

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE «Raviole» «LA/14/97»

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Pâte à base de farine de blé tendre
- 40 % minimum de Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP dans la farce

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 affichées en ~~caractères barrés~~.

SOMMAIRE

1 Nom du demandeur	3
2 Nom du Label Rouge	3
3 Description du produit	4
3.1 Présentation du produit :.....	4
3.2 Comparaison avec le produit courant :.....	6
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure :	9
4 Traçabilité	13
5 Méthode d’obtention	15
Schéma de vie	15
6 Etiquetage	20
7 Principaux points à contrôler et méthode d’évaluation	21

1- Groupement Nom du demandeur

ODG : Association de défense pour la véritable Raviole du Dauphiné.

Siège social : 44 Avenue des Allobroges 26100 ROMANS

Téléphone : 04 75 05 83 80

~~Fax : 04 75 02 67 15~~

[Courriel : odg@raviolesdudauphine.fr](mailto:odg@raviolesdudauphine.fr)

2- Nom du Label Rouge

Raviole

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit :

La Raviole Label Rouge LA/14/97 est une spécialité composée d'une pâte à base de farine de blé tendre farcie aux fromages et au persil, appartenant à la catégorie des « Pâtes alimentaires ».

Elle est composée :

- D'une pâte très fine ≤ 0,75 mm (55 % maximum) à base de :
 - Farine de blé tendre à très faible taux de cendre (cœur du blé),
 - Eau, sel (facultatif)
 - Œufs de poules élevées en plein air frais,
 - Matières grasses autorisées : Huile de tournesol, huile de colza, huile d'olive, huile de pépins de raisin et beurre doux 82% de matière grasse végétale (margarine arachide et palme interdites);
- D'une farce onctueuse (45 % minimum) à base de :
 - Comté AOP et éventuellement Emmental français Est-Central IGP : 40% minimum de la farce (dont 60% minimum de Comté),
 - Fromage frais au lait de vache : 30% minimum de la farce,
 - Persil frais ou surgelé : 4% minimum de la farce,
 - Œufs de poules élevées en plein air frais,
 - Sel,
 - Beurre doux 82% de MG,
 - Poivre (le cas échéant).

Elle ne contient ni colorant, ni conservateur, ni aucun rajout de texturant tels que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre et ne subit aucun traitement thermique.

Les ravioles Label Rouge sont-est présentées sous forme fraîche (conditionnées ou non sous atmosphère contrôlée), ou surgelées.

La raviole Label Rouge est commercialisée en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et en unités séparées pour le surgelé.

Le poids d'une plaque - est compris entre 60 et 65 grammes, ce qui correspond à un poids de chaque carré compris entre 1,2 et 1,54 g.

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole Label Rouge sont une pâte blanc ivoire, fine et fondante ainsi qu'une farce ~~onctueuse et tendre bien perceptible en bouche~~, caractérisée par son goût de fromage à pâte pressée cuite et son goût de persil ~~un équilibre gustatif entre le persil et les fromages~~. La texture d'ensemble est onctueuse.

3.2 Comparaison avec le produit courant :

~~La raviole Label Rouge est commercialisée en Grande et Moyenne Surface, sur tout le territoire national. La cible visée est le consommateur de Grande et Moyenne Surface.~~

Le produit courant de comparaison est un produit dénommé «~~une~~ raviole », farcie aux fromages, ~~(et éventuellement au persil) et fabriqué en France.~~ Il est présent dans la distribution en GMS dans le rayon 'pâtes fraîches'. On trouve sa version surgelée dans les rayons surgelés. Le produit de comparaison est à base de blé tendre, de blé dur ou d'un mélange de blé tendre et de blé dur.

~~La réglementation nationale définit les pâtes comme étant élaborées à partir de semoule de blé dur. Ce produit courant est donc élaboré à partir de semoule de blé dur. Comme une grande majorité des pâtes fraîches présentes en GMS, il est pasteurisé.~~

Son pourcentage de farce et sa composition précise ne sont pas définis. ~~Il peut contenir des texturants tels que de la chapelure, de la fécule, des flocons de pomme de terre.~~ Le pourcentage d'incorporation de fromages dans la farce n'est pas réglementé, et il n'existe pas d'obligation d'utilisation ni de cuisson du de persil.

