

LA 10/89



ARRÊTÉ ML 15 JANVIER 1997
 PUBLIÉ ML JOURNAL OFFICIEL ML
 28 JANVIER 1997

ORGANISME CERTIFICATEUR	HOMOLOGATION
Centre de Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité Supérieure P.A.Q. Siège Social : 9, avenue George V 75008 PARIS	N° 10-89 Arrêté du 20 juillet 1989 Paru au Journal Officiel du 1er août 1989

Dossier conforme à la désignation
 ci-contre et comprenant 23 pages

Le Président du Conseil
 d'Administration du PAQ

Jean-Luc REMY

Fait à Paris, le 17 juillet 1996

1ère partie : REGLEMENT TECHNIQUE**I - DOMAINE D'APPLICATION**

Le présent règlement concerne la crème fluide d'Alsace "idéale à fouetter", crème fraîche fluide pasteurisée.

Elle doit être fabriquée en Alsace, à partir de lait de vache de qualité A, provenant d'étables sélectionnées.

La provenance et la sélection des laits, ainsi que les procédés de fabrication, d'emballage et de contrôle, garantissent à la crème des caractéristiques organoleptiques spécifiques et des qualités de moussage de stabilité et de conservation.

L'organisme certificateur en est le Centre de Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité Supérieure, ou PAQ.

Il conviendra de se référer aux usages en vigueur pour tout critère non défini dans le présent règlement.

II - CONDITIONS DE FABRICATION**1 - Exigences concernant les entreprises****1.1. - Aptitudes concernant les ateliers de fabrication**

Les établissements de collecte du lait et de fabrication de la crème doivent être conformes à l'arrêté du 15/05/7/1974 et être agréés à l'exportation, conformément aux règlements en vigueur de la Direction de la Qualité du Ministère de l'Agriculture (soit au 01/12/1987, la note de service n° 8055 du 22/06/1987).


1.2. - Méthodes de production

L'ensemble des méthodes de production doit être intégralement connu de l'organisme certificateur.

1.3. - Contrôles internes aux entreprises

Ils sont destinés à garantir le niveau de qualité et de constance des produits finis labellisés. Ils doivent être en conformité avec les règlements en vigueur de la Direction des Services vétérinaires, et notamment avec la note du 30 septembre 1986.

1.3.1. - Les unités de production doivent procéder au contrôle de leur production soit dans leur propre laboratoire, soit dans un laboratoire extérieur agréé par l'organisme certificateur. L'établissement sera détenteur de la marque de salubrité prévue par l'arrêté du 21 décembre 1979.

- 
- 1.3.2. - L'exécution des prélèvements en vue des analyses doit se faire à l'initiative de l'entreprise et suivant un plan de contrôle strict (défini en annexe 1).
- 1.3.3. - Tous les résultats doivent être consignés, accessibles et vérifiables, sur les documents de contrôle qui doivent permettre le constat aisé de l'évolution de la qualité des matières et des produits.

1.4. - Accès des agents de contrôle à l'entreprise

1.4.1. - Le fabricant s'engage à laisser pénétrer dans l'ensemble de l'établissement, à toute heure ouvrable, les agents des organismes certificateurs et de contrôle ou mandatés par eux, en vue de l'exécution du contrôle :

- des matières premières
- des auxiliaires de fabrication
- des modalités de fabrication
- du produit fini

L'exécution des prélèvements en vue d'analyses est faite dans ce cas à l'initiative de l'agent de contrôle. Le fabricant ne peut s'y opposer et doit, au contraire, faciliter la tâche de cet agent.

1.4.2. - L'organisme certificateur ou l'organisme de contrôle est habilité à prendre connaissance de tous les documents de contrôle interne, y compris la comptabilité matière et ses justificatifs.

2 - Exigences concernant les produits

2.1. - Matière première


Elle est constituée uniquement de lait respectant les conditions suivantes :

2.1.1. - Origine

Le lait doit être exclusivement produit et conditionné en Alsace qui est une région naturelle reconnue et délimitée, correspondant aux départements du Haut Rhin (68) et du Bas-Rhin (67).

