

**Cahier des charges du Label Rouge n° LA 10/89  
« Crème fraîche fluide »**

**Caractéristiques certifiées :**

- Crème garantie sans ferment, ni additif
- Bonne aptitude à la préparation en Chantilly

**Avertissement :**

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.

Cette version se substitue entièrement à la version actuellement en vigueur qui demeure consultable avec le lien suivant : <https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-LA-1089-Crème-1997.pdf>

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.

Aux fins de cette publication, un tableau de concordance entre les deux versions est annexé et souligne les principales dispositions modifiées, ajoutées ou supprimées.

## SOMMAIRE

<b>I)</b>	<b>NOM DU DEMANDEUR</b> .....	<b>3</b>
<b>II)</b>	<b>NOM DU LABEL ROUGE</b> .....	<b>3</b>
<b>III)</b>	<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	<b>3</b>
	3.1. PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE.....	3
	3.2. CHAMP DE CERTIFICATION .....	4
	3.3. DEFINITION DU PRODUIT COURANT .....	4
	3.3.1. <i>Présentation du produit courant</i> .....	4
	3.3.2. <i>Tableau de comparaison entre le produit Label Rouge et le produit courant</i> .....	4
	3.4. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE .....	5
	3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES .....	7
<b>IV)</b>	<b>TRAÇABILITÉ</b> .....	<b>8</b>
	4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS .....	8
	4.2. SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE .....	8
<b>V)</b>	<b>MÉTHODE D’OBTENTION</b> .....	<b>10</b>
	5.1. SCHEMA DE VIE DU PRODUIT LABEL ROUGE .....	10
	5.2. POINTS DE MAITRISE ET VALEURS-CIBLES .....	11
	5.2.1. <i>Réception du lait</i> .....	11
	5.2.2. <i>Fabrication de la crème fraîche fluide : Écrémage, Pasteurisation de la crème, Refroidissement de la crème après pasteurisation</i> .....	11
	5.2.3. <i>Refroidissement/stockage de la crème, Conditionnement et Stockage avant expédition</i> .....	11
<b>VI)</b>	<b>ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	<b>12</b>
<b>VII)</b>	<b>PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER</b> .....	<b>14</b>
<b>VIII)</b>	<b>DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS</b> .....	<b>15</b>
	ANNEXE 1 : ÉVALUATION DU TAUX DE FOISSONNEMENT DE LA CREME FRAICHE FLUIDE .....	16
	ANNEXE 2 : ÉVALUATION DE LA DECANTATION DE LA CREME FRAICHE FLUIDE.....	17
	ANNEXE 3 : PROTOCOLE DU TEST DE CUISSON SUR LA CREME FRAICHE FLUIDE.....	18

**I) NOM DU DEMANDEUR**

PAQ - Groupement pour le Développement et la Promotion  
des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité  
4 rue Chauveau Lagarde 75364 PARIS Cedex 08  
☎ : 01 53 23 04 10  
paq@paq-groupement.com

**II) NOM DU LABEL ROUGE**

« Crème fraîche fluide »

**III) DESCRIPTION DU PRODUIT**

**3.1. Présentation du produit label rouge**

La crème fraîche fluide Label Rouge est une crème fraîche fluide pasteurisée, élaborée à base de lait cru sélectionné à réception.

Il s'agit d'une crème 100% lait, produite sans ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit.

La crème fraîche fluide Label Rouge est pasteurisée et conditionnée dans des récipients clos et étanches et destinée à la vente en libre-service (UVC), aux industriels ou à la restauration hors foyer. Elle a une DLC courte de 19 jours maximum à partir du jour de conditionnement.

**Caractéristiques physico-chimiques de la crème fraîche fluide Label Rouge**

- MG  $\geq$  32%
- Matière Sèche Totale  $\geq$  36%
- Acidité  $\leq$  12°D
- Viscosité < 80 centipoises
- Indice de lipolyse < 0,8 meq (/ 100g de MG)
- Taux de foisonnement  $\geq$  1,8
- Décantation lente (volume décanté  $\leq$  2,5 ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée)

**Caractéristiques organoleptiques de la crème fraîche fluide Label Rouge**

En l'état, la crème fraîche fluide Label Rouge est très fluide, avec un goût peu gras et une texture en bouche peu nappante. Une fois montée, elle conserve une texture peu nappante en bouche, et permet l'obtention d'une Chantilly très aérée.

### **3.2. Champ de certification**

Le champ de la certification de la crème fraîche fluide Label Rouge s'étend de la réception du lait mis en œuvre dans la fabrication de la crème fraîche fluide à l'expédition des produits conditionnés.

### **3.3. Définition du produit courant**

#### **3.3.1. Présentation du produit courant**

Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit label rouge, c'est-à-dire une crème fraîche fluide ou crème « fleurette », qui est donc pasteurisée (il ne peut s'agir en aucun cas d'une crème stérilisée ou UHT). Tout comme le produit candidat au label rouge, il ne s'agit pas d'un produit allégé en matière grasse, il ne peut en aucun cas faire partie des crèmes légères.

Le produit courant de comparaison est commercialisé dans les GMS, au même rayon libre-service des produits laitiers frais que la crème fraîche fluide label rouge.

Le produit courant n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

#### **3.3.2. Tableau de comparaison entre le produit Label Rouge et le produit courant**

La synthèse des différences existant entre la crème fraîche fluide Label Rouge et la crème fraîche fluide courante du marché est présentée dans le tableau suivant :

	<b>Crème fraîche fluide (ou crème fleurette) courante de comparaison</b>	<b>Crème fraîche fluide Label Rouge</b>
<b>Réception du lait</b>	Contrôles du lait cru à réception : - acidité entre 13 et 18°D  - indice de lipolyse $\leq 0,89$ meq  - contrôle des coliformes fécaux non systématique, la réglementation ne s'appliquant pas au lait cru de collecte (destiné à la transformation) mais au lait cru destiné à la consommation humaine en direct.	Contrôles du lait cru à réception : - acidité entre 14 et 16°D (ou pH entre 6,6 et 6,8)  - indice de lipolyse $< 0,8$ meq  - coliformes fécaux $\leq 1000$ /ml (contrôle de chaque citerne)
<b>Mise en œuvre du lait</b>	Pas d'obligation de délai maximal entre le début du dépotage du lait cru et la fin de la pasteurisation de la crème (en général entre 48 et 72h)	Délai de fin de pasteurisation de la crème : 24 heures maximum entre le début du dépotage du lait cru et la fin de la pasteurisation de la crème
<b>Recette</b>	Adjonction autorisée de : - saccharose - ferments - additifs : émulsifiants, épaississants, stabilisants...	Interdiction d'adjonction de tout autre ingrédient que le lait
<b>Caractéristiques physico-</b>	- Taux de MG pour la crème fraîche $\geq 30\%$	- Taux de MG $\geq 32\%$