~~Les dimensions des pâtes fraîches sélectionnées comme produits courants doivent être les plus petites possibles afin de pouvoir être comparées à des ravioles Label Rouge.~~

ETAPE	PRODUIT COURANT : RAVIOLE FARCIE AUX FROMAGES	RAVIOLE LABEL ROUGE
Recette de la pâte	Elaborée à base de semoule de blé <u>tendre (avec un taux de cendre non défini et pouvant présenter des piqûres) ou de blé dur</u> ou à base d'un mélange de blé tendre et de blé dur avec un taux de cendre de 1% : pâte de couleur jaune avec quelques piqûres.	Elaborée à base de farine de blé tendre, avec un taux de cendres extrêmement faible, inférieur à 0,5 % : pâte de couleur blanche ivoire crème et <u>quasiment</u> sans piqûre.
Recette de la farce	Pas de définition de liste de des fromages <u>autorisés et utilisés. Fromages pas nécessairement</u>	Précision d'utilisation exclusive de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP, et

	<p>sous SIQO. Les pourcentages de fromages « nobles » sont en général de quelques pourcents pour bénéficier de l'appellation.</p> <p>Pas de minimum exigé vis-à-vis des pourcentages de fromages incorporés dans la farce.</p> <p>Pas de minimum exigé vis-à-vis du pourcentage de persil dans la farce, pas d'obligation d'utilisation de persil</p> <p>Utilisation possible de persil lyophilisé.</p> <p>Pas d'exigence de cuisson du persil au beurre frais.</p> <p>Utilisation possible de colorants, conservateurs, <u>de</u> texturants (type chapelure, <u>flocons de pomme de terre, amidons, protéines de lait</u>), <u>d'arômes</u>).</p> <p>Utilisation possible d'épices ionisées.</p>	<p>de fromage frais.</p> <p>Minimum 70% de fromages : 40% minimum de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), et minimum 30% de fromage frais dans la farce.</p> <p>Minimum 4% de persil dans la farce (farce de couleur verte caractéristique). Interdiction d'utilisation de persil lyophilisé.</p> <p>Cuisson du persil au beurre frais <u>doux 82% de MG</u>.</p> <p>Interdiction d'ajout de colorants, conservateurs, ou texturants <u>ou d'arômes</u>.</p> <p>Interdiction d'autres épices que le poivre, qui doit être non ionisé.</p>
<p>Assemblage pâte et farce</p>	<p>Pas de pourcentage de farce minimum.</p>	<p>Minimum 45% de farce à la mise en œuvre. <u>Pourcentage de farce contrôlé à la mise en œuvre (45% minimum)</u></p>
<p>Procédé de fabrication</p>	<p>Pas d'exigences en termes d'épaisseur, poids de pâte/plaque.</p> <p>Pas d'exigence en terme de présentation (forme,</p>	<p>Pâte très fine <u>≤ 0,75 mm</u>.</p> <p><u>Unités de f</u>Forme carrée, poids unitaire compris entre- <u>1</u></p>

	poids unitaire) Produit pasteurisé voire doublement pasteurisé.	et 1,5 g1,2 et 1,4g. Ravioles fraîches en plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) Produit non pasteurisé, pas de traitement thermique.
Conditions de mise en œuvre par le consommateur	Temps de cuisson de plusieurs minutes pour ces produits farcis.	Cuisson très rapide (1 minute dans l'eau frémissante).