2.1.2. - Norme de qualité

- A la production
 - provenir d'étables en possession de la patente sanitaire définie à l'article 11 du décret n° 63-301 du 19 mars 1963 relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine et dont les conditions d'attribution et de maintien sont fixées par l'arrêté du 3 août 1984
 - être réfrigéré à une température inférieure ou égale à + 4°C, immédiatement après la traite et maintenu à cette température chez le producteur dans une cuve, bactériologiquement et chimiquement propre, et réfrigérée à une température comprise entre + 2 et + 4°C

- 
- être collecté toutes les 48 heures, au maximum
 - être collecté dans des citernes lavées, désinfectées et contrôlées après chaque dépotage ; la température du lait ne doit en aucun cas dépasser + 6°C durant toute la durée du transport
 - être collecté par un circuit de ramassage spécifique : ce circuit spécifique ne dessert que des producteurs dont le lait est classé en catégorie A (cf. arrêté du 2 mai 1985 définissant les modalités d'appréciation de la qualité bactériologique du lait) depuis au moins trois mois et dont les étables bénéficient de la patente sanitaire et respectant les normes fixées concernant la numération cellulaire.
 - un contrôle systématique d'acidité et de température est effectué au moment du ramassage du lait chez le producteur, par le chauffeur
 - le rayon maximal de la collecte est de 50 km et sa durée maximale de trois heures.
- En réception usine
 - température : inférieure ou égale à + 6°C à la réception et réfrigération immédiate complémentaire à +4°C maximum
 - acidité : $16 \pm 1^{\circ}D$; pH compris entre 6,6 et 6,7
 - recherche antibiotique négative
recherche antiseptique négative
 - indice de lipolyse : 0,8
seuil de rejet : 1 (voir méthode de détermination en annexe 4)
 - germes :
 - aérobies mésophiles à 30°C : - de 100 000 germes/ml
 - coliformes fécaux - de 1 000 germes/ml

2.2. - Règles de fabrication

Le but recherché étant l'obtention d'un produit :

- parfaitement stable
- sans défaut organoleptique

Il convient donc de respecter scrupuleusement un certain nombre de règles strictes, mettre en oeuvre des matières parfaitement contrôlées.

2.2.1. - Ingrédients et additifs

Aucun ferment, ingrédient ou additif de quelque nature qu'il soit n'est rajouté au produit

2.2.2. - Ecrémage

L'écémage s'effectue dans les 24 heures qui suivent la collecte. La matière grasse est contrôlée régulièrement en cours d'écémage.

2.2.3. Pasteurisation

La crème doit être pasteurisée selon un barème minimum équivalent à 98°C pendant 15 secondes. Les paramètres de la pasteurisation sont contrôlés en continu. La crème doit être refroidie à +4°C immédiatement après la sortie du pasteurisateur.

2.2.4. - Chaîne du froid

La chaîne du froid doit être scrupuleusement respectée depuis la collecte du lait jusqu'à la commercialisation. A tout moment, la crème doit être maintenue à une température inférieure ou égale à +4°C.

2.2.5. - Conditionnement

Les ateliers de conditionnement des crèmes satisfont aux dispositions de l'arrêté du 15 mai 1974 concernant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de transformation du lait et des produits laitiers.

La crème fluide d'Alsace doit être conditionnée dans des récipients clos et étanches maintenus constamment fermés jusqu'à la remise au consommateur ou à l'utilisateur. En aucun cas, les récipients ne peuvent être réutilisés.

La crème fluide d'Alsace ne pourra être commercialisée qu'en unité de vente consommateur de 10 cl à un litre, à l'exception des seaux de 5 et 10 litres destinés aux transformateurs.

Le conditionnement doit intervenir dans les douze heures suivant la pasteurisation/écémage.

2.2.6. - Stockage

Dès la fin des opérations de conditionnement, les crèmes sont entreposées dans un local réfrigéré entre 0 et +4°C.

La durée maximale de stockage au froid entre le conditionnement et la distribution est de 4 jours.



2.3. - Caractéristiques et contrôles du produit fini le jour du conditionnement

2.3.1. - Caractéristiques

- Critères physico-chimiques
 - matière grasse 33% ± 1%
 - matières sèches totales 38% ± 2%
 - acidité (en acide lactique) inférieure ou égale à 1,20 g/l
(1,74 g/l de partie non grasse de la crème)
 - épreuve de la phosphatase négative
 - viscosité moins de 100 centipoises
 - indice de lipolyse 0,8
seuil de rejet : 1
 - teneur en protides 23 g/litre
 - teneur en glucides 35 g/litre
 - valeur énergétique 13 376 KJoules/litre
- Critères microbiologiques

Le contrôle est effectué sur un échantillon constitué de trois unités de vente de 10 cl à un litre et de 2 unités de vente de 5 et 10 l, chaque référence commercialisée étant analysée. Le contrôle sur ces unités est effectué le jour du conditionnement et le 7ème jour du conditionnement.