<b>chimiques du produit fini</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MST entre 34 et 36% en moyenne</li> <li>- Viscosité <math>\geq</math> 80 centipoises en moyenne</li> <li>- Acidité <math>\leq</math> 13°D</li> <li>- Indice de lipolyse pouvant dépasser 0,8 meq</li> <li>- Taux de foisonnement : contrôle non systématique, en général compris entre 1,65 et 2,5</li> <li>- Décantation : contrôle non systématique, volume décanté <math>&gt;</math> 2,5 ml après 2h</li> <li>- Absence de réalisation de test de tenue à la cuisson</li> <li>- Contrôle des levures, moisissures non systématique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MST <math>\geq</math> 36%</li> <li>- Viscosité <math>&lt;</math> 80 centipoises</li> <li>- Acidité <math>\leq</math> 12°D</li> <li>- Indice de lipolyse <math>&lt;</math> 0,8 meq</li> <li>- Taux de foisonnement <math>\geq</math> 1,8 avec un contrôle de chaque lot de produit fini</li> <li>- Décantation lente : volume décanté <math>\leq</math> 2,5 ml après 2h pour 100ml de crème battue en crème fouettée</li> <li>- Test de tenue à la cuisson : absence de tranchage et de floculation</li> <li>- Levures, moisissures <math>\leq</math> 10 /ml</li> </ul>
<b>Conditionnement</b>	Conditionnement sur le lieu de production dans un délai pouvant être supérieur à 20h après la pasteurisation	Délai de conditionnement sur le lieu de production : 20h maximum entre la fin de la pasteurisation de la crème et la fin du conditionnement
<b>DLC</b>	Crèmes pasteurisées : DLC $\leq$ 30 jours	DLC $\leq$ 19 jours depuis le jour de conditionnement

### 3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

<b>Étapes</b>	<b>Caractéristiques spécifiques</b>	<b>Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit</b>
<b>Réception et mise en œuvre du lait</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôles à réception du lait cru, notamment sur l'acidité, l'indice de lipolyse et les coliformes fécaux</li> <li>- Délai entre le début du dépotage du lait cru et la fin de la pasteurisation de la crème <math>\leq</math> 24h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'acidité et le contrôle des coliformes fécaux, mesurés sur chaque citerne réceptionnée, sont des bons indicateurs de la qualité microbiologique du lait utilisé pour la fabrication de la crème fraîche fluide label rouge. Excellent indicateur de la qualité de la matière grasse du lait collecté, l'indice de lipolyse traduit la dégradation de la matière grasse, qui provoque l'apparition de molécules libres (acides gras) plus fragiles. Plus l'indice de lipolyse est bas, moins la crème risque d'être dégradée du point de vue organoleptique.</li> <li>- La réduction du délai entre le dépotage du lait cru et la pasteurisation de la crème permet d'assainir le lait aussi rapidement que possible, en vue de limiter les spores butyriques et les risques d'altération de la qualité de la crème.</li> </ul>

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<b>Fabrication</b>	Interdiction d'adjonction de tout autre ingrédient que le lait : ferments lactiques, additifs de toutes sortes et autres ingrédients.	Les qualités organoleptiques (notamment de texture) obtenues lors de la montée en Chantilly de la crème fraîche fluide Label Rouge ne sont pas induites artificiellement via l'incorporation d'émulsifiants, de stabilisants ou d'épaississants (carraghénanes, gomme xanthane, ...) ou autres ingrédients ayant un effet technologique, mais elles sont propres au lait mis en œuvre et à son procédé de transformation maîtrisé.
<b>Produit fini</b>	<p>Caractéristiques physico-chimiques du produit fini :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de MG &gt; 32%</li> <li>- MST &gt; 36%</li> <li>- Viscosité &lt; 80 centipoises</li> <li>- Acidité ≤ 12°D</li> <li>- Indice de lipolyse &lt; 0,8 meq</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de foisonnement ≥ 1,8</li> <li>- Décantation lente : volume décanté ≤ 2,5 ml après 2h</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue à la cuisson : absence de tranchage et de floculation</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Levures, moisissures ≤ 10 /ml</li> </ul>	<p>Le taux de matière grasse minimum permet, d'un point de vue organoleptique, d'obtenir une bonne texture de la crème une fois fouettée.</p> <p>Les matières sèches totales permettent de quantifier l'influence de la transformation sur le produit. Par calcul, on déduit la teneur en protéines qui a une influence sur la fermeté de la crème fouettée. La viscosité vérifie la fluidité du produit fini : plus la viscosité est faible, plus la crème est fluide. Enfin, le contrôle de l'acidité et de l'indice de lipolyse permet de s'assurer qu'il n'y aura pas de formation de mauvais goût.</p> <p>La crème fraîche fluide Label Rouge est réputée pour ses aptitudes de transformation et de tenue, en crème fouettée ou en Chantilly, sans ajout d'additif.</p> <p>Le taux de foisonnement traduit le niveau d'augmentation de volume entre le volume initial de crème fraîche fluide et le volume de crème fouettée. Le taux de foisonnement défini de la crème fraîche Label Rouge (supérieur à 1,8) et mesuré sur chaque tank de crème pasteurisée permet de garantir le volume de crème fouettée obtenu. De plus, le volume décanté est mesuré et est inférieur ou égal à 2,5 ml pour 100 ml de crème fouettée, ce qui garantit la bonne tenue de la crème fouettée après 2 heures.</p> <p>La crème fraîche fluide Label Rouge présente une bonne tenue à la cuisson : elle supporte la chaleur sans « trancher » (elle ne présente pas d'apparition de gouttelettes jaunes de matière grasse en surface) et sans « floculer » (la floculation est une coagulation des protéines sous l'effet de la chaleur, provoquant modification de coloration et sédimentation).</p> <p>Le contrôle relatif à la présence de levures et moisissures dans le produit fini représente une garantie de qualité sur la présentation du produit (absence de moisissures ou de dépôt non désiré à l'ouverture du conditionnement).</p>