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure :

La qualité supérieure de la raviole label rouge est caractérisée par les principaux critères organoleptiques suivants par rapport au produit courant :

- une pâte plus ~~claire (blanc ivoire)-blanche~~,
- ~~une~~ pâte plus fine,
- **une pâte** moins ferme en bouche,
- ~~une impression d'ensemble plus fondante en bouche,~~
- une texture d'ensemble plus onctueuse,
- une perception plus faible de la pâte en bouche,
- ~~un~~ goût de persil plus marqué,
- ~~un goût d'ensemble plus intense.~~

Les tableaux qui suivent détaillent, étape par étape, toutes les caractéristiques du produit, et précisent l'influence de chacune d'entre elles sur la qualité supérieure du produit.

Sélection des matières premières

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
<i>Farine de blé tendre (pâte)</i>	
Sa teneur en cendres sur sec est inférieure à 0,50, ce qui correspond à une farine de type 45.	Les grains de blé sont usinés au plus profond du grain, ce qui permet d'extraire le cœur du blé et d'obtenir une farine très blanche, <u>quasiment</u> sans piqûre. La pâte des ravioles Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine de blé tendre.
Absence d'additif chimique incorporé (dont absence- d'acide ascorbique)	La farine destinée aux ravioles Label Rouge se distingue des farines panifiables habituelles, qui contiennent de l'acide ascorbique. Les ravioles Label Rouge sont garanties sans <u>anti-oxydantseonservateurs</u> .
<i>Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP Fromages à pâte pressée cuite autorisés (farce)</i>	
Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP	Les caractéristiques organoleptiques du comté AOP et de l'Emmental français Est-Central IGP contribuent à garantir la qualité gustative supérieure de la raviole Label Rouge.
<i>Persil (farce)</i>	
Le persil lyophilisé est interdit. Le persil utilisé doit être frais ou surgelé.	Le persil lyophilisé est beaucoup moins aromatique que le persil surgelé et ne permet pas d'obtenir la couleur verte caractéristique de la farce à raviole label rouge.
<i>Beurre frais doux (farce)</i>	
Seul du beurre <u>doux 82% MG frais</u> peut être utilisé pour la cuisson du persil. Beurre concentré interdit.	La cuisson au beurre permet de donner un goût caractéristique (à la différence d'une cuisson basique à la margarine).
<i>Autres ingrédients :</i>	
Epice autorisée : poivre (farce). Le poivre n'aura subi aucun traitement par ionisation.	Le groupement s'oppose à l'utilisation de poivre ionisé. Ceci est justifié par le caractère supérieur et traditionnel du produit fini.
Absence d' <u>additifs e colorant, de conservateur et aucun rajout dont</u> de texturant tel que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.	La raviole Label Rouge se distingue des produits courants, dans lesquels la présence d'additifs est autorisée (exhausteurs de goût, acidifiants, arômes, <u>colorants, texturants...</u>) et de texturants généralisés . Ceci est justifié par le caractère supérieur et traditionnel du produit fini.

Fabrication de la pâte :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
Pâte à base de farine de blé tendre	La pâte des ravioles Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine de blé tendre.

Fabrication de la farce :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
La farce doit comporter au minimum 70% de fromages : 40% de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), 30% de fromage frais et 4% de persil.	Les fromages et le persil sont des éléments essentiels qui donnent à la farce sa couleur et son goût. La farce à ravioles label rouge est caractérisée par un fin équilibre gustatif entre le persil et les fromages. La farce à ravioles label rouge est onctueuse.
Le persil frais ou surgelé est revenu au beurre <u>doux 82% MG</u> .	Goût caractéristique du produit cuit au beurre qui concoure au renforcement du goût d'ensemble de la raviole label rouge.

Assemblage pâte et farce :

