

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~~ avec des filaments 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

Avertissement lié à la procédure nationale d’opposition :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l’INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d’opposition.

Règles typographiques :

Les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;

- Les dispositions proposées à la suppression sont affichés en ~~caractères barrés~~.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Nom du LABEL ROUGE	3
3. Description du produit	3
3.1. Présentation du produit	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	5
3.3. Elements justificatifs de la qualite superieure	9
3.3.1. Des matières premières sélectionnées, de haute qualité	9
3.3.2. Un dosage équilibré	10
3.3.3. Un savoir-faire adapté au produit	10
3.3.4. Les caractéristiques certifiées communicantes	11
4. Traçabilité	12
5. Méthode d'obtention	15
5.1. Schéma de vie	15
5.2. Description des valeurs cibles	18
5.2.1. Liste des espèces	18
5.2.2. Réception et préparation des poissons frais	20
5.2.3. Réception et préparation des poissons congelés	21
5.2.4. Réception des ingrédients	21
5.2.5. Fabrication de la soupe	22
6. Etiquetage	27
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	28

1. NOM DU DEMANDEUR

CAPS Qualité

~~Syndicat général des Mareyeurs~~
~~22 Terrasse Bâtiment 1 Rue Huret Lagache~~
~~62200 BOULOGNE SUR MER FRANCE~~
~~2 rue de Dormagen~~

~~59350 SAINT ANDRE LEZ LILLE~~

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 à *minima* de 40% de poissons, dont 25 à 40 % de parures ; 5 espèces au minimum, issues d'une liste positive, 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-filaments 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.

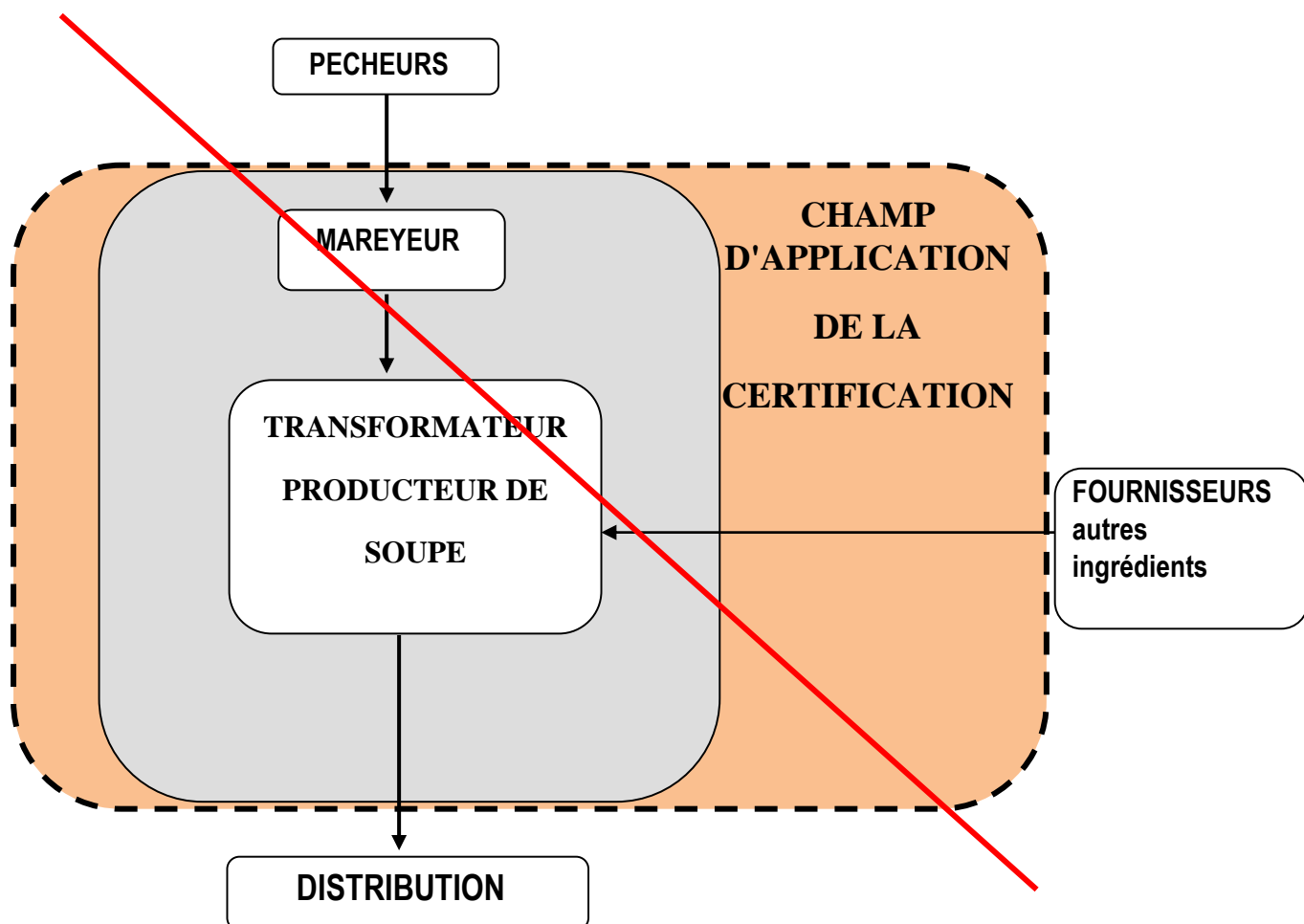
La « Soupe de Poissons » se positionne sur le marché des soupes marines stérilisées haut de gamme.

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 :



Le champ de certification concerne uniquement la transformation pour la production de soupe, de la réception des matières premières (fraîches ou congelées) jusqu'à l'expédition.