Le choix des échantillons est déterminé par le plan d'échantillonnage défini par la norme FIL 50 B 1985.

Les résultats doivent respecter les normes suivantes :

Micro-organismes	Nombre	
	n	M
Micro-organismes aérobies à 30°C par g	3.10 ⁴	3.10 ⁵
Coliformes à 30°C par g	10	100
Coliformes fécaux par g	absence	présence
Staphylocoques aureus par g	absence	présence
Salmonella dans 25 g	absence	présence
Levures, moisissures par g	absence	10

n = norme - M = seuil de rejet





- Critères spécifiques à la crème Chantilly

La crème fluide d'Alsace ayant des qualités se mettant particulièrement en évidence au travers des propriétés de la crème chantilly, deux critères ont été définis :

- le foisonnement (voir en annexe 2)

taux de foisonnement* :	inférieur ou égal à 3,5
seuil de rejet :	1,8
ou augmentation de volume :	inférieure ou égale à 250%
seuil de rejet :	80%

* taux de foisonnement : rapport entre le volume de crème fouettée prête à la vente et le volume initial des différents constituants

- la décantation : la tenue au battage se mesure sur une échelle numérique de 0 à 5 points (voir en annexe 2)

La note obtenue pour le critère de décantation doit être supérieure ou égale à 4

- Critères organoleptiques

Ces critères sont au nombre de 4 et définis en annexe 3. La notation de chaque critère utilise une échelle numérique de 1 à 7.

La cotation s'exprime par une note moyenne attribuée par un collège de 3 personnes.

La somme des notes obtenues doit être supérieure ou égale à 75/100. Pour chaque critère sont définies des caractéristiques éliminatoires. Les examens organoleptiques ont lieu au minimum à trois périodes :

- 3 jours après le conditionnement
- 10 jours après le conditionnement
- 17 jours après le conditionnement (à la DLC)

Si l'un des trois critères physico-chimique, organoleptique ou microbiologique n'obtient pas la note moyenne, le lot de crème fluide ne sera pas labellisé.

2.3.2. - Contrôles internes à l'entreprise

Contrôles des critères indiqués ci-dessus :

- physico-chimiques } voir le détail en annexe 1
- microbiologiques } voir le détail en annexe 1
- organoleptiques } voir le détail en annexe 1

2.3.3. - Présentation

La présentation individuelle de la crème fluide d'Alsace doit être faite dans un emballage hermétiquement fermé par un couvercle garantissant l'évolution normale du produit et permettant la meilleure conservation possible de celui-ci.

Chaque emballage de crème fluide d'Alsace sous Label Rouge doit être identifié par une marque reproduisant le logo du label Rouge et être conforme aux spécifications d'étiquetage définies dans le présent règlement.

2.3.4. - Mise en marché

Chaque emballage de crème fluide d'Alsace doit être conservé et transporté de 0°C à +6°C maximum.

Tous les produits mis en marché sous Label Rouge doivent être conformes aux exigences énumérées dans les chapitres ci-dessus.

La date limite de consommation est fixée à 19 jours suivant la date de conditionnement.



2ème partie : EXPOSE DES MODALITES ET DE LA PERIODICITE DES CONTROLES**A - DOCUMENTS**

Le Centre de Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité Supérieure (PAQ) doit avoir connaissance des pièces suivantes, pour examen et application éventuelle du barème de pénalisation :

- 1) Liste des entreprises adhérentes, avec inscription détaillée des produits mis sous label.
- 2) Déclaration d'impression et d'utilisation des étiquettes portant mention du label, après accord du PAQ et de la Section des Labels.
- 3) Copie des éléments de comptabilité matière de l'adhérent permettant de contrôler l'usage des étiquettes.
- 4) Dossier technique de chaque établissement précisant en détail :
 - l'équipement et le potentiel de production,
 - les méthodes de production,
 - l'origine des matières premières,
 - l'aire de distribution des produits,
 - les méthodes d'entretien appliquées pour maintenir l'établissement en conformité avec les exigences de l'hygiène,
 - les méthodes de contrôle interne,
 - tout code éventuellement employé,
 - comptabilité matière des produits.
- 5) Dossier contrôle externe de chaque entreprise :
 - comptes rendus des visites de contrôle des établissements producteurs et des points de vente, par l'organisme sous-traitant du PAQ,
 - résultats des contrôles internes (matière première, produit fini) et des contrôles externes,
 - spécimens des étiquettes et notices accompagnant les produits.
- 6) Pièces administratives diverses :
 - règlement technique du label,
 - liste des personnes habilitées à effectuer les contrôles,
 - registre des réclamations des consommateurs.