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
<b>Conditionnement</b>	Délai de conditionnement sur le lieu de production : 20h maximum entre la fin de la pasteurisation de la crème et la fin du conditionnement	Réduction du délai de conditionnement de la crème fraîche fluide afin d'apporter une garantie supplémentaire sur la qualité physico-chimique et organoleptique du produit : le produit est plus frais et mieux maîtrisé.
<b>DLC</b>	DLC ≤ 19 jours	Une DLC relativement courte permet la garantie d'une fraîcheur du produit et d'une qualité organoleptique optimale à consommation. Elle permet de limiter la lipolyse et le développement microbien, qui sont à l'origine de l'altération du goût de la crème, par l'apparition de goûts indésirables (rance, savon...).

### **3.5. Caractéristiques certifiées**

Les caractéristiques certifiées, mentionnées sur les étiquetages des crèmes fraîches fluides label rouge, sont les suivantes :

CC1 : Crème garantie sans ferment, ni additif

- PM9 : Interdiction d'ajout de ferments lactiques, additifs et autres ingrédients

CC2 : Bonne aptitude à la préparation en Chantilly

- PM21 : Taux de foisonnement du produit fini
- PM22 : Décantation du produit fini

#### IV) TRACABILITÉ

##### 4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent Label Rouge les transformateurs de crème fraîche fluide.

##### 4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Traçabilité	PM0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité montante et descendante des lots
			Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des lots non label

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception du lait (Stockage du lait cru)	<p><b>N° de TANK LAIT CRU</b> affecté dès réception, à partir duquel on retrouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de réception du lait</li> <li>- le(s) producteur(s) concerné(s)</li> <li>- N° de quai de dépotage / heure de dépotage pour chaque tournée concernée</li> <li>- la conformité aux spécifications du cahier des charges</li> </ul>	<p>Document d'identification du tank de réception du lait cru</p> <p>Document d'enregistrement des volumes réceptionnés</p>
Ecrémage du lait (Stockage de la crème crue / stockage du lait écrémé pasteurisé)	<p><b>N° des TANKS DE STOCKAGE INTERMEDIAIRES</b> à partir desquels on retrouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantités stockées</li> <li>- Dates et heures des opérations</li> <li>- Numéros des tanks de lait cru mis en œuvre</li> </ul>	Fiches de fabrication
Pasteurisation de la crème (Stockage de la crème pasteurisée)	<p><b>N° des TANKS DE STOCKAGE CRÈME PASTEURISÉE avant conditionnement</b>, à partir desquels on retrouve :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantités de crème mises en pasteurisation</li> <li>- Dates et heures de pasteurisation</li> <li>- Quantités de crème fabriquées</li> <li>- Numéros des tanks de stockage intermédiaires mis en œuvre</li> </ul>	Fiches de fabrication
Conditionnement - Expédition	<b>N° LOT DE PRODUIT FINI</b> = Chaque unité de vente (UV) est identifiée par un numéro de lot	Identification des lots = Numéro de lot

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
	<p>permettant de retrouver les informations des niveaux précédents :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lot de fabrication</li> <li>- Date et heure de conditionnement</li> <li>- DLC</li> <li>- Nombre d’UVC conditionnées</li> </ul> <p>Un registre des expéditions permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les DLC apposées au conditionnement</li> <li>- les jours d’expédition</li> <li>- les clients</li> <li>- les quantités expédiées.</li> </ul>	<p>Comptabilité matière Registre des expéditions ou équivalent</p> <p>Bons de livraison, factures</p>

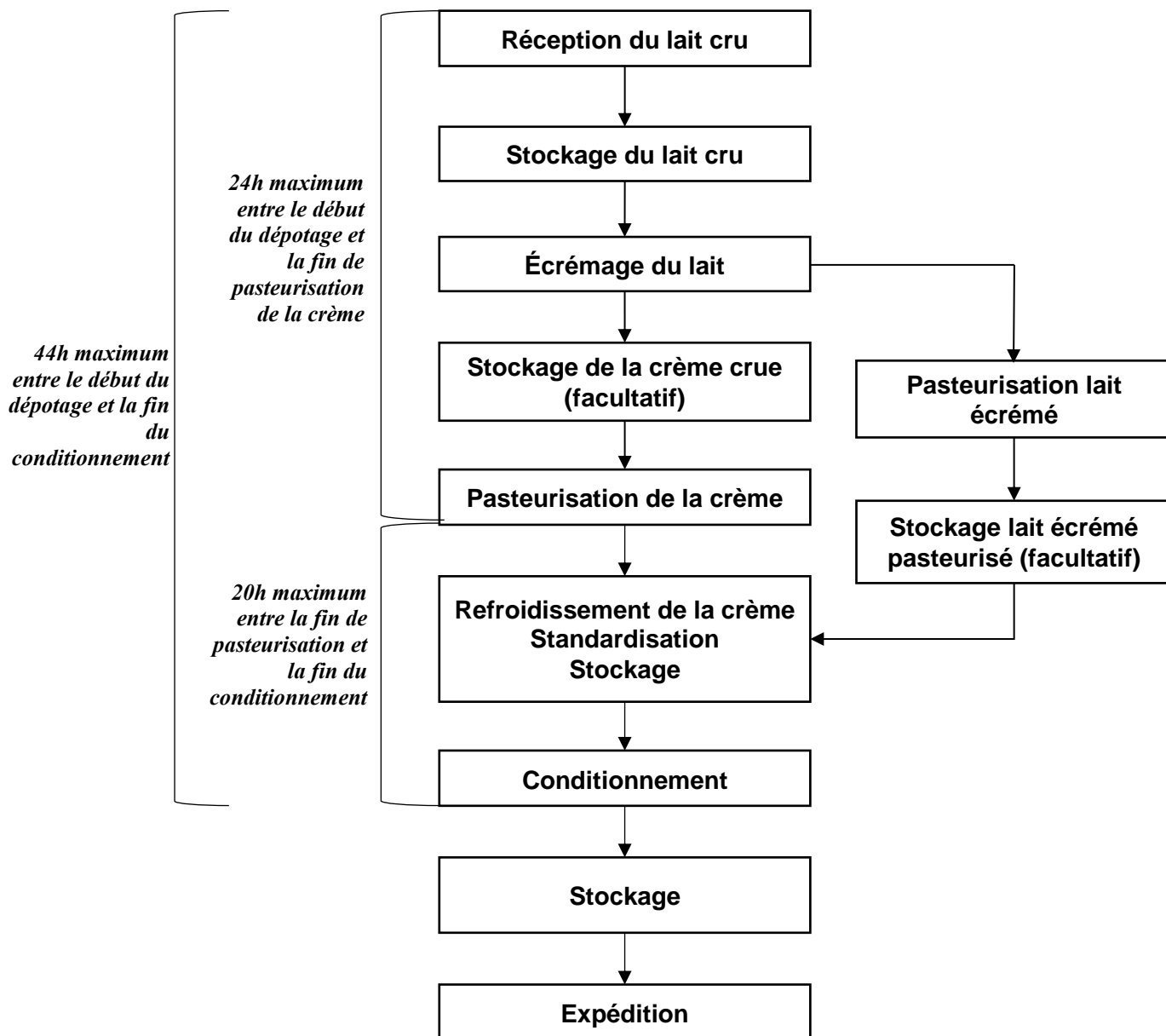
Certains des documents décrits précédemment peuvent être regroupés ou fractionnés en fonction des entreprises concernées et des différentes étapes de l’élaboration du produit. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Les documents sont archivés et conservés pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