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%~~ supérieur à 15%
- ~~Comportant des légumes~~ Liquide

Légende : ~~— Etape concernant le Mareyage~~ — Etape concernant la transformation

Etape	Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
1^{ère} Etape (Etape chez le mareyeur) Préparation des commandes de poissons	Etat du poisson livré	livraison possible de poissons congelés	Livraison de poissons et parures, fraîches, non congelés
	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, poudre, 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 retirés 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 rentrant dans la composition de la soupe de poissons : <ul style="list-style-type: none"> • Carrelet (<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>, <i>Sebastes norvegicus</i>) • <u>Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)</u> • 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 ssp</i>) • Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>)

Etape	Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
			<ul style="list-style-type: none"> • Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>) • Rouget barbet (<i>Mullus ssp, Mullus barbatus et Mullus surmeletus</i>) • Saint Pierre (<i>Zeus faber</i>) • Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) • Tacaud (<i>Trisopterus luscus</i>) • Vive (<i>Trachinus draco</i>) <p>Les parures proviennent de la famille <u>des Gadidae ou des Sebastidae</u>. du cabillaud (cabillaud, lieu) ou de la famille des dorades sébastes</p>
<p><u>2^{ème} Etape</u></p> <p>Réception des matières premières</p>	<p>Qualité sanitaire des poissons et parures</p>	<p>Réglementaire</p>	<p>Parures et poissons dans un état de fraîcheur excellent (fiche d'évaluation en annexe)</p>
	<p>Etat du poisson et des parures</p>	<p>Le poisson peut être utilisé frais, surgelé, concentré, séché.</p> <p><u>Pas de cotation fraîcheur spécifique</u></p>	<p><u>Soit le poisson est acheté frais, non congelé.</u></p> <p>Les poissons peuvent <u>alors</u> être <u>surgelés congelés à réception au plus tard le lendemain de la réception afin de constituer une réserve en cas de risque d'indisponibilité (quotas, aléas climatiques).</u></p> <p><u>Soit le poisson est acheté congelé, avec le respect d'un délai maximum entre la pêche et la congélation.</u></p> <p>Les parures sont achetées <u>fraîches non congelées, elles-et</u></p> <p><u>Les parures sont utilisées fraîches uniquement.</u></p> <p><u>Cotation fraîcheur Extra ou A pour tous les poissons et parures.</u></p>
	<p>Incorporation de légumes</p>	<p>Incorporation d'une quantité importante de légumes (carottes, oignons, poireaux, ...) (soupes de légumes au poisson)</p>	<p><u>Aucun légume autorisé. Seul le concentré de tomates est le seul légume autorisé, ses caractéristiques sont définies.</u></p>
	<p>Safran</p>	<p>Aucune obligation. Le plus utilisé est le safran en poudre (trop souvent, ce sont des mélanges non purs, <u>stigmates filaments</u> et étamines)</p>	<p>Seuls les <u>stigmates filaments</u> 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>

Etape	Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
3^{ème} Etape Préparation du poisson, dont ablation des branchies et nettoyage (si nécessaire)	Utilisation des branchies	Branchies non enlevées	Branchies ôtées pour éliminer toute source de mauvais goût, y compris sur les parures
4^{ème} Etape 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. <u>Les poissons congelés sont utilisés dans un délai de 12 mois maximum.</u> Les parures sont utilisées fraîches <u>dans les 48 heures suivant la réception.</u> Les parures qui ne sont pas mises en œuvre dans les 48 h suivant la réception, sont utilisées hors Label
5^{ème} Etape Surgélation	<u>Congélation</u>	Pas d'obligation	Sur Congélation des poissons exclusivement, les parures sont utilisées fraîches. <u>Sur</u> Congélation <u>le jour au plus tard le lendemain</u> de la réception des poissons <u>frais</u> 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.
7^{ème} Etape Pesée	Quantité de poisson et de parures mise en œuvre Utilisation d'un nombre minimal d'espèces	Quantités de poissons mises en œuvre le plus souvent comprises entre <u>20-15</u> et 35% (kg de poissons dont parfois parures / kg de soupe) Pas de nombre minimal d'espèces On trouve les mentions suivantes sur les étiquetages des produits courants : « poissons divers » « poissons selon arrivage ».	40 % minimum de poissons (poissons entiers + parures) <u>mis en œuvre dans la « Soupe de Poissons Label Rouge »</u> dont 25 à 40 % de parures (kg de parures / kg de poissons) Poissons entiers : ➤ 5 espèces minimum entrent dans la composition de la soupe, selon les pourcentages suivants <u>(selon liste positive)</u> ➤ 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,

Etape	Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
			<p>Vive)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 60 à 70% % de poissons « blancs » ➤ 30 à 40 % de poissons « rouges » ➤ Chaque espèce principale incorporée entre 5 et 40% ➤ Total des espèces en complément ≤ 5%, en compléments 5% (de la part de poisson totale)
	Quantité de légumes	Incorporation d'une quantité importante de légumes (carottes, oignons, poireaux, ...) (soupes de légumes au poisson)	<p>Maximum 5 % de concentré de tomates à la mise en œuvre (kg de concentré de tomate / kg de soupe) : véritable soupe de poissons</p> <p>Aucun autre légume autorisé.</p>
	Safran	Pas de % imposé – utilisation non obligatoire	<p>0,02 % de safran minimum (kg de safran / kg de soupe). Minimum de 0,01 % du poids total des ingrédients mis en œuvre</p>
8^{ème} Etape Broyage	Conditions de broyage	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	Broyage donnant des « miettes » permettant une cuisson rapide et une meilleure diffusion des saveurs, particulièrement pour des « gros poissons ».
9^{ème} Etape Cuisson	Temps et température de cuisson	Temps de cuisson plus long en raison de l'absence de broyage. Les pertes organoleptiques sont plus importantes lors de cette étape.	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.
10^{ème} Etape Tamisage	Conditions de tamisage	<p>La texture des soupes est souvent plus grossière.</p> <p>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 qui permet d'obtenir la une texture <u>lisse caractérisée par l'</u>(absence de morceaux et <u>une</u> granulosité fine). qui caractérise la « Soupe de Poissons Label Rouge »</p> <p>Le tamisage participe également à l'extraction et la diffusion des derniers arômes par micronisation des particules.</p>
11^{ème} Etape Malaxage	Conditions de malaxage	Malaxage et conservation de la soupe au chaud après cuisson non systématiques	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