Les entreprises adhérentes sont tenues de communiquer :

- a) à l'organisme certificateur tous les éléments nécessaires à la rédaction et à la tenue de ses registres,
- b) aux agents de contrôle tous les documents qui leur seraient demandés.

B - ORGANISATION DES CONTROLES

Le contrôle s'exerce sous la surveillance et la responsabilité du PAQ.

Il exerce son autorité par l'intermédiaire d'agents de contrôle mandatés pour effectuer des opérations, prélèvements nécessaires à l'exercice de leur mission et consulter tous documents techniques et commerciaux relatifs à la qualité de la matière première, la fabrication des produits et leur vente.

Ces agents de contrôle auront libre accès dans les locaux où s'effectuent la fabrication, l'entreposage et la vente des produits, accompagnés au moins d'un responsable technique du producteur.

Ils sont tenus à la plus expresse obligation de réserve et de confidentialité.

L'organisme certificateur s'assure que les conditions de production et de vente des produits sous label sont conformes aux prescriptions du règlement technique.

C - CONTROLE DES ENTREPRISES**1 - Visite Générale d'Aptitude (V.G.A.)**

Elle a pour but :

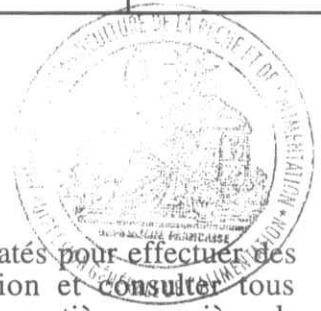
- de vérifier en détail la permanence de l'aptitude de l'entreprise à fabriquer des produits conformes aux obligations prévues par le règlement technique du label,
- de vérifier l'engagement de l'entreprise dans une démarche d'assurance qualité,
- d'établir le dossier technique de l'entreprise,
- de contrôler la conformité du produit vis-à-vis des spécifications du règlement technique, et de faire à cet égard tout prélèvement jugé utile,
- la présence d'un responsable de l'usine, compétent et qualifié, est nécessaire,
- elle est effectuée par l'organisme certificateur ou par un contrôleur spécialisé, mandaté par l'organisme certificateur.

Fréquence :

Une VGA doit être effectuée en vue d'expertiser les installations de chaque candidat au label et préalablement à son admission.

Une VGA doit être effectuée sur préavis une fois par an lorsque le label a été accordé.

Elle peut être renouvelée en cas d'anomalies constatées à l'occasion d'un contrôle.



2 - Visites de Contrôle Inopinées (V.C.I.)

Ces visites qui ont lieu périodiquement et à l'improviste ont pour but :

- de constater l'état d'hygiène des locaux, de l'équipement, du personnel et des installations sanitaires,
- de vérifier les conditions de fabrication et d'entreposage des produits,
- de mettre à jour éventuellement le dossier technique de l'entreprise,
- de vérifier l'exécution et les résultats des contrôles incombant à l'entreprise,
- de procéder à des prélèvements d'échantillons,
- toute autre mission précise jugée nécessaire à la suite d'une V.G.A.

Elles sont effectuées inopinément par un contrôleur assermenté, mandaté par le PAQ.

Chaque entreprise possède un registre dans lequel sont consignés les comptes rendus de visites et les résultats d'analyses. Ce registre doit être coté et paraphé.

Dans ce registre figureront également les contrôles effectués par le Service de la Répression des Fraudes et le Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire.

Fréquence : au minimum trois fois par an.

Elles peuvent être renouvelées en cas d'anomalies constatées à l'occasion d'un contrôle.

3 - Enregistrement des contrôles internes faits par les entreprises

L'entreprise doit envoyer à l'organisme de contrôle, tous les mois, les résultats des contrôles chimiques, microbiologiques, prévus dans le présent règlement, ainsi qu'un récapitulatif des fabrications et des ventes de produits Label Rouge.

D - CONTROLE DE LA DISTRIBUTION**1 - Enquête auprès des détaillants**

Les contrôles permanents effectués par sondage dans les différents secteurs de la distribution seront réalisés par l'organisme tiers de contrôle.

Ils ont pour but :

- de s'assurer des conditions d'entreposage et de vente des produits label,
- de contrôler la présentation, la signalisation et l'étiquetage des produits label,
- de s'informer de la réaction des consommateurs,
- de vérifier la conformité du produit au regard des normes retenues par le règlement technique et pour cela de procéder à des prélèvements d'échantillons pour analyses et dégustations.



