson surgelé (-18°C à cœur) est amené directement en chambre de décongélation (chambre froide positive), où il va pouvoir remonter progressivement en température.

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 21	Conservation de la qualité des poissons	Conditions de décongélation	En chambre froide positive pendant 4 jours maximum (soit 96 heures)

5.2.7. Pesée

La soupe de poisson Label rouge contient au moins 40% de poisson (kg poisson/ kg soupe). Dans ces 40% de poissons, on a :

- au minimum 60% de poissons entiers, répartis de la façon suivante
 - 20-30% lieu
 - 15-25% grondins
 - 5-15% dorade-sébaste
 - 10-20% tacaud,
 - 10-20% merlan
 - < 5 % espèces de complément (carrelet, chinchard, congre, limande, maquereau, Saint-Pierre, Rouget Barbet, Vive)

- entre 25 et 40% de parures. Les parures représentent 10 à 16% de la soupe (kg parures/kg soupe). Deux types de parures sont utilisées :
 - des parures issues de poissons de la famille du cabillaud (cabillaud, lieu)
 - des parures de la famille des dorades sébastes

L'utilisation de parures est indispensable pour apporter le velouté de la soupe.

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 22	Texture de la soupe	Quantité minimum de poissons (poissons entiers + parures)	Minimum 40% (kg poissons/kg de soupe)
PM 23	Velouté de la soupe	Quantité de parures	25 à 40% du total poissons entiers + parures
PM 24	Équilibre des saveurs de poisson	Respect des 5 espèces minimum de poissons entiers dans les pourcentages définis	<ul style="list-style-type: none"> • 20-30% lieu • 15-25% grondins • 5-15% dorade-sébaste • 10-20% tacaoud, • 10-20% merlan • < 5 % espèces de complément (carrelet, chinchard, congre, limande, maquereau, Saint-Pierre, Rouget Barbet, Vive)
PM 25	Teneur en concentré de tomates limitée	Quantité de concentré de tomates	Maximum 5 % de concentré de tomates (kg de tomate / kg de soupe)
PM 26	Caractéristique communicante : « parfumée aux stigmates de safran »	Quantité de safran	0,02 % de safran minimum (kg de safran / kg de soupe)

5.2.8. Broyage

Un broyage du poisson éviscéré et des parures est effectué avant cuisson ; il permet d'obtenir une pâte ayant la consistance d'une pomme (il n'y a plus de morceaux mais des miettes de poissons). Ceci permet une cuisson rapide et une meilleure diffusion des saveurs, particulièrement pour des « gros poissons ».

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 27	diffusion des saveurs	Aspect du broyat	Mêlée ayant la consistance d'une pomme

5.2.9. Cuisson

Afin d'éviter les risques d'élévation importante de la température à cœur des poissons, le poisson est travaillé en continu dès sa sortie de la chambre froide : le délai toléré entre la sortie de la chambre froide et le début de cuisson est d'au maximum 30 minutes.

Le matériel permet une cuisson à très haute température donc de courte durée, préservant ainsi les saveurs et les arômes de la recette.

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 28	Process continu	Délai sortie chambre froide / début de cuisson	30 minutes max.
PM 29/30	Cuisson rapide à haute température	Durée de cuisson	20 minutes +/-5 minutes une fois la consigne de température atteinte
		Température de cuisson	Entre 90°C et 100°C

5.2.10. Tamisage

Le tamisage s'effectue avec un matériel spécifique renfermant un axe constitué de racleurs, tournant à l'intérieur d'un tamis. Cet appareil permet d'obtenir la texture lisse (absence de morceaux et granulométrie fine) qui caractérise la « Soupe de Poissons Label Rouge »

Le tamisage participe également à l'extraction et la diffusion des derniers arômes par micronisation des particules

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 31	Texture lisse - extraction et diffusion des arômes	Aspect de la soupe	texture lisse; absence de morceaux

5.2.11. Malaxage

Lors du malaxage, la soupe est conservée sous agitation dans un bac tampon isolé. Elle n'est ni réchauffée, ni maintenue « artificiellement » à température. Seule l'inertie thermique du volume après cuisson permet de conserver cette température.

L'objectif de ne pas descendre à moins de 70°C est voulu pour :

- Conserver l'homogénéité du produit (aidé en cela par le malaxage permanent), en maintenant les équilibres de densité
- Eviter la coagulation des collagènes contenus dans la soupe, ce qui favoriserait la floculation de la soupe.
- Cela permet d'éviter un choc thermique trop important lors de la stérilisation.