Etape	Points de différence	Produit courant de comparaison	Produit label rouge
			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.
12^{ème} Etape Conditionnement	Type de conditionnement	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.	Bocal verre, sachet type Doypack poche souple stérilisable Présentation prête à l'emploi.
13^{ème} étape Stérilisation	Délai cuisson /stérilisation	Pas d'obligations	La soupe est stérilisée le jour de la fabrication de la soupe .
14^{ème} Etape 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} Etape Stockage	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 :

- ~~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 utilisés pour la soupe de 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 entiers minimum (Lieu noir, Lieu jaune, Grondins, Dorade-sébaste, Tacaud, Merlan, ~~en espèces majoritaires, Carrelet, Chinehard, Congre, Limande, Maquereau, Rouget barbet, Saint Pierre et Vive, Eglefin en complément~~) (les noms latins de ces poissons sont repris en annexe 1)

- ~~Des Parures de la famille des Gadidae ou des Sebastidae 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.
- ~~Du C~~concentré de tomate ~~appertisé à 28 % (28° Brix, 4.15 < pH < 4.45)~~
- ~~Des filaments de safran pur~~
- ~~Des C~~condiments et aromates : ~~sel, poivre, ail, thym, laurier, paprika, curry, piment fort, fenouil et anis sont autorisés, ils sont garantis non ionisés.~~
- ~~Un texturant végétal 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 ~~mis en œuvre (en Kg de poisson pour kg de soupe). Par Le terme poisson on sous-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 % à la mise en œuvre (en Kg de parure pour kg de soupe) soit entre 25 % et 40 % de la quantité totale de poisson)~~
- ~~60 à 70 % de poissons « blancs »,~~
- ~~30 à 40 % de poissons « rouges »,~~
- ~~Chaque espèce principale est incorporée entre 5 et 40%, le total des espèces en complément est ≤ 5%,~~
- ~~20-30% de Lieu, 15 à 25 % de Grondins, 5 à 15 % de Dorade sébaste, 10-20% de Tacaud, 10-20% de Merlan et <5% pour les espèces de compléments~~
- 5 % maximum de concentré de tomates ~~mis en œuvre, (valeur à l'état frais) kg de concentré de tomates par kg de soupe)~~
- ~~0.020,01~~ % de safran pur (en filaments) ~~mis en œuvre.~~

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 ou égale à 70°C.

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

3.3.4. Les caractéristiques certifiées communicantes

~~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 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 communicantes, ~~engagements pris par les professionnels~~ sont :

- 40 % MINIMUM DE POISSONS MIS EN ŒUVRE
- AU MOINS 5 ESPECES DIFFERENTES DE POISSONS PECHES EN MER
- PARFUMEE AUX STIGMATES AVEC DES FILAMENTS DE SAFRAN

La soupe de poissons label rouge est caractérisée par sa texture lisse et consistante en bouche, sans aspérités en bouche consistante en bouche, sa typicité de recette, ainsi que son goût intense de poissons et ses notes caractéristiques de safran.

4. TRAÇABILITE

Etape	Modalité d'identification	Support / contenant	Document d'accompagnement du produit
<p>2. Réception des poissons entiers</p>	<p>A réception, les poissons sont accompagnés d'un bon de livraison mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Date de livraison</u> • <u>Date de congélation</u> • Espèce • Fournisseur • Quantité livrée <p>Ils sont identifiés dans l'entreprise par un N° de lot interne représentant <u>ainsi que les documents de traçabilité reçus</u> :</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 <u>Poissons congelés : bon de livraison accompagnant la marchandise indiquant la date de congélation et le n° de lot fournisseur</u> <u>Documents de traçabilité du fournisseur</u> Bon de livraison accompagnant la marchandise entrante. Etiquettes caisses avec numéro de lot interne</p>
<p>2. Réception des parures</p>	<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 représentant <u>ainsi que les documents de traçabilité reçus</u> :</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. Etiquettes avec numéro de lot interne</p>
<p>2. Réception des ingrédients secs</p>	<p>Enregistrement sur la fiche ingrédient</p> <ul style="list-style-type: none"> • Désignation de l'ingrédient • N° lot fournisseur • La date à laquelle le conditionnement a été entamé et <u>les numéros de lot des premières et dernières soupes dans lesquelles il a été utilisé</u> <u>les différentes dates d'utilisation de l'ingrédient concerné.</u> 	<p><u>Étiquette</u></p>	<p>Étiquette</p>