2 - Communication des points de vente

En vue de permettre les contrôles au niveau de la distribution, chaque fabricant doit fournir à l'organisme chargé des contrôles une liste de ses clients et grossistes commercialisant les produits Label Rouge, réactualisée au moins deux fois par an.

E - RECLAMATIONS CONSOMMATEURS

Toutes les réclamations éventuelles émanant de consommateurs insatisfaits et adressés à l'organisme certificateur ou de contrôle seront traitées selon la procédure prévue par l'organisme certificateur.

L'entreprise productrice s'engage à renvoyer au PAQ toute réclamation qu'elle aurait reçue directement concernant le produit labellisé.

F - ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES, MICROBIOLOGIQUES ET EXAMENS ORGANOLEPTIQUES

Elles ont pour but de vérifier la conformité des échantillons aux exigences du règlement du label.

Les échantillons seront prélevés tant dans les ateliers de fabrication qu'à la distribution.

Les analyses sont réalisées par tout laboratoire ayant reçu l'accord du PAQ. Les examens organoleptiques sont réalisés par des panels de consommateurs, et éventuellement des personnes qualifiées

Fréquence :

- au moins quatre fois par an, le temps écoulé entre deux prélèvements successifs devant être au plus de quatre mois pour les analyses,
- quatre fois par an pour les examens organoleptiques.

Les critères organoleptiques sont abordés successivement sur le plan hédonique, puis de l'intensité.

La notation de chaque critère utilise une échelle numérique de 1 à 10. La notation s'exprime par une note moyenne attribuée par un collège de douze dégustateurs.

La somme des notes obtenues doit être supérieure à 75/100 et à celle du ou des témoins observés. Les témoins sont définis comme étant de caractéristiques semblables à celles du produit labellisé.

Toute note moyenne inférieure à 3 / 5 par critère est considérée comme éliminatoire pour le produit fini.

**G - INTERVENTION DE L'ORGANISME SOUS-TRAITANT LES CONTROLES**

- 1 - L'exécution de l'ensemble des opérations de contrôle détaillées ci-dessus, fait l'objet d'un contrat entre le PAQ et l'organisme sous-traitant.
- 2 - Tout contrôle relevant des irrégularités sera refait. Les contrôles supplémentaires seront à la charge financière de l'entreprise.
- 3 - Les missions incombant à l'organisme sous-traitant sont en conséquence :
 - vérification de la tenue des documents énumérés aux pages précédentes,
 - exécution des contrôles énumérés aux pages précédentes, en particulier audit technique de l'entreprise (V.G.A.),
 - consignation et synthèse des résultats de contrôle.

L'ensemble des opérations de contrôle fait l'objet d'un rapport annuel de synthèse.

SCHEMA D'INTERVENTION DE L'ORGANISME SOUS TRAITANT LES CONTROLES



Inventaire des différentes opérations	Objet du contrôle	Périodicité
Aptitude fonctionnelle de l'organisme certificateur et des entreprises	Application du règlement label	Permanente
Visite Générale d'Aptitude	Fonctionnement administratif, renseignements statistiques Dossier technique par entreprise Prélèvement	Permanente A l'agrément Renouvelée en cas d'anomalies
Visite de Contrôle Inopinée	Application du règlement label sur le plan technique et administratif Prélèvement d'échantillon	Au minimum quatre fois par an
Contrôles à la distribution	Relevés points de vente Prélèvement d'échantillon	Par sondage
Synthèse des opérations de contrôle	Rapport annuel	Une fois par an

Les échantillons prélevés sur les lieux de production et dans le circuit de la distribution sont soumis :

- à des analyses chimiques et bactériologiques : minimum 4 fois par an
- à des examens organoleptiques : minimum 4 par an.

PLAN D'AUTO-CONTROLES

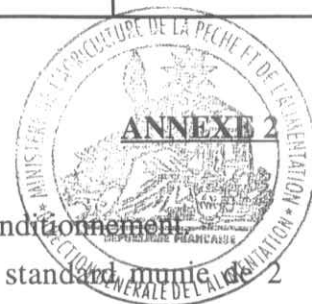


PAGE : 02A/03		PLAN DE CONTROLE PRODUIT		VERSION : 01	
REF : LAB/PDC/06		Crème fluide Label Rouge			
JOUR	SCHEMA	CONTROLES	OPERANT	METHODES	FREQUENCE
J	Crème pasteurisée en tank	Coliformes à 30°C Coliformes à 44°C Flore aérobie mésophile totale Levures moisissures	Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie	V.R.B.L. 30°C 24H V.R.B.L. 44°C 24H Gélose PCA au lait écrémé 30°C 72H Gélose glucosée au chloramphénicol	1 contrôle par tank 1 contrôle par tank 1 contrôle par tank 1 contrôle par tank