Ces documents doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

## V) MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie du produit label rouge



## **5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles**

### **5.2.1. Réception du lait**

<b>Code PM</b>	<b>Point de maîtrise</b>	<b>Valeurs-cibles</b>
PM1	Acidité du lait cru à réception	14°D à 16°D ou $6,6 \leq \text{pH} \leq 6,8$
PM2	Fraîcheur du lait cru à réception	Test à l'alcool : négatif
PM3	Indice de lipolyse du lait cru à réception	< 0,8 meq (/ 100g de MG)
PM4	Taux de matière grasse du lait cru à réception	Taux de MG $\geq 35$ g/L
PM5	Teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception	$\leq 1\ 000$ /ml
PM6	Fréquence de l'analyse de la teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception	1 fois / citerne réceptionnée

### **5.2.2. Fabrication de la crème fraîche fluide : Écrémage, Pasteurisation de la crème, Refroidissement de la crème après pasteurisation**

<b>Code PM</b>	<b>Point de maîtrise</b>	<b>Valeurs-cibles</b>
PM7	Délai entre le début du dépotage du lait cru et la fin de pasteurisation de la crème	Délai de 24h maximum
PM8	Traitements physiques	Homogénéisation interdite
PM9	Interdiction d'ajout de ferments lactiques, additifs et autres ingrédients	Aucun ajout
PM10	Méthode d'écrémage	Écrémage par centrifugation
PM11	Barème de pasteurisation de la crème	25 secondes à 98°C ou équivalent
PM12	Température de la crème après refroidissement	Température de la crème $\leq +6^{\circ}\text{C}$ après le refroidissement suivant la pasteurisation

### **5.2.3. Refroidissement/stockage de la crème, Conditionnement et Stockage avant expédition**

<b>Code PM</b>	<b>Point de maîtrise</b>	<b>Valeurs-cibles</b>
PM13	Délai entre la fin de pasteurisation de la crème et la fin du conditionnement	Délai de 20h maximum entre la fin de la pasteurisation et la fin du conditionnement

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM14	Température de stockage de la crème après conditionnement et jusqu'à l'expédition	Température de stockage de la crème $\leq +6^{\circ}\text{C}$ en sortie de conditionnement et jusqu'à l'expédition
PM15	Teneur en Matière Grasse du produit fini	$\text{MG} \geq 32 \%$
PM16	Teneur en Matières Sèches Totales du produit fini	$\text{MST} \geq 36 \%$
PM17	Acidité du produit fini	$\leq 12^{\circ}\text{D}$
PM18	Viscosité du produit fini	$< 80$ centipoises (le jour du conditionnement)
PM19	Indice de lipolyse du produit fini	$< 0,8$ meq (/ 100g de MG)
PM20	Qualité microbiologique du produit fini	Teneur en coliformes à $30^{\circ}\text{C} \leq 10/\text{ml}$
PM21	Taux de foisonnement du produit fini	Taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) $\geq 1,8$ (cf. Annexe 1)
PM22	Décantation du produit fini	Volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée (cf. Annexe 2)
PM23	Tenue à la cuisson du produit fini	Bonne tenue à la cuisson du produit fini (cf. Annexe 3) : - Absence de tranchage de la crème fraîche fluide à la cuisson - Absence de floculation de la crème fraîche fluide à la cuisson - Absence d'odeur parasite
PM24	Couleur blanche de la crème	Intensité de la couleur jaune (b) $\leq 15$ (mesure au chromamètre Konica Minolta CR410 ou autre appareil pour lequel une table d'équivalence des résultats aura été établie avec ces valeurs)
PM25	DLC	DLC de 19 jours maximum suivant la date de conditionnement

## **VI) Étiquetage – Mentions spécifiques au label rouge**

PM26	Étiquetage	<p>Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;</li> <li>- le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 10/89 ;</li> <li>- les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :</li> </ul>
------	------------	---

Demande de modification du cahier des charges du Label Rouge n° LA 10/89 - PNO 2026

		<ul style="list-style-type: none"><li>- Crème garantie sans ferment, ni additif</li><li>- Bonne aptitude à la préparation en Chantilly</li></ul> <p>- les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08.</p> <p>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG</p>
--	--	---

**VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER**

<b>PM</b>	<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>
PM9	Interdiction d'ajout de ferments lactiques, additifs et autres ingrédients	Aucun ajout	Visuelle Documentaire
PM15	Teneur en Matière Grasse du produit fini	$MG \geq 32 \%$	Documentaire Analyse
PM17	Acidité du produit fini	$\leq 12^{\circ}D$	Documentaire Analyse
PM18	Viscosité du produit fini	$< 80$ centipoises (le jour du conditionnement)	Documentaire Visuelle
PM19	Indice de lipolyse du produit fini	$< 0,8$ meq (/ 100g de MG)	Documentaire Analyse
PM21	Taux de foisonnement du produit fini	Taux de foisonnement $\geq 1,8$ (cf. Annexe 1)	Documentaire Visuelle
PM22	Décantation du produit fini	Volume décanté $\leq 2,5$ ml pour 100 ml de crème battue en crème fouettée après 2h (cf. Annexe 2)	Documentaire Visuelle

## **VIII) DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS**

### **Abréviations**

G.M.S. : Grandes et Moyennes Surfaces

MG : Matière grasse

MST : Matières Sèches Totales

PM : Point à maîtriser

UVC : Unité de Vente Consommateurs

### **Définitions**

**Acidité Dornic** : méthode de mesure de l'acidité lactique du lait. Le degré Dornic (°D) est le nombre de dixièmes de millilitres de soude (NaOH - N/9) nécessaires pour neutraliser 10 millilitres de lait.

**Décantation** : évaluation de la tenue au battage de la crème en crème fouettée via la mesure du volume décanté après 2h.

**Floculation** : la floculation est une coagulation des protéines sous l'effet de la chaleur, provoquant modification de coloration et sédimentation (séparation de phases).

**Lot** : unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit. Le lot correspond au maximum à une journée de fabrication. Le lot correspond à un code conditionnement associé à la DLC correspondante.

**Taux de foisonnement** : rapport entre le volume de la crème après le battage et le volume de la crème avant le battage.

**Tranchage** : déstructuration de l'émulsion, visible via l'apparition de gouttelettes jaunes de matière grasse à la surface du produit. Ce phénomène est irréversible.

**Annexe 1 : Évaluation du taux de foisonnement de la crème fraîche fluide**

Préparation des échantillons :

Les échantillons de crème de battage sont examinés 48 heures après leur conditionnement.

Mode opératoire du battage de la crème :

- Verser 100ml de crème liquide dans un récipient cylindrique en acier inoxydable grâce à la règle graduée
- Verser ces 100 ml dans le récipient du batteur préalablement refroidi dans un réfrigérateur, sous le fouet de l'appareil de battage.
- Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle se tienne :elle doit coller au fouet et former un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.
- Transvaser la crème fouettée du récipient de l'appareil de battage dans le récipient cylindrique en acier inoxydable initial. Lisser la surface de la crème foisonnée.
- Mesurer l'augmentation de volume à l'aide de la règle graduée.

On note :      Vf : volume de crème fouettée  
                    Vi : volume initial de crème fluide

Taux de foisonnement :      = Vf / Vi

L'attribution du Label Rouge à la crème fraîche fluide nécessite un taux de foisonnement  $\geq 1,8$

## **Annexe 2 : Évaluation de la décantation de la crème fraîche fluide**

Par définition, la décantation de la crème fouettée est le volume de liquide récupéré par décantation après un temps donné. La technique consiste à laisser décanter 100 ml de crème battue en crème fouettée et à mesurer le volume de liquide récupéré.

Battage de la crème :

- Verser la crème dans le récipient du batteur préalablement refroidi dans un réfrigérateur, sous le fouet de l'appareil de battage Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle se tienne : elle doit coller au fouet et former un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.

Appareillage :

- plaque carrée de 10 cm de côté percée d'un carré de 6 cm de côté (moule) ;
- treillage métallique (maillage de 1 mm) de 10 cm sur 10 cm ;
- éprouvette graduée de 10 ml (1 graduation = 2 ml) avec entonnoir.

Protocole :

- Former avec la crème fouettée un cube à l'aide du moule de forme carrée : pour cela ramener la crème fouettée vers le centre de la forme au fur et à mesure que l'on remonte verticalement le moule.

- Prendre alors le cube de crème fouettée et le placer sur le treillage métallique qui servira de filtre pour la décantation.

- Placer la crème fouettée et le treillage métallique sur l'entonnoir, lui-même placé sur l'éprouvette graduée et laisser décanter au réfrigérateur.

La quantité de liquide de décantation tombée dans l'éprouvette est notée en ml après 2 heures.

L'attribution du Label Rouge à la crème fraîche fluide nécessite que le volume décanté soit inférieur ou égal à 2,5 ml.



**Annexe 3 : Protocole du test de cuisson sur la crème fraîche fluide**

La crème fraîche fluide Label Rouge doit bien supporter la cuisson.  
Cette méthode rapide permet de vérifier la stabilité thermique de la crème fraîche fluide.

Introduire environ 20 ml de crème dans un godet métallique :

- tenir le godet avec une pince et le placer au-dessus de la flamme d'un bec bunsen ;
- amener lentement le produit à ébullition, sans le brûler. Arrêter le chauffage juste au début de l'ébullition.

Constater visuellement l'état de la crème après cuisson. Constater également l'odeur dégagée à l'arrêt de la cuisson.

Résultat conforme à obtenir pour le produit Label Rouge :

- absence de tranchage = absence de gouttelettes jaunes de matière grasse
- absence de floculation = absence de sédimentation et absence de changement de coloration
- absence d'odeur parasite = l'odeur dégagée doit être neutre ou sans arômes de type lactique

ANNEXE – Procédure Nationale d’Opposition  
Demande de modification du cahier des charges du Label Rouge n° LA 10/89 « Crème  
fluide d’Alsace « idéale à fouetter » »

Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

Paragraphe du cahier des charges en vigueur (Version homologuée par arrêté du 15 janvier 1997)	Texte en vigueur	Modification proposée Cahier des charges en PNO
Dénomination du Label rouge (p1)	Crème fluide d’Alsace « idéale à fouetter »	Crème fraîche fluide (p1 et 3)
Caractéristiques certifiées communicantes	(hors CDC - figuraient sur le modèle d’étiquetage à l’époque non joint au CDC) - Lait de qualité provenant d’Alsace rigoureusement sélectionnés - Crème garantie sans ferments ni additifs	(p1) - Crème garantie sans ferment, ni additif - Bonne aptitude à la préparation en Chantilly (+ 3.5. caractéristiques certifiées p7)
1ère partie : Règlement technique (P2-3)	I-Domaine d’application [...]	3.2. Champ de certification Le champ de la certification de la crème fraîche fluide Label Rouge s’étend de la réception du lait mis en œuvre dans la fabrication de la crème fraîche fluide à l’expédition des produits conditionnés (p4)
	II-Conditions de fabrication 1-Exigences concernant les entreprises (...)	Supprimé
(p3-4)	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).	3.1. Présentation du produit LR (p3) : « Il s’agit d’une crème 100% lait, produite sans ajout d’additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit. » Et PM9 « Interdiction d’ajout de ferments lactiques, additifs et autres ingrédients » (p11) Suppression des éléments relatifs à l’aire géographique
(p3)	2.1.2. Norme de qualité A la production [...]	Supprimé
		Ajout de la partie 3.3 Définition du produit courant (p4)  3.3.1 Présentation du produit courant  Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit label rouge, c’est-à-dire une crème fraîche fluide ou crème « fleurette », qui est donc pasteurisée (il ne peut s’agir en aucun cas d’une crème stérilisée ou UHT). Tout comme le produit candidat au label rouge, il ne s’agit pas d’un produit allégé en matière grasse, il ne peut en aucun cas faire partie des crèmes légères.  Le produit courant de comparaison est commercialisé dans les GMS, au même rayon

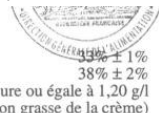
ANNEXE – Procédure Nationale d'Opposition  
Demande de modification du cahier des charges du Label Rouge n° LA 10/89 « Crème  
fluide d'Alsace « idéale à fouetter » »

Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

		<p>libre-service des produits laitiers frais que la crème fraîche fluide label rouge.</p> <p>Le produit courant n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.</p> <p>3.3.2. tableau de comparaison [...]</p>																		
(p4)	<p>2.1.2. Norme de qualité En réception usine</p> <p>- température : inférieure ou égale à +6°C à la réception et réfrigération immédiate complémentaire à +4°C maximum</p> <p>- acidité : 16 +/- 1°D ; pH compris entre 6,6 et 6,7</p> <p>- recherche antibiotique négative</p> <p>- recherche antiseptique négative</p> <p>- indice de lipolyse : 0,8</p> <p>Seuil de rejet : 1</p> <p>- germes :</p> <p>Aérobies mésophiles à 30°C : - de 100 000 germes/mL</p> <p>Coliformes fécaux : - de 1 000 germes/mL</p>	<p>. 5.2.1 Réception du lait ( p11)</p> <table border="1"> <tr> <td>PM1</td> <td>Acidité du lait cru à réception</td> <td>14°D à 16°D ou 6,6 ≤ pH ≤ 6,8</td> </tr> <tr> <td>PM2</td> <td>Fraîcheur du lait cru à réception</td> <td>Test à l'alcool : négatif</td> </tr> <tr> <td>PM3</td> <td>Indice de lipolyse du lait cru à réception</td> <td>&lt; 0,8 mgq (/ 100g de MG)</td> </tr> <tr> <td>PM4</td> <td>Taux de matière grasse du lait cru à réception</td> <td>Taux de MG ≥ 35 g/L</td> </tr> <tr> <td>PM5</td> <td>Teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception</td> <td>≤ 1 000 /ml</td> </tr> <tr> <td>PM6</td> <td>Fréquence de l'analyse de la teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception</td> <td>1 fois / citerne réceptionnée</td> </tr> </table>	PM1	Acidité du lait cru à réception	14°D à 16°D ou 6,6 ≤ pH ≤ 6,8	PM2	Fraîcheur du lait cru à réception	Test à l'alcool : négatif	PM3	Indice de lipolyse du lait cru à réception	< 0,8 mgq (/ 100g de MG)	PM4	Taux de matière grasse du lait cru à réception	Taux de MG ≥ 35 g/L	PM5	Teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception	≤ 1 000 /ml	PM6	Fréquence de l'analyse de la teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception	1 fois / citerne réceptionnée
PM1	Acidité du lait cru à réception	14°D à 16°D ou 6,6 ≤ pH ≤ 6,8																		
PM2	Fraîcheur du lait cru à réception	Test à l'alcool : négatif																		
PM3	Indice de lipolyse du lait cru à réception	< 0,8 mgq (/ 100g de MG)																		
PM4	Taux de matière grasse du lait cru à réception	Taux de MG ≥ 35 g/L																		
PM5	Teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception	≤ 1 000 /ml																		
PM6	Fréquence de l'analyse de la teneur en coliformes fécaux du lait cru à réception	1 fois / citerne réceptionnée																		
(p4)	<p>2.2 règles de fabrication</p> <p>2.2.1. Ingrédients et additifs</p> <p>Aucun ferment, ingrédient ou additif de quelque nature qu'il soit n'est rajouté au produit.</p>	<p>3.1. Présentation du produit LR (p3) : « Il s'agit d'une crème 100% lait, produite sans ajout d'additif, de ferment ou autre ingrédient de quelque nature que ce soit. »</p> <p>Et PM9 « Interdiction d'ajout de ferments lactiques, additifs et autres ingrédients » (p11)</p>																		
		<p>(nouveau critère)</p> <p>PM8 : Traitement physique : homogénéisation interdite (p11)</p>																		
(p5)	<p>2.2.2 Ecremage</p> <p>L'écremage s'effectue dans les 24 heures qui suivent la collecte. La matière grasse est contrôlée régulièrement en cours d'écremage</p>	<p>PM7 Délai entre le début du dépotage du lait cru et la fin de pasteurisation de la crème : délai de 24h maximum (p11)</p>																		
(p5)	<p>2.2.3 Pasteurisation</p> <p>La crème doit être pasteurisée selon un barème minimum équivalent à 98°V 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.</p>	<p>PM 11 barème de pasteurisation : 25 secondes à 98°C ou équivalent</p> <p>Et PM12 Température de la crème après refroidissement : température de la crème inférieure ou égale +6°C après le refroidissement suivant la pasteurisation (p11)</p>																		
		<p>(nouveau critère)</p> <p>PM10 méthode d'écremage : écremage par centrifugation (p11)</p>																		
(p5)	<p>2.2.4 chaîne du froid</p> <p>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.</p>	<p>Supprimé</p>																		