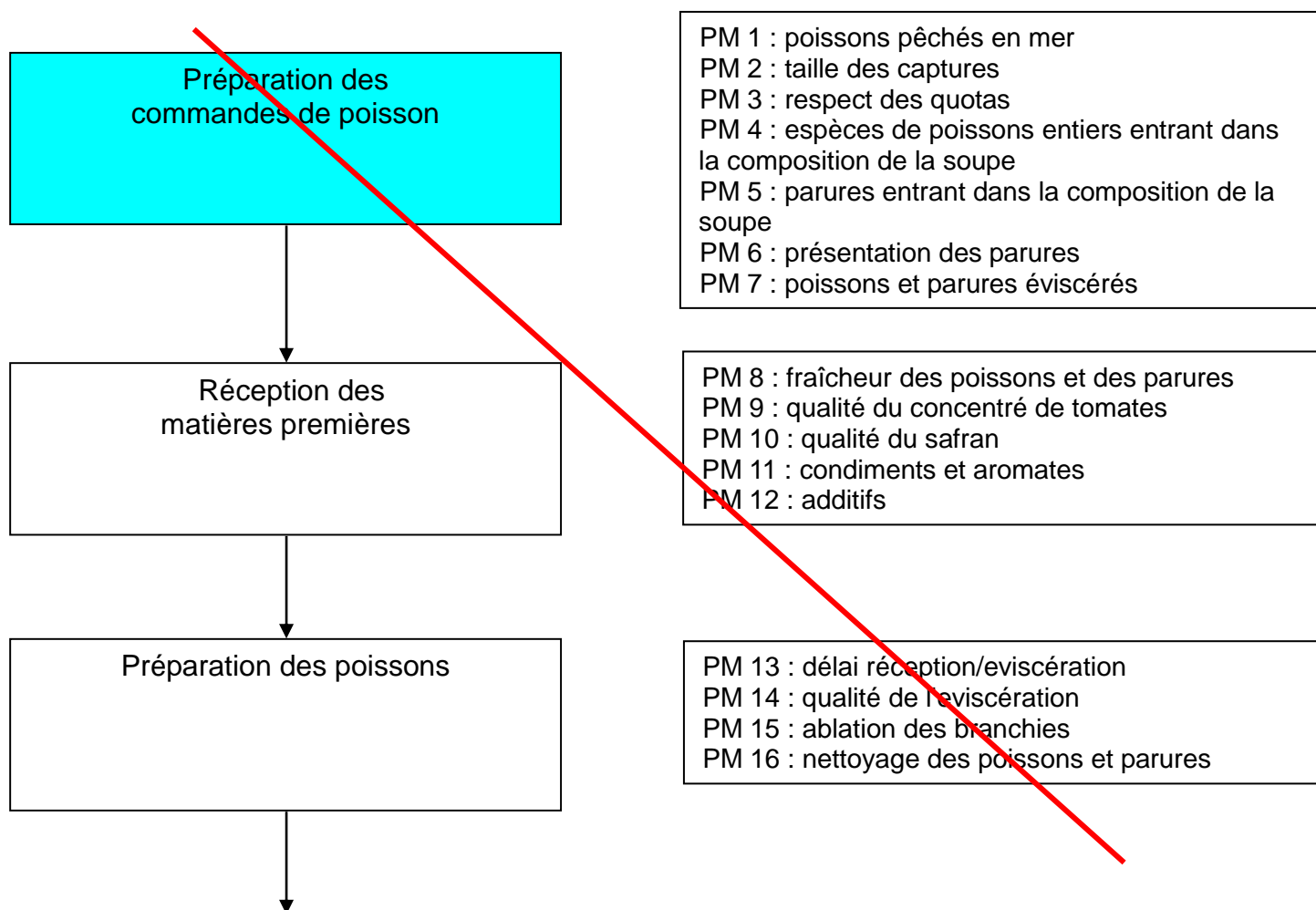
Etape	Modalité d'identification	Support / contenant	Document d'accompagnement du produit
	Ce système permet, à partir du numéro de lot d'un ingrédient, de savoir dans quel ensemble de soupes il a été utilisé.		
4. Stockage des matières premières	<p><u>Poissons :</u> Numéro de lot interne <u>Produits secs :</u> stockés dans leur emballage d'origine <u>ou en contenant intermédiaire après ouverture avec identification avec le du numéro de lot fournisseur</u> sur l'étiquette</p>		<p>Etiquettes d'identification des eaissecontenants</p> <p>Etiquettes des produits secs</p>
5. Sur Congélation 6. Décongélation	Les eaisse de bord contenants sont identifiées du jour de sur congélation (=jour de réception du poisson <u>ou au plus tard le lendemain</u>)	Contenant :- eaisse de bord Support :- étiquette	Etiquettes d'identification des eaissecontenants
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><u>P</u>our les autres ingrédients, c'est la fiche ingrédient qui assure la traçabilité</p>		Fiche de fabrication Fiche recette Fiche ingrédient
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 	Fiche de fabrication	Fiche de fabrication Cahier Fichier informatisé 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</p>	Support :- Carton intercalaire palette (fiche palette)	Fiche de fabrication Cahier Fichier informatisé d'autoclavage Carton intercalaire palette (fiche palette)

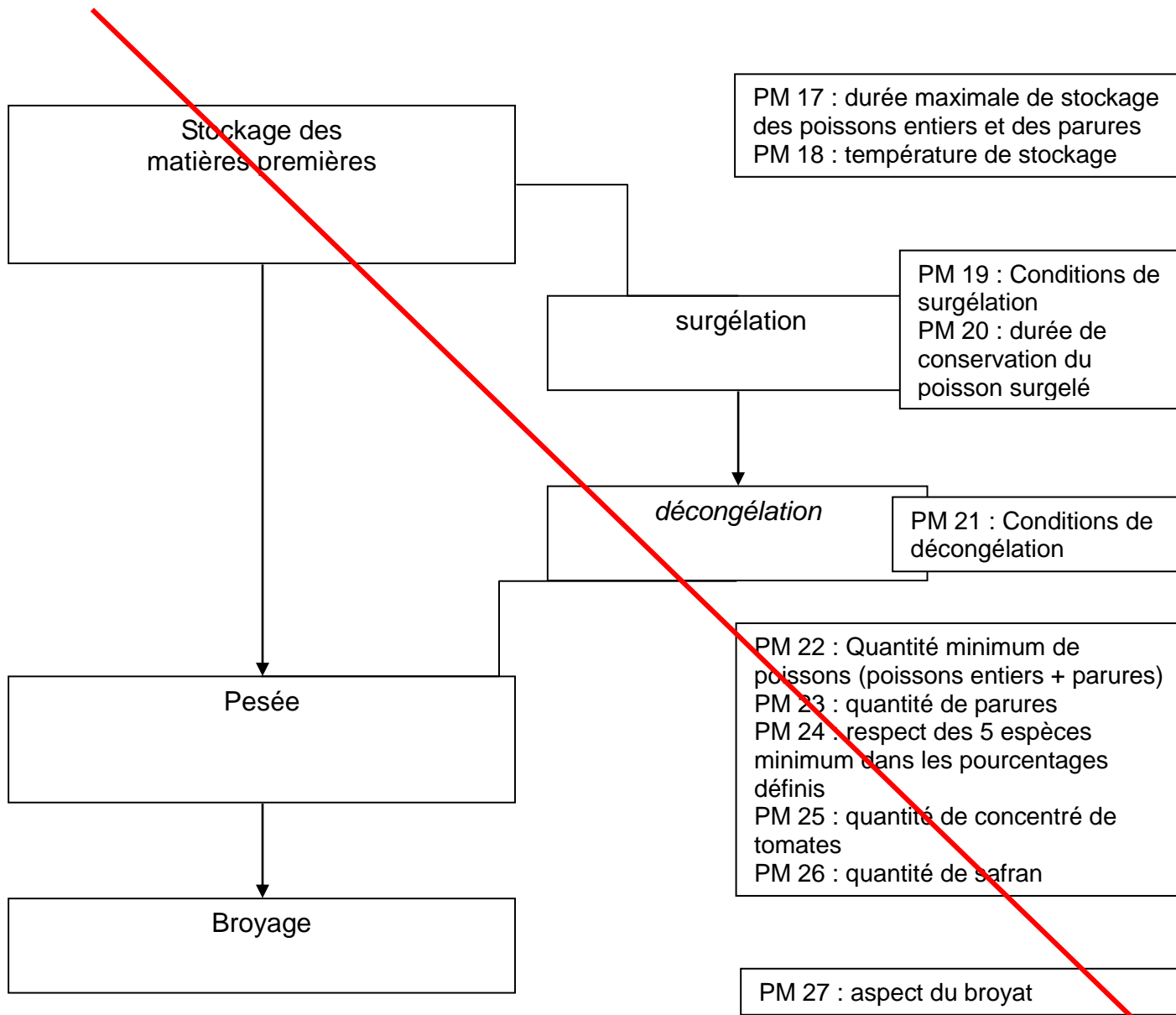
Cahier des charges label rouge n° LA 04/09 – Version PNO