Caractéristiques	Propriétés des caractéristiques
La pâte doit être laminée mécaniquement, avec un laminage très fin ($\leq 0,75$ mm).	Finesse des deux feuilles de pâte, permettant une cuisson rapide et mettant en évidence le goût de la farce, <u>en très juste équilibre</u> .
La pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions suivantes : 55 % maximum de pâte et 45 % minimum de farce.	Proportion de farce importante, permettant de garantir une qualité gustative supérieure du produit (les ratios de farce de pâtes farcies sont communément de 30-40%).
Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65 g. Equipement de production spécifique (« raviolatrice »)	Le poids des plaques régle le poids de chaque carreau de raviole (minimum : <u>1,2g</u> , maximum <u>1,54g</u>).
Absence de traitement d'inactivation thermique du produit : le produit est assemblé et conditionné sans traitement de type pasteurisation.	L'absence de traitement thermique du produit garantit des caractéristiques organoleptiques supérieures en conservant toutes les saveurs originelles des matières premières mises en œuvre. Les pâtes fraîches sont vendues principalement après une pasteurisation (pour les producteurs français) voire une double pasteurisation pour les producteurs européens. La pasteurisation

réalisée à la vapeur dénature le produit ~~en superficie~~.

4 Traçabilité

De la sélection des matières premières à l'expédition des ravioles Label Rouge, la traçabilité est assurée par les différents opérateurs de la filière (fournisseurs de matières premières, réception des matières premières, ateliers de fabrication et de conditionnement, expéditions), avec les moyens décrits ci-dessous :

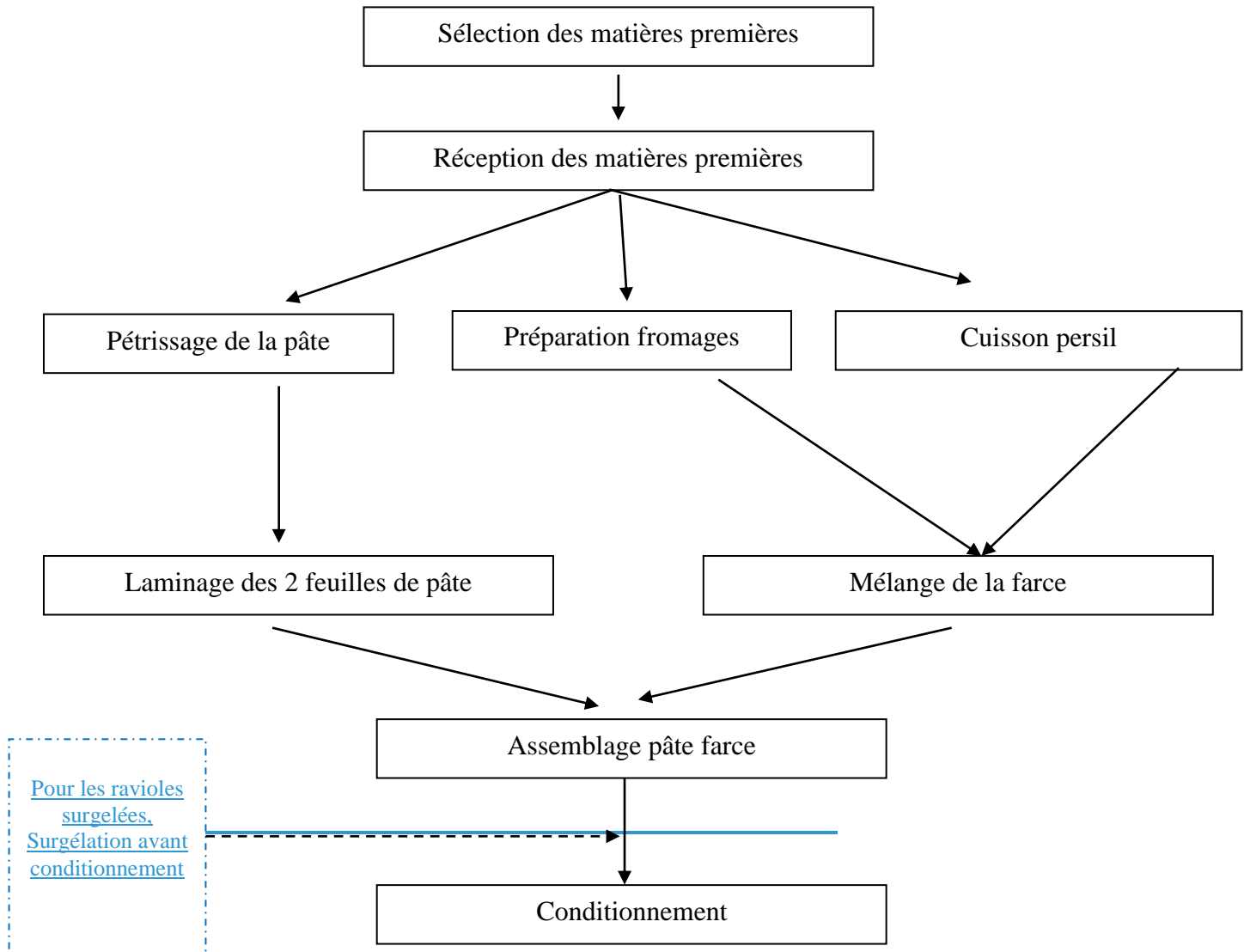
- **Principe de la traçabilité amont** : Capacité à partir des éléments inscrits par le jet d'encre (ou l'étiquetage) sur l'unité de vente (DLC, heure, minutes, N° de ligne, lot) de retrouver les lots de matières premières et l'ensemble des contrôles s'y reportant.
- **Principe de la traçabilité aval** : Capacité à retrouver les clients livrés par un lot (date et quantité) particulier ou des lots issus d'une ou plusieurs matières premières définies.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	<p>Le fabricant met en place des fiches de réception (sur support papier et/ou informatique) et enregistre pour chaque matière première :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de réception ✓ Le nom du fournisseur concerné ✓ Le numéro de lot ✓ La DLC ou la <u>DDMPLUO</u> de la matière 	<p><u>Enregistrements de réception</u> <u>Bons de livraison,</u> <u>fiches techniques</u> <u>fournisseurs</u> <u>Fiches de réception</u></p>