**ANNEXE – Procédure Nationale d’Opposition**  
**Demande de modification du cahier des charges du Label Rouge n° LA 10/89 « Crème**  
**fluide d’Alsace « idéale à fouetter » »**

**Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO**

<p>(p5)</p>	<p><b>2.2.5 Conditionnement</b>                  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 fraîche 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.</p> <p>Le conditionnement doit intervenir dans les douze heures suivant la pasteurisation/écrémage.</p>	<p>Supprimé</p> <p>Devient PM13 « délai entre fin de pasteurisation et fin du conditionnement » (20h maximum) (p13)</p>																																				
<p>(p5)</p>	<p><b>2.2.6 Stockage</b>                  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.</p>	<p>Supprimé</p>																																				
<p>(p6)</p>	<p><b>2.3 Caractéristiques et contrôle du produit fini le jour du conditionnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Critères physico-chimiques                     <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>- matière grasse</td> <td>38% ± 1%</td> </tr> <tr> <td>- matières sèches totales</td> <td>38% ± 2%</td> </tr> <tr> <td>- acidité (en acide lactique)</td> <td>inférieure ou égale à 1,20 g/l (1,74 g/l de partie non grasse de la crème)</td> </tr> <tr> <td>- épreuve de la phosphatase</td> <td>négative</td> </tr> <tr> <td>- viscosité</td> <td>moins de 100 centipoises</td> </tr> <tr> <td>- indice de lipolyse</td> <td>0,8</td> </tr> <tr> <td>- teneur en protéides</td> <td>23 g/litre</td> </tr> <tr> <td>- teneur en glucides</td> <td>35 g/litre</td> </tr> <tr> <td>- valeur énergétique</td> <td>13 376 KJoules/litre</td> </tr> </table> </li> </ul> 	- matière grasse	38% ± 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	- teneur en protéides	23 g/litre	- teneur en glucides	35 g/litre	- valeur énergétique	13 376 KJoules/litre	<p>Devient :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">PM14</td> <td style="width: 40%;">Température de stockage de la crème après conditionnement et jusqu’à l’expédition</td> <td style="width: 50%;">Température de stockage de la crème ≤ +6°C en sortie conditionnement et jusqu’à l’expédition</td> </tr> <tr> <td>PM15</td> <td>Teneur en Matière Grasse du produit fini</td> <td>MG ≥ 32 %</td> </tr> <tr> <td>PM16</td> <td>Teneur en Matières Sèches Totales du produit fini</td> <td>MST ≥ 36 %</td> </tr> <tr> <td>PM17</td> <td>Acidité du produit fini</td> <td>≤ 12°D</td> </tr> <tr> <td>PM18</td> <td>Viscosité du produit fini</td> <td>&lt; 80 centipoises (le jour du conditionnement)</td> </tr> <tr> <td>PM19</td> <td>Indice de lipolyse du produit fini</td> <td>&lt; 0,8 meq / 100g de MG)</td> </tr> </table> <p>(p12 +3)</p>	PM14	Température de stockage de la crème après conditionnement et jusqu’à l’expédition	Température de stockage de la crème ≤ +6°C en sortie conditionnement et jusqu’à l’expédition	PM15	Teneur en Matière Grasse du produit fini	MG ≥ 32 %	PM16	Teneur en Matières Sèches Totales du produit fini	MST ≥ 36 %	PM17	Acidité du produit fini	≤ 12°D	PM18	Viscosité du produit fini	< 80 centipoises (le jour du conditionnement)	PM19	Indice de lipolyse du produit fini	< 0,8 meq / 100g de MG)
- matière grasse	38% ± 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																																					
- teneur en protéides	23 g/litre																																					
- teneur en glucides	35 g/litre																																					
- valeur énergétique	13 376 KJoules/litre																																					
PM14	Température de stockage de la crème après conditionnement et jusqu’à l’expédition	Température de stockage de la crème ≤ +6°C en sortie conditionnement et jusqu’à l’expédition																																				
PM15	Teneur en Matière Grasse du produit fini	MG ≥ 32 %																																				
PM16	Teneur en Matières Sèches Totales du produit fini	MST ≥ 36 %																																				
PM17	Acidité du produit fini	≤ 12°D																																				
PM18	Viscosité du produit fini	< 80 centipoises (le jour du conditionnement)																																				
PM19	Indice de lipolyse du produit fini	< 0,8 meq / 100g de MG)																																				
<p>(p6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Critères microbiologiques</li> </ul> <p>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.</p> <p>Le choix des échantillons est déterminé par le plan d’échantillonnage défini par la norme FIL 50 B 1985.</p> <p>Les résultats doivent respecter les normes suivantes :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Micro-organismes</th> <th colspan="2">Nombre</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Micro-organismes aérobies à 30°C par g</td> <td>3.10<sup>4</sup></td> <td>3.10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Coliformes à 30°C par g</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fécaux par g</td> <td>absence</td> <td>présence</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques aureus par g</td> <td>absence</td> <td>présence</td> </tr> <tr> <td>Salmonella dans 25 g</td> <td>absence</td> <td>présence</td> </tr> <tr> <td>Levures, moisissures par g</td> <td>absence</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = norme - M = seuil de rejet</p>	Micro-organismes	Nombre		n	M	Micro-organismes aérobies à 30°C par g	3.10 <sup>4</sup>	3.10 <sup>5</sup>	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	<p>Devient PM20 qualité microbiologique du produit fini : Teneur en coliformes à 30°C ≤ 10/ml</p> <p>(p12)</p>													
Micro-organismes	Nombre																																					
	n	M																																				
Micro-organismes aérobies à 30°C par g	3.10 <sup>4</sup>	3.10 <sup>5</sup>																																				
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																																				

**ANNEXE – Procédure Nationale d'Opposition**  
**Demande de modification du cahier des charges du Label Rouge n° LA 10/89 « Crème**  
**fluide d'Alsace « idéale à fouetter » »**

**Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO**

(p7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Critères spécifiques à la crème Chantilly</li> </ul> <p>La crème fluide d'Alsace ayant des qualités se méritant particulièrement en évidence au travers des propriétés de la crème chantilly, deux critères ont été définis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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%</li> </ul> <p>* taux de foisonnement : rapport entre le volume de crème fouettée prête à la vente et le volume initial des différents constituants</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la décantation : la tenue au battage se mesure sur une échelle numérique de 0 à 5 points (voir en annexe 2)</li> </ul> <p>La note obtenue pour le critère de décantation doit être supérieure ou égale à 4</p>	<p>Devient :</p> <table border="1"> <tr> <td>PM21</td> <td>Taux de foisonnement du produit fini</td> <td>Taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) <math>\geq 1,8</math> (cf. Annexe 1)</td> </tr> <tr> <td>PM22</td> <td>Décantation du produit fini</td> <td>Volume décanté <math>\leq 2,5</math> ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée (cf. Annexe 2)</td> </tr> </table> <p>(p12)</p>	PM21	Taux de foisonnement du produit fini	Taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) $\geq 1,8$ (cf. Annexe 1)	PM22	Décantation du produit fini	Volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée (cf. Annexe 2)
PM21	Taux de foisonnement du produit fini	Taux de foisonnement (volume de crème fouettée / volume de crème fluide) $\geq 1,8$ (cf. Annexe 1)						
PM22	Décantation du produit fini	Volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h pour 100 ml de crème battue en crème fouettée (cf. Annexe 2)						
	/	<p>Ajout de 2 nouveaux critères :</p> <p>PM23 Tenue à la cuisson de produit fini : Bonne tenue à la cuisson du produit fini (cf. Annexe 3) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence de tranchage de la crème fraîche fluide à la cuisson</li> <li>- Absence de floculation de la crème fraîche fluide à la cuisson</li> <li>- Absence d'odeur parasite</li> </ul> <p>PM24 couleur blanche de la crème : Intensité de la couleur jaune (b) <math>\leq 15</math> (mesure au chromamètre Konica Minolta CR410 ou autre appareil pour lequel une table d'équivalence des résultats aura été établie avec ces valeurs)</p> <p>(p12)</p>						
(p7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Critères organoleptiques</li> </ul> <p>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.</p> <p>La cotation s'exprime par une note moyenne attribuée par un collège de 3 personnes.</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 jours après le conditionnement</li> <li>- 10 jours après le conditionnement</li> <li>- 17 jours après le conditionnement (à la DLC)</li> </ul> <p>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.</p>	<p>Caractéristiques organoleptiques de la crème fraîche fluide Label Rouge</p> <p>En l'état, la crème fraîche fluide Label Rouge est très fluide, avec un goût peu gras et une texture en bouche peu nappante. Une fois montée, elle conserve une texture peu nappante en bouche, et permet l'obtention d'une Chantilly très aérée.</p> <p>(p3)</p>						
(p7)	2.3.2 contrôles internes à l'entreprise [...]	<i>Les éléments de contrôles figurent dorénavant dans les dispositions de contrôle spécifiques</i>						
(p8)	<p>2.3.3 Présentation</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>La crème fraîche fluide Label Rouge est pasteurisée et conditionnée dans des récipients clos et étanches et destinée à la vente en libre-service (UVC), aux industriels ou à la restauration hors foyer.</p> <p>(p3)</p>						
(p8)	<p>2.3.4 Mise en marché</p> <p>Chaque emballage de crème fluide d'Alsace doit être conservé et transporté de 0°C à +6°C maximum.</p> <p>Tous les produits mis en marché sous Label Rouge doivent être conformes aux exigences énumérées dans les chapitres ci-dessus.</p> <p>La date limite de consommation est fixée à 19 jours suivant la date de conditionnement.</p>	<p>PM25 DLC : DLC de 19 jours maximum suivant la date de conditionnement</p> <p>(p12)</p>						
2 <sup>ème</sup> partie : exposé des modalités et de la périodicité des contrôles (p9 à 14)		<i>Les éléments de contrôles figurent dorénavant dans les dispositions de contrôle spécifiques</i>						

ANNEXE – Procédure Nationale d’Opposition  
Demande de modification du cahier des charges du Label Rouge n° LA 10/89 « Crème  
fluide d’Alsace « idéale à fouetter » »

Tableau de concordance entre version en vigueur et version modifiée en PNO

+ annexe 1, 1 bis et 1 ter) (p15 à 17)		
Annexe 2 (p18)	Protocoles pour mesure de décantation et de foisonnement	Devient : Annexe 1 Evaluation du foisonnement de la crème fraîche fluide Annexe 2 Evaluation de la décantation de la crème fraîche fluide (p16 et 17)
Annexe 3 grille d’évaluation sensorielle et annexe 3 bis protocole de la préparation de la crème fouettée destinée au test organoleptique (p19 et 20)		<i>Les éléments concernant le suivi organoleptiques du produit figurent dorénavant dans le dossier d’évaluation et de suivi de la qualité supérieure</i>
	/	Annexe 3 : protocole du test de cuisson sur la crème fraiche fluide (p18) (nouveau)
Annexe 4 Lait – détermination de l’indice de lipolyse et annexe 4 bis Crème – Détermination de l’indice de lipolyse (p21)		Supprimé
Annexe 5 Modèle étiquetage – notice descriptive		Devient (p12) : VI – Etiquetage – mention spécifique au label rouge PM26 étiquetage : Il figure sur l’étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum : - le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; - le numéro d’homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 10/89 ; - les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées rigoureusement à l’identique sur l’étiquette : - Crème garantie sans ferment, ni additif - Bonne aptitude à la préparation en Chantilly - les coordonnées de l’ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08.  La validation de ces mentions est effectuée par l’ODG
	/	Ajout de la partie 3.4 Eléments justificatifs de la qualité supérieure (p5-6-7)
	/	Ajout de la partie IV Traçabilité (p8-9)
	/	Ajout d’un schéma de vie du produit label rouge (p10)
	/	Ajout de la partie VII Principaux points à contrôler (p14)
	/	Ajout de la partie VIII Définitions et abréviations (p15)