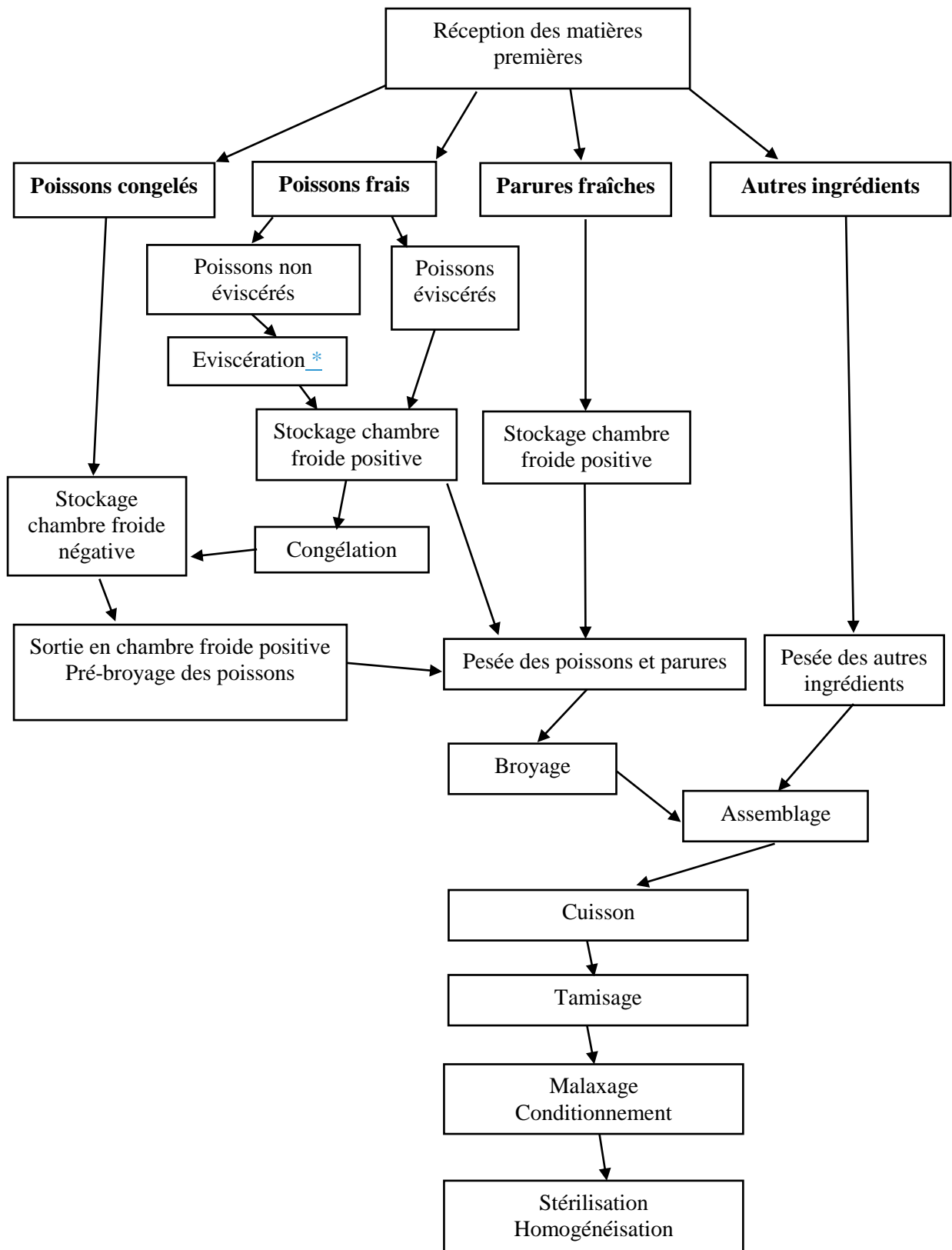
Etape	Modalité d'identification	Support / contenant	Document d'accompagnement du produit
	poissons 3C170204)		
14. Etiquetage / Mise en carton / Expédition	<u>Numéro de lot de fabrication :</u> Chaque contenant est identifié du N° de lot de fabrication	<u>Support :</u> <u>étiquette</u> <u>produit fini</u>	Étiquette produit fini

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE







* Etape facultative

5.2. DESCRIPTION DES VALEURS CIBLES

5.2.1. Préparation des commandes de poissons Liste des espèces

Chaque mareyeur 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~~

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 1	Origine des poissons et des parures	Poissons de capture Parures de poissons de capture
PM 2	Taille des captures	Tailles en vigueur au niveau européen
PM 3	Quotas	Quotas en vigueur au niveau européen
PM 2	Liste positive d'espèces de poissons rentrant dans la composition de la soupe, sous forme entière	<p><u>Liste positive des espèces entrant dans la composition de la soupe de poissons : Poissons « blancs »</u></p> <p><u>Espèces principales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Carrelet (<i>Pleuronectes platessa</i>) • Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>) • Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>) • Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) • Limande (<i>Limanda ssp</i>) • Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>) • Tacaud (<i>Trisopterus luscus</i>) • Vive (<i>Trachinus draco</i>) • Saint Pierre (<i>Zeus faber</i>) <p><u>Espèces en complément :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chinchard (<i>Trachurus ssp</i>) • Congre (<i>Conger conger</i>) • Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>) • Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) <p><u>Poissons « rouges »</u></p> <p><u>Espèces principales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grondins (<i>Eutrigla gurnadus, Aspitrigla cuculus, Aspitrigla obscura, Trigla lucerna, Trigla lyra</i>) • Rouget barbet (<i>Mullus ssp, Mullus barbatus et</i>