C'est donc le process en continu (moins de 2h30 entre la mise en œuvre et la fin du conditionnement) qui permet de conserver une température supérieure à 70°C.

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 32	Maintien de la température de la soupe	Température de la soupe	Supérieure à 70°C
PM 33	process en continu - absence de décantation	Délai sortie chambre froide / fin de conditionnement	moins de 2h30 entre la mise en œuvre et la fin du conditionnement

5.2.12. Conditionnement

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 34	Préservation de la « qualité supérieure »	Type de conditionnements utilisés	Bocaux en verre, sachets type Doypack®

5.2.13. Stérilisation

CRITERES QUALITES		Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 35	Process continu	Délai entre broyage et début de la stérilisation	stérilisation le jour de la fabrication de la soupe
PM 36-	Caractéristiques produit fini	pH	pH compris entre 6,25 et 7

CRITERES QUALITES	Point à maîtriser	Valeurs cibles
37-38	Taux de sel	[NaCl] < 10 g/l de soupe prête à consommer
	Caractéristiques sensorielles	Descripteurs : . texture lisse . odeur et gout de safran prononcés

5.2.13. Homogénéisation / étiquetage

Date de Durabilité Minimale (DDM) : La Soupe de Poissons label rouge est un produit stérilisé. De ce fait, elle est stable dans le temps et se conserve à température ambiante.

La DDM usuelle est de 3 à 5 ans. L'ODG a décidé d'apposer une DDM de 2 ans sur la Soupe de Poissons. Une DDM inférieure constitue donc un gage de qualité pour le consommateur en apportant une sécurité supplémentaire de stabilité des caractéristiques sensorielles dans le temps.

CRITERES QUALITES	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 39	Présentation de la soupe	Soupe non décantée
PM 40	Maintien des qualités sensorielles optimales	DDM de 24 mois après le mois de fabrication
PM 41	Présentation du produit / information consommateur	Conforme au modèle validé

6. ETIQUETAGE

Inscription sur l'étiquette	
Caractéristiques certifiées communicantes	Caractéristiques certifiées : <ul style="list-style-type: none">● 40% minimum de poissons mis en oeuvre● Au moins 5 espèces différentes de poissons pêchés en mer● Parfumée aux stigmates de safran
Organisme de défense et de Gestion	Membre de l'organisme de défense et de gestion CAPS Qualité ou service consommateurs Caps qualité Bâtiment 1 - 22 rue Huret Lagache - 62200 Boulogne sur mer
Numéro d'homologation	LA 04-09
Logo	Logotype du label rouge, dans le respect des règles d'usage et de sa charte graphique

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D' EVALUATION

	Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 1	Poissons pêchés en mer	Poisson de capture et parures de poissons de capture	documentaire
PM 4	Espèces de poissons rentrant dans la composition de la soupe, sous forme entière	<p>Liste positive des espèces entrant dans la composition de la soupe de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cafrelet (<i>Pleuronectes platessa</i>) • Chinchard (<i>Trachurus ssp</i>) • Congre (<i>Conger conger</i>) • Dorade-sébaste (<i>Sebastes mentella</i>, <i>Sebastes marinus</i> et <i>Sebastes viviparus</i>) • Grondins (<i>Eurigla gurnadus</i>, <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Aspitrigla obscura</i>, <i>Trigla lucerna</i>, <i>Trigla lyra</i>) • Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>) • Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) • Limande (<i>Limanda ssp</i>) • Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>) • Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>) • Rouget barbel (<i>Mullus ssp</i>, <i>Mullus barbatus</i> et <i>Mullus surmuletus</i>) • Saint Pierre (<i>Zeus faber</i>) • Taconaut (<i>Trisopterus luscus</i>) • Vive (<i>Trachinus draco</i>) 	documentaire
PM 5	Parures entrant dans la composition de la soupe Label	<p>Parures de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • famille du cabillaud (cabillaud, lieu) 	documentaire

	Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode d'évaluation
		<ul style="list-style-type: none"> famille des dorades sébastes 	
PM 6	Présentation des parures	Parure = tête + colonne vertébrale + nageoire caudale	visuel
PM 7	Poissons éviscérés - Parures éviscérés	Poissons sans viscères	visuel
PM 8	Fraîcheur des poissons et des parures	Poissons frais (note d'acceptabilité de 1 à 1,5 / 4 : peau, œil, branchies, odeur satisfaisants)	visuel
PM 9	Caractéristiques du concentré de tomates	Présence de glace recouvrant le poisson à réception Température à cœur des poissons $\leq 2^{\circ}\text{C}$ <ul style="list-style-type: none"> Concentré appertisé à 28 % 28° Brix pH entre 4,15 et 4,45 	documentaire
PM 10	Qualité du safran	Stigmates de <i>Crocus sativus</i>	documentaire
		Couleur : rouge vif à grenat	documentaire
PM 11	Condiments et aromates	Seuls sont autorisés : sel poivre, ail thym, laurier, paprika, curry, piment fort, fenouil et anis.	documentaire
PM 12	Additifs	Seuls sont autorisés : Amidon modifié, préparation aromatique naturelle, colorant naturel	documentaire
		Liant non OGM	documentaire

	Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 15	Ablation des branchies	Absence de branchies	visuel
PM 16	Nettoyage des poissons et des parures	Absence du Mucus et de trace de sang	visuel
PM 17	Délai maximum de stockage des poissons entiers et des parures	48 heures maximum	documentaire
PM 18	Température de stockage	0-2°C	mesure
PM 19	Conditions de surgélation	Surgélation le jour de la réception Diminution de la température de 2°C à -35°C en 2 heures puis stockage à -18°C	documentaire
PM 20	Durée de conservation du poisson surgelé	12 mois maximum	documentaire
PM 21	Conditions de décongélation	En chambre froide positive pendant 4 jours maximum (soit 96 heures)	visuel
PM 22	Quantité minimum de poissons (poissons entiers + parures)	Minimum 40% (kg poissons/kg de soupe)	documentaire
PM 23	Quantité minimum de parures	25 à 40% du total poissons entiers + parures	documentaire
PM 24	Respect des 5 espèces minimum de poissons entiers dans les pourcentages définis	<ul style="list-style-type: none"> • 20-30% lieu • 15-25% grondins • 5-15% dorade-sébaste • 10-20% tacaud, • 10-20% merlan 	documentaire

	Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode d'évaluation
		<ul style="list-style-type: none"> < 5 % espèces de complément (carrelet, chinchard, congre, limande, maquereau, Saint-Pierre, Rouget Barbet, Vive) 	
PM 25	Quantité de concentré de tomates	Maximum 5 % de concentré de tomates (kg de tomate / kg de soupe)	documentaire
PM 26	Quantité de safran	0,02 % de safran minimum (kg de safran / kg de soupe)	documentaire
PM 27	Aspect du broyat	Mêlée ayant la consistance d'une pommade	visuel
PM 28	Délai sortie chambre froide / début de cuisson	30 minutes max.	mesure
PM 29	Durée de cuisson	20 minutes +/- 5 minutes une fois la consigne de température atteinte	documentaire
PM 30	Température de cuisson	Entre 90°C et 100°C	documentaire
PM 31	Aspect de la soupe	Texture lisse ; absence de morceaux	visuel
PM 34	Type de conditionnements utilisés	Bocaux en verre, sachets type Doypack®	visuel
PM 35	Délai entre broyage et début de la stérilisation	stérilisation le jour de la fabrication de la soupe	documentaire
PM 36	pH	pH compris entre 6,25 et 7	mesure
PM 37	Taux de sel	[NaCl] < 10 g/l de soupe prête à consommer	Mesure

	Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 38	Caractéristiques sensorielles	Descripteurs : : texture lisse odeur et goût de safran prononcés	analyses
PM 40	DDM	DDM de 24 mois après le mois de fabrication	documentaire

ANNEXES

Définitions et abréviation

- BL : Bon de Livraison
- Broyage : Opération unitaire permettant d'obtenir une pâte de poissons grâce au cisaillement appliqué sur la matière première lors de son passage à travers des grilles de plus en plus serrées
- Parures : Ce terme regroupe toutes les parties du poisson hors filets, viscères et ouïes.
- Produit standard : Produit conforme à la réglementation en vigueur et au code de bonnes pratiques de la profession
- Tamissage : opération consistant à débarrasser le produit des parties non comestibles (*Code de bonnes pratiques de fabrication pour les soupes de poissons et les bisques de crustacés*)