Transformation	<p>Le fabricant met en place des fiches de fabrication (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les noms et numéros de lot des matières premières utilisées et les quantités mises en œuvre. ✓ La date de fabrication. ✓ La quantité fabriquée. 	<p><u>Enregistrements de fabrication</u> <u>Enregistrements de comptabilité matière</u> <u>Fiches de fabrication</u></p>
Conditionnement	<p>Le fabricant met en place des fiches de conditionnement (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de produits conditionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de conditionnement. ✓ Les numéros de lot de fabrication. ✓ Les DLC ✓ <u>Les</u> <u>DDMPLUO</u>. ✓ La quantité conditionnée (en unités de vente consommateur et/ou en colis). 	<p><u>Numéro de lot de fabrication</u> <u>(Enregistrements de conditionnement)</u> <u>Enregistrements de comptabilité matière</u> <u>Numéro de lot de fabrication (fiche de conditionnement)</u></p>
Mise sur le marché (expédition)	<p>Un enregistrement (sur support papier et/ou informatique) permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché, à partir des</p>	<p>Numéro de lot de fabrication sur bons de livraison, factures</p>

documents d'expédition.

5 Méthode d'obtention

Schéma de vie :



Sélection des matières premières :

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Caractéristiques – Valeur cible</u>
<u>Matières premières de la pâte</u>		
<u>Farine de blé tendre (pâte)</u>		
<u>S1</u>	<u>teneur en cendre de la farine (PPC)</u>	Sa teneur en cendres sur sec est < 0,50
<u>S2</u>	<u>Autres caractéristiques physico-chimiques de la farine : Granulométrie, teneur en protéine sur produit sec, humidité</u>	Une granulométrie inférieure à 200 microns (<u>< 200 microns</u>) Une teneur en protéines sur produit sec comprise entre 9 % <u>inclus</u> et 12 % <u>inclus</u> . Une humidité comprise entre 13% <u>inclus</u> et 16 % <u>inclus</u> .
<u>S3</u>	<u>Caractéristiques physico-chimiques de la farine : absence d'additifs (PPC)</u>	Absence d'additif chimique incorporé (<u>dont absence pas</u> d'acide ascorbique)
<u>Œufs frais (pâte et farce)</u