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
		<p><i>Mullus surmeletus</i>)</p> <p><u>Espèces en complément :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Dorade-sébaste (<i>Sebastes mentella</i>, <i>Sebastes marinus</i>, <i>Sebastes viviparus</i>, <i>Sebastes norvegicus</i>)</u>
PM 3	<p><u>Liste positive des Parures entrant dans la composition de la soupe Label</u></p>	<p><u>Liste positive des parures entrant dans la composition de la soupe de poissons-</u></p> <p><u>Famille du cabillaud (Cabillaud, Lieu)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Famille des dorades sébas</u><u>Poissons blancs appartenant à la famille des Gadidae</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Cabillaud (<i>Gadus morhua</i>)</u> ✓ <u>Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>)</u> ✓ <u>Merlu (<i>Merluccius merluccius</i>)</u> ✓ <u>Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)</u> ✓ <u>Lieu Noir (<i>Pollachius virens</i>)</u> ✓ <u>Lieu Jaune (<i>Pollachius pollachius</i>)</u> ✓ <u>Julienne (lingue franche <i>Molva molva</i>)</u> ✓ <u>Lingue Bleue (<i>Molva dypterigia dypterigia</i>)</u> ✓ <u>Tacaud (<i>Trisopterus luscus</i>)</u> • <u>Poissons rouges appartenant à la famille des <i>Sebastidae</i></u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <u>Dorade-sébaste (<i>Sebastes mentella</i>, <i>Sebastes marinus</i>, et <i>Sebastes viviparus</i>, <i>Sebastes norvegicus</i>)</u>
PM 6	Composition des parures	Parure = tête + colonne vertébrale + nageoire caudale
PM 7	Poissons éviscérés Parures éviscérés	Poissons sans viscères

5.2.2. Réception des matières premières et préparation des poissons frais (cas d'achat de poissons frais)

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.

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.

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 4	Qualité des parures	Parure = tête + colonne vertébrale + nageoire caudale <u>Parures éviscérées</u>
PM 5	<u>Fraîcheur</u> <u>Qualité</u> des poissons et <u>des parures réceptionnés frais</u>	<u>Poissons entiers (éviscérés ou non)</u> <u>Poissons frais (note d'acceptabilité de 1 à 1,5 / 4 : peau, œil, branchies, odeur satisfaisants)</u> Présence de glace recouvrant le poisson à réception <u>Température à cœur des poissons $\leq 2^{\circ}\text{C}$</u>
PM 6	<u>Cotation fraîcheur</u> des poissons et <u>des parures</u>	<u>Extra ou A</u> <u>Opération réalisée par du personnel qualifié</u>
PM 7	<u>Délai entre réception et éviscération (si réception de poissons frais entiers non éviscérés)</u>	<u>Eviscération au plus tard le lendemain de la réception</u> <u>Exception pour Tcaud, Vive, Grondin, Sardine, Maquereau, Chinchard, Carrelet, Limande (éviscération facultative)</u>
PM 8	<u>Qualité de l'éviscération des poissons frais</u>	<u>Absence de résidus d'éviscération</u> <u>Absence de mucus et de traces de sang</u>
PM 9	<u>Délai entre réception du poisson frais et congélation (le cas échéant)</u>	<u>Congélation au plus tard le lendemain de la réception</u>

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
		<u>Exception pour Tacaud, Vive, Grondin, Sardine, Maquereau, Chinchard, Carrelet, Limande non éviscérés : ≤ 16 heures après réception</u>
<u>PM 10</u>	<u>Conditions de congélation des poissons reçus frais (le cas échéant)</u>	<u>Température à cœur du produit ≤ -18°C en 24 heures maximum</u>
<u>PM 15</u>	<u>Ablation des branchies des poissons frais</u>	<u>Absence de branchies</u>
<u>PM 16</u>	<u>Nettoyage des poissons et des parures</u>	<u>Absence du Mucus et de trace de sang</u>
<u>PM 18</u>	<u>Température de stockage</u>	<u>0-2°C</u>
<u>PM 16</u>	<u>Conditions de surgélation</u>	<u>Surgélation le jour de la réception Diminution de la température de 2°C à -35°C en 2 heures puis stockage à -18°C</u>
<u>PM 20</u>	<u>Durée de conservation du poisson surgelé</u>	<u>12 mois maximum</u>

5.2.3. Réception et préparation des poissons congelés (cas d'achat de poissons congelés)

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
<u>PM 11</u>	<u>Qualité des poissons reçus congelés</u>	<u>Poissons entiers éviscérés</u>
<u>PM 12</u>	<u>Délai entre la pêche et la congélation pour les poissons reçus congelés</u>	<u>≤ 96 heures</u>
<u>PM 13</u>	<u>Cotation fraîcheur des poissons reçus congelés</u>	<u>Extra ou A Opération réalisée par du personnel qualifié</u>

5.2.4. Réception des ingrédients

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
<u>PM 14</u>	<u>Caractéristiques du concentré de tomates</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Concentré appertisé de 28 à 30% de matières sèches</u> • <u>28-30° Brix</u> • <u>4 ≤ pH ≤ 4,5</u> • <u>Sans sucres ajoutés</u>