Noms latin des espèces de poissons (pour les poissons utilisés entiers)

- Cabillaud *Gadus morhua morhua*
- Carrelet *Pleuronectes platessa*
- Chinchard *Trachurus spp*
- Congre *Conger conger*
- Dorade-sébaste *Sébastes mentella*
Sebastes marinus
Sebastes viviparus
- Grondin gris : *Eutrigla gurnadus*
- Grondin rouge *Aspitrigla cuculus*
- Grondin perlon *Trigla lucerna*
- Grondin lyre *Trigla lyra*
- Grondin morrude *Aspitrigla obscura*
- Lieu jaune *Pollachius pollachius*
- Lieu noir *Pollachius virens*
- Limande *Limanda limanda*
Limanda ssp
- Maquereau *Scomber scombrus*
- Merlan *Merlangius merlangus*
- Rouget barbet *Mullus ssp*
Mullus barbatus
Mullus surmuletus
- Saint Pierre *Zeus faber*
- Tacaud *Trisopterus luscus*
- Vive *Trachinus draco*

Fiche d'évaluation de la fraîcheur des poissons et parures

CAPS Qualité <small>Service qualité</small>	Fiche d'évaluation de la fraîcheur des poissons et parures	Version 2 mai 2009
---	--	-----------------------

DATE :

FOURNISSEUR :

CONTROLEUR :

Température :

ESPECE :

	ETAT	FRAIS	SURGELE	GLACE (oui / non)
	ENTIER			
	VIDE			
	PARE			
	AUTRE			

Appréciation de l'état de fraîcheur :

CARACTÈRES	1	2	3	4	Total
PEAU	brillante	laiteuse	opaque	jaunâtre	
ŒIL	brillant	Pupille terne	Pupille grise	blanchâtre	
BRANCHIES	Colorés brillant	mate	marron	noirâtre	
ODEUR	Spécifique / neutre	faible	désagréable	putride	

Soit le total des cotations divisé par le nombre de caractères étudiés :

Exemple : 4/4 = 1 : Extra (peau brillante, œil brillant, branchies colorées brillantes et odeur spécifique / neutre)

6/4 = 1.5 : Satisfaisant

7/4 = 1.75 : Moyenne

	EXTRA = 1	Satisfaisante = 1.5	Moyenne = 1.75	Mauvaise > 1.75
QUALITE marchandise	LOT ACCEPTE	LOT ACCEPTE	LOT REFUSE POUR LE LABEL ROUGE	LOT REFUSE POUR LE LABEL ROUGE

POIDS CAISSES : Kg → **POIDS NET :** Kg

Nombre de coffres : soit Total poids en entrée = x = Kg

Propreté des coffres : OK pas OK

EXEMPLE DE FICHE DE TRAÇABILITE

CAPS Qualité

Exemple de fiche de traçabilité

Version 1
19/05/09

Suivi Tracabilité N° lot:

Mouvements Sortie MP

Pièce	Ref soupo	Designation	N° Lot	Qté Utilisée	Marchandise reçue le	Etat de la marchandise
		FUMET FAMILLE CABILLAUD	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		FUMET D'ORADE SEBASTE	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		GRONDIN	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		LIEU NOIR	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		LIEU JAUNE	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		MERLAN	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		ORADE SEBASTE	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		TACAUD	N° Lot Interne	Qté Utilisée		frais ou congelé
		SAFRAN	N° DE LOT FOURNISSEURS	Qté Utilisée		frais ou congelé
		CONCENTRE DE TOMATE	N° DE LOT FOURNISSEURS	Qté Utilisée		

Documents Achats Concernés

Pièce	Fournisseurs	Date	Qté réceptionnée	espèces
	N° Lot Interne			FUMET FAMILLE CABILLAUD
	N° Lot Interne			FUMET D'ORADE SEBASTE
	N° Lot Interne			GRONDIN
	N° Lot Interne			LIEU NOIR
	N° Lot Interne			LIEU JAUNE
	N° Lot Interne			MERLAN
	N° Lot Interne			ORADE SEBASTE
	N° Lot Interne			TACAUD
	N° DE LOT FOURNISSEURS			SAFRAN
	N° DE LOT FOURNISSEURS			CONCENTRE DE TOMATE

Documents Ventes Concernés

Pièce	Client	Date	conditionnements réalisés	Article	Désignation	N° Lot
					SOUPE DE POISSON LABEL	