PLAN D'AUTO-CONTROLES



PAGE : 03B/03		PLAN DE CONTROLE PRODUIT		VERSION : 01	
REF : LAB/PDC/06		Crème fluide Label Rouge			
JOUR	SCHEMA	CONTROLES	OPERANT	METHODES	FREQUENCE
J	Produit fini	Matière grasse Acidité Température Coliformes à 30°C Coliformes à 44°C Flore aérobie mésophile totale Levures moisissures Salmonella Staphylococcus aureus Listeria Contrôle métrologique	Lab. Physico-chimie Lab. Physico-chimie Production Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Production	Acido - butyrométrique Méthode Dornic Thermomètre V R B L. 30°C 24H V R B L. 44°C 24H Gélose PCA au lait écrémé 30°C 72H Gélose glucosée au chloramphénicol MIC/IOT/04 MIC/IOT/05 MIC/IOT/03 Balance Batteur automatique Mesure volume décanté Dégustation chantilly V R B L. 30°C 24H V R B L. 44°C 24H Gélose PCA au lait écrémé 30°C 72H V R B L. 30°C 24H Gélose PCA au lait écrémé 30°C 72H Dégustation chantilly Dégustation chantilly Méthode Dornic V R B L. 30°C 24H Gélose PCA au lait écrémé 30°C 72H	1 contrôle par référence 1 contrôle par référence 1 contrôle par référence 1 contrôle par référence 1 contrôle par référence 1 contrôle par référence Par sondage Par sondage Par sondage Selon la taille du lot 1 conditionnement par tank 1 conditionnement par tank 1 conditionnement par semaine 1 contrôle par référence 1 contrôle par référence 1 contrôle par référence 1 contrôle/jour 1 contrôle/jour 1 conditionnement par semaine 1 conditionnement par semaine 1 contrôle par conditionnement 1 contrôle/jour 1 contrôle/jour
J + 2	Produit fini	Foisonnement Décantation	Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie		
J + 3	Produit fini	Contrôle organoleptique	Jury		
J + 7	Produit fini	Coliformes à 30°C Coliformes à 44°C Flore aérobie mésophile totale	Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie		
J + 7	Sortie pasteurisateur	Coliformes à 30°C Flore aérobie mésophile totale	Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie		
J + 10	Produit fini	Contrôle organoleptique	Jury		
D.L.C.	Produit fini	Contrôle organoleptique	Jury		
D.L.C.	Produit fini	Acidité	Lab. Physico-chimie		
D.L.C.	Sortie pasteurisateur	Coliformes à 30°C Flore aérobie mésophile totale	Lab. Microbiologie Lab. Microbiologie		



1. Les échantillons de crème de battage sont examinés 48 heures après leur conditionnement.
2. Le battage de la crème doit s'effectuer à 5°C, à l'aide d'une machine standard munie de 2 batteurs assurant 900 rotations par minute.
3. Foisonnement : l'augmentation de volume est mesurée par immersion d'une règle graduée dans le récipient.
4. Décantation : la décantation est déterminée à l'aide d'un cube de crème fouettée de 6 cm de côté dans une pièce où la température est maintenue constante à 18°C et l'humidité de l'air inférieure à 75 %. Le cube est posé sur un treillage métallique de 10 cm sur 10 cm. Cet entrelacement est posé sur une éprouvette graduée munie d'un entonnoir. La quantité de liquide de décantation est notée en ml après 1 heure et après 2 heures.

Notation

après 1 heure, 0 ml	après 2 heures, 1 ml ou +	= 5 points
après 1 heure, 1 ml ou +	après 2 heures, 2 ml ou +	= 4 points
après 1 heure, 2 ml ou +	après 2 heures, 4 ml ou +	= 3 points
après 1 heure, 3 ml ou +	après 2 heures, 6 ml ou +	= 2 points
après 1 heure, 4 ml ou +	après 2 heures, 8 ml ou +	= 1 point
après 1 heure, + de 4 ml	après 2 heures, + de 4 ml	= 0 point

5. L'attribution du label crème fluide d'Alsace nécessite l'attribution d'une note supérieure ou égale à 4 pour les critères de décantation.