		<ul style="list-style-type: none"> • <u>Caractéristiques garanties par le fournisseur</u>
<u>PM 15</u>	<u>Qualité du safran</u>	<u>Filaments de <i>Crocus sativus</i>, catégorie 1</u>
<u>PM 16</u>	<u>Liste positive des condiments et aromates</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Sel, poivre, ail, thym, laurier, paprika, curry, piment, fenouil, badiane et anis.</u> - <u>Utilisation possible sous forme de préparation aromatisante naturelle</u> - <u>Garantis non ionisés</u>
<u>PM 17</u>	<u>Additif</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Texturant d'origine végétale : amidon natif, amidon modifié, fécule</u> - <u>Garanti sans OGM (<0,9%)</u>

5.2.5. Fabrication de la soupe

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.~~

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.~~

5.2.8. Broyage

~~Un broyage du poissons éviscéré et des parures est effectué avant cuisson ; il permet d'obtenir une pâte ayant la consistance d'une pommade (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 ».~~

➤ Mise en œuvre des poissons et broyage

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 18	Délai entre la réception et la mise en œuvre des poissons frais entiers et des parures	≤ 48 heures
PM 19	Délai d'utilisation des poissons congelés	12 mois maximum
PM 20	Délai de stockage en chambre froide positive avant pré-broyage des poissons congelés	≤ 72 heures
PM 21	Conditions de décongélation	En chambre froide positive pendant 4 jours maximum (soit 96 heures)
PM 21	Quantité minimum de poissons (poissons entiers + parures) <u>à la mise en œuvre</u>	Minimum 40_% (kg poissons/kg de soupe)
PM 22	Quantité de parures <u>à la mise en œuvre</u>	25 à 40_% du total poissons entiers + parures
PM 23	<u>Nombre minimum d'espèces de poissons entiers mis en œuvre</u>	<u>5 espèces de la liste principale (poissons blancs et poissons rouges)</u>
PM 24	Respect des 5 espèces minimum de poissons entiers dans les pourcentages définis <u>Répartition des poissons entiers mis en œuvre</u>	20-30 % Lieu 15-25 % Grondins 5-15 % Dorade-sébaste 10-20 % Tacaud 10-20 % Merlan <ul style="list-style-type: none"> • < 5 % espèces de complément (Carrelet, Chinchard, Congre, Limande, Maquereau, Saint Pierre, Rouget Barbet, Vive) • <u>60 à 70 % de poissons « blancs »</u> • <u>30 à 40 % de poissons « rouges »</u> • <u>Chaque espèce principale incorporée entre 5 et 40%</u> • <u>Total des espèces en complément ≤ 5%</u>
PM 25	Aspect du broyat	Mêlée ayant la consistance d'une pommade

➤ Assemblage des ingrédients

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
----	-------------------	----------------

<u>PM</u>	<u>Point à maîtriser</u>	<u>Valeurs cibles</u>
<u>PM 26</u>	<u>Quantité de concentré de tomates à la mise en œuvre</u>	<u>Maximum < 5 % de concentré de tomates mis en œuvre (kg de tomate / kg de soupe)</u>
<u>PM 27</u>	<u>Quantité de safran à la mise en œuvre</u>	<u>0,02 % de safran minimum (kg de safran / kg de soupe) ≥ 0,01 %</u>
<u>PM 28</u>	<u>Quantité d'additif (texturant végétal) à la mise en œuvre</u>	<u>≤ 2 %</u>
<u>PM 29</u>	<u>Quantité d'eau à la mise en œuvre</u>	<u>≤ 56 %</u>

➤ Cuisson

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.~~

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
<u>PM 28</u>	<u>Délai sortie chambre froide / début de cuisson</u>	<u>30 minutes max.</u>
<u>PM 30</u>	<u>Durée de cuisson</u>	<u>20 minutes +/- 5 minutes une fois la consigne de température atteinte</u>
<u>PM 31</u>	<u>Température de cuisson</u>	<u>Entre 90°C et 100°C</u>

➤ Tamisage

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 granulosité 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.~~

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
-----------	--------------------------	-----------------------

PM 32	Diamètre des trous du tamis	< 0,3 mm
PM 33	Aspect de la soupe <u>après tamisage</u>	Texture lisse, absence <u>Absence</u> de morceaux

➤ Malaxage – Conditionnement – Stérilisation – Homogénéisation

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.~~

5.2.12. Conditionnement

5.2.13. Stérilisation

	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 34	Température de la soupe <u>lors du malaxage</u>	Supérieure à <u>≥ 70°C</u>
PM 35	Délai sortie chambre froide <u>positive et début de stérilisation / fin de conditionnement</u>	< 8 heures <u>moins de 2h30 entre la mise en œuvre et la fin du conditionnement</u>
PM 36	Types de conditionnements utilisés	Bocaux en verre, <u>sachets type Doypack®</u> <u>poches souples stérilisables</u>
PM 35	Délai entre broyage et début de la stérilisation	Stérilisation le jour de la fabrication de la soupe

PM 37	Valeur stérilisatrice	≥ 8 minutes
PM 38	pH	$6.25 \leq \text{pH} \leq 7$
PM 39	Taux de sel	$[\text{NaCl}] \leq 10.8$ g/l de soupe prête à consommer
PM 38	Caractéristiques sensorielles	Descripteurs : <ul style="list-style-type: none"> • Texture lisse • Odeur et gout de safran prononcés

5.2.14. Homogénéisation / Etiquetage

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.

PM	Point à maîtriser	Valeurs cibles
PM 39	Aspect du produit	Soupe non décaillée
PM 40	DDM	DDM de 24 mois après le mois de fabrication
PM 41	Etiquette	Conforme au modèle validé

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge mentionne au minimum :

Inscription sur l'étiquette	
<u>PM 40</u>	<ul style="list-style-type: none">- Le logo « label rouge », dans le respect de la charte graphique- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 04/09- Les caractéristiques certifiées communicantes :<ul style="list-style-type: none">● 40% minimum de poissons mis en œuvre● Au moins 5 espèces différentes de poissons pêchés en mer● Parfumée <u>aux stigmates avec des filaments</u> de safran- Le nom et l'adresse de l'ODG : Caps Qualité 2 rue de Dormagen 59350 Saint André lez Lille