GRILLE D'EVALUATION SENSORIELLE



CRITERES	ELEMENTS D'APPRECIATION	NOTE
Aspect	- beurre homogène, jaune pâle, sans défaut	5
	- léger excès ou insuffisance de coloration, absence d'impureté	4
	- beurre poreux, légèrement marbré	3
	- beurre blanc ou jaune foncé, marbré, présence éventuelle de tâches	2
	- beurre sale, moisi, présence de corps étrangers	1
Texture	- pâte bien liée, absence de tout défaut,	5
	- pâte liée mais ferme, légèrement cassante	4
	- pâte cassante ou collante	3
	- pâte légèrement grumeleuse ou très collante	2
	- présence de grumeaux, cristallisation grossière de la matière grasse	1
Répartition de l'eau	- absence de gouttelettes d'eau	5
	- présence de fines gouttelettes après la coupe	4
	- présence de fines gouttelettes en grande quantité	3
	- présence de quelques grosses gouttelettes d'eau	2
	- présence de nombreuses et grosses gouttelettes d'eau	1
Goût	- beurre à goût franc, typé, sans défaut	5
	- goût franc, légèrement acide	4
	- goût acide, aqueux	3
	- goût de "cuit", ou levuré, ou huileux, ou amer	2
	- goût de fromage, oxydé, métallique ou de vieille noix	1
Odeur	- fine et fraîche	5
	- légère, voire neutre	4
	- sans odeur, légèrement acide	3
	- cuit, levuré, marbré, acide	2
	- rance, repoussant	1

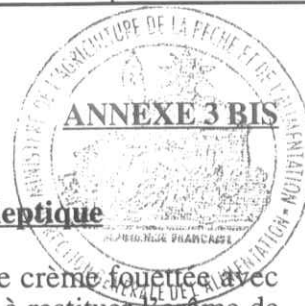
Note label : 75/100 minimum

Notes éliminatoires :

- aspect : 2
- odeur : 2
- texture : 3
- goût : 3

Coefficient des critères :

aspect 5 - texture 6 - odeur 3 - goût 6 (20 x 5 = 100)



Protocole de la préparation de la crème fouettée destinée au test organoleptique

Le test organoleptique de la crème fluide d'Alsace s'effectue sous forme de crème fouettée avec adjonction de sucre. Ce test doit, entre autres, vérifier l'aptitude du produit à restituer l'arôme de l'ingrédient. La préparation de la crème fouettée s'effectue comme suit :

- le fouettage doit s'effectuer sur une crème maintenue de 3 à 5°C
- prendre 25 cl de crème fluide d'Alsace
- battre la crème à la main ou au fouet électrique (réglé sur la vitesse minimale)
- rajouter 10 g de sucre
- battre la crème à fond jusqu'au moment où elle adhère au fouet.



Lait - Détermination de l'indice de lipolyse

Avant propos : la méthode de détermination de l'indice de lipolyse du lait est la méthode BDI modifiée et adaptée de la manière suivante :

1. Principe

Extraction de la matière grasse du lait par une solution détergente. Dissolution de cette matière grasse dans un mélange d'éthanol et d'oxyde diéthylique.

Titration des acides gras libres par une solution d'hydroxyde de potassium.

2. Réactifs

21. Mélange 1 + 1 en volume d'éthanol à 95-96 % (v/v) et d'oxyde diéthylique. Neutraliser exactement au moment de l'emploi, à l'aide d'une solution éthanolique d'hydroxyde de potassium (2.2) en présence de 0,03 ml d'indicateur (2.3) pour 10 ml de ce mélange.

22. Hydroxyde de potassium : solution dans l'éthanol à 95-96 % (v/v). Le titre exact doit être connu et vérifié immédiatement avant l'emploi.

23. Indicateur : phénolphtaléine, solution à 1 g pour 100 ml d'éthanol à 95/96 % (v/v).

24. Solution détergente pour lait :

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| - hexamétaphosphate Na : | 70 g |
| - triton x 100 : | 30 g |
| - eau : | 100 ml |
| - pH entre 5 et 5,5 : | ajuster avec acide orthophosphorique |

3. Mode opératoire

31. Extraction de la phase grasse :

- dans un ballon de 500 ml, verser 200 ml de lait
- ajouter 60 ml de détergent (2.4)
- laisser au bain-marie à 100 °C pendant 20 mn en agitant doucement
- ajouter de l'eau chaude à 90°C

32. Dosage de l'acidité :

- prélever 2 g de matière grasse pure
- ajouter 10 ml de mélange alcool / éther (2.1)
- titrer avec KOH N/50 (2.2)

4. Expression des résultats

Indice de lipolyse = nombre de ml de KOH N/50

Commentaires

Pour le KOH, utiliser une solution préparée au moins cinq jours à l'avance, décantée dans un flacon en verre brun, et conservée de préférence à l'abri de la lumière.

La solution doit être incolore ou jaune paille.

Le mélange de solvants doit être neutralisé extemporanément.



Crème - Détermination de l'indice de lipolyse

Avant-propos : la détermination de l'indice de lipolyse de la matière grasse de la crème peut être effectuée par différentes méthodes. Elles divergent essentiellement par la nature de la solution détergente et du solvant de la matière grasse.

1. Principe

Extraction de la matière grasse de la crème par une solution détergente. Dissolution de cette matière grasse dans un mélange d'éthanol et d'oxyde diéthylique.

Titration des acides gras libres par une solution d'hydroxyde de potassium.

2. Réactifs

21. Mélange 1 + 1 en volume d'éthanol à 95-96 % (v/v) et d'oxyde diéthylique. Neutraliser exactement au moment de l'emploi, à l'aide d'une solution éthanolique d'hydroxyde de potassium (2.2) en présence de 0,06 ml d'indicateur (2.3) pour 20 ml de ce mélange.

22. Hydroxyde de potassium : solution dans l'éthanol à 95-96 % (v/v). Le titre exact doit être connu et vérifié immédiatement avant l'emploi.

23. Indicateur : phénolphtaléine, solution à 1 g pour 100 ml d'éthanol à 95/96 % (v/v).

24. Solution détergente pour crème : réf. 9021552 LABOGROS (GROSSERON - Nantes)

3. Mode opératoire

31. Extraction de la phase grasse :

- dans un tube à essai 20/200, verser 15 ml de crème
- ajouter 17 ml de mélange détergent
- laisser 15 mn au bain-marie à 85 °C en agitant doucement
- ajouter 10 ml d'eau chaude à 90°C
- centrifuger 5 mn à 1 000 tours/mn

32. Dosage de l'acidité :

- dans une fiole conique, peser exactement 2 g de matière grasse pure (phase supérieure)
- ajouter 20 ml de mélange alcool/éther (2.1)
- titrer avec la solution de KOH N/50 (2.2) jusqu'au virage de la phénolphtaléine

4. Expression des résultats

Indice de lipolyse = nombre de ml de KOH N/50 versés.

**ANNEXE 5****MODELE D'ETIQUETAGE - NOTICE DESCRIPTIVE****A - REGLES CONCERNANT L'ETIQUETAGE ET LA REDACTION DE TOUT TEXTE DESCRIPTIF**

1 - Toutes les étiquettes et tous les textes destinés à accompagner les produits et énonçant les spécifications garanties par l'apposition du Label Rouge doivent être rédigés en complet accord avec le PAQ et soumis à la Commission nationale des labels.

2 - Sur chaque emballage, doivent figurer les indications suivantes :

- dénomination du produit : crème fluide d'Alsace « idéale à fouetter » fraîche, pasteurisée
- logo Label Rouge
- numéro d'homologation du label
- estampille sanitaire et coordonnées du fabricant, numéro d'emballer
- organisme certificateur : « certifié par le PAQ, 9, avenue George V - 75008 PARIS »
- date limite de consommation « à consommer avant le ... »
- température de conservation « conservation + 6°C maximum »
- GENCOD pour la grande distribution

3 - Les produits sous label peuvent être accompagnés de textes destinés à informer les consommateurs sur la nature, l'origine, la composition, les caractères spécifiques et le type organoleptique des produits. Ces textes doivent être rédigés en accord avec le PAQ.

B - NOTICE DESCRIPTIVE

Crème fluide d'Alsace « idéale à fouetter » fraîche, pasteurisée

« Cette crème fluide, pasteurisée, issue de laits du terroir alsacien rigoureusement sélectionnés (selon les mêmes critères que le lait de haute qualité) est absolument pure, garantie sans ferments, ni additifs. De couleur très blanche et d'un goût délicat, elle est idéale pour la Chantilly, la pâtisserie et la cuisine dont elle rehausse les saveurs ».

Minimum 32 % de matière grasse.

Cette crème fabriquée à Hoerdt en Alsace bénéficie du Label Rouge.

Pour toute suggestion ou remarque, écrivez à :

Service Consommateurs Alsace Lait, 19, rue de l'Industrie - 67720 HOERDT.