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Points à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 1	Poissons pêchés en mer	Poissons de capture et parures de poissons de capture	Visuelle Documentaire
PM 42	Liste positive des 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 : <u>Poissons « blancs »</u> <u>Espèces principales :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Carrelet (<i>Pleuronectes platessa</i>) • Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>) • Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>) • Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>) • Limande (<i>Limanda ssp</i>) • Merlan (<i>Merlangius merlangus</i>) • Tacaud (<i>Trisopterus luscus</i>) • Vive (<i>Trachinus draco</i>) Saint Pierre (<i>Zeus faber</i>) <u>Espèces en complément :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Chinchard (<i>Trachurus ssp</i>) • Congre (<i>Conger conger</i>) • Maquereau (<i>Scomber scombrus</i>) • Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) <u>Poissons « rouges »</u> <u>Espèces principales :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Grondins (<i>Eutrigla gurnadus</i>, <i>Aspitrigla cuculus</i>, <i>Aspitrigla obscura</i>, <i>Trigla lucerna</i>, <i>Trigla lyra</i>) • Rouget barbet (<i>Mullus ssp</i>, <i>Mullus barbatus</i> et <i>Mullus surmeletus</i>) <u>Espèces en complément :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Dorade-sébaste (<i>Sebastes mentella</i>, <i>Sebastes marinus</i>, <i>Sebastes viviparus</i>, <i>Sebastes norvegicus</i>) 	Documentaire Visuelle
PM 53	Liste positive des Parures entrant dans la composition de la soupe Label	Parures de : Famille du cabillaud (cabillaud, lieu) Famille des dorades sébaste Famille des <u>Gadidae et Sebastidae</u>	Documentaire Visuelle

Cahier des charges label rouge n° LA 04/09 – Version PNO

Points à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 6	Présentation des parures	Parure = tête + colonne vertébrale + nageoire caudale	Visuel
PM 7	Poissons éviscérés Parures éviscérés	Poissons sans viscères	Visuel
PM 6	<u>Cotation</u> Fraîcheur des poissons et des parures	Poissons frais (note d'acceptabilité de 1 à 1,5 / 4 : peau, œil, branchies, odeur satisfaisants <u>Extra ou A</u> <u>Opération réalisée par du personnel qualifié</u>)	<u>Visuelle</u> <u>Documentaire</u>
PM 13	<u>Cotation fraîcheur des poissons reçus surgelés</u>	<u>Extra ou A</u> <u>Opération réalisée par du personnel qualifié</u>	<u>Visuelles</u> <u>Documentaire</u>
PM 910	<u>Caractéristiques du concentré de tomates</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Concentré appertisé à 28 % • 28° Brix • pH entre 4,15 et 4,45 	<u>Documentaire</u>
PM 15	Qualité du safran	<u>Stigmates Filaments de <i>Crocus sativus</i>, catégorie 1</u>	<u>Visuelle</u> <u>Documentaire</u>
		<u>Couleur : rouge vif à grenat</u>	<u>Documentaire</u>
PM 11	<u>Liste positive des Condiments et aromates</u>	Seuls sont autorisés : Liste positive : sel, Sel, poivre, ail thym, laurier, paprika, curry, piment fort, fenouil et anis.	<u>Documentaire</u>
PM 12	Additifs	Seuls sont autorisés : Amidon modifié, préparation aromatique naturelle, colorant naturel	<u>Documentaire</u>
		<u>Liant non OGM</u>	<u>Documentaire</u>
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	<u>Température de stockage</u>	<u>0-2°C</u>	<u>Mesure</u>

Points à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
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 21	Quantité minimum de poissons (poissons entiers + parures) <u>à la mise en œuvre</u>	Minimum 40 % (kg poissons/kg de soupe)	Documentaire
PM 22	Quantité de parures <u>à la mise en œuvre</u>	25 à 40 % du total poissons entiers + parures	Documentaire
PM 23	<u>Nombre minimum d'espèces de poissons entiers mis en œuvre</u>	<u>5 espèces de la liste principale (poissons blancs et poissons rouges)</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>
PM 24	<u>Respect des 5 espèces minimum de poissons entiers dans les pourcentages définis</u> <u>Répartition des poissons entiers mis en œuvre</u>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>20-30 % Lieu</u> • <u>15-25 % Grondins</u> • <u>5-15 % Dorade-sébaste</u> • <u>10-20 % Tacaud</u> • <u>10-20 % Merlan</u> • <u>< 5 % espèces de complément (Carrelet, Chinchard, Congre, Limande, Maquereau, Saint Pierre, Rouget Barbet, Vive)</u> <u>60 à 70 % de poissons « blancs »</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>30 à 40 % de poissons « rouges »</u> • <u>Chaque espèce principale incorporée entre 5 et 40 %</u> • <u>Total des espèces en complément ≤ 5%</u> 	Documentaire
PM 25 PM 25 28	Quantité de concentré de tomates	Maximum 5 % de concentré de tomates (kg de tomate / kg de soupe)	Documentaire
PM 27	Quantité de safran <u>à la mise en œuvre</u>	<u>0,02 % de safran minimum (kg de safran / kg de soupe) ≥ 0,01 %</u>	Documentaire <u>Visuelle</u>
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

Cahier des charges label rouge n° LA 04/09 – Version PNO

Points à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
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 32	Aspect de la soupe après tamisage Diamètre des trous du tamis	Texture lisse ; a Absence de morceaux < 0,3 mm	Visuelle Documentaire
PM 34	Type de conditionnements utilisés	Bocaux en verre, sachets type Doypack®	Visuel
PM 35	Délai entre broyage sortie chambre froide positive et début de la stérilisation	s Stérilisation le jour de la fabrication de la soupe < 8 heures	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
PM 38	Caractéristiques sensorielles	Descripteurs : <ul style="list-style-type: none"> • Texture lisse • Odeur et goût de safran prononcés 	Analyses
PM 40	DDM	DDM de 24 mois après le mois de fabrication	Documentaire

Fiche d'évaluation de la fraîcheur des poissons et parures

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

DATE : _____ FOURNISSEUR : _____

CONTROLEUR : _____ Température : _____

ESPECE : _____

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

Appréciation de l'état de fraîcheur :

CARACTÈRES-	1	2	3	4	Total
PEAU	brillant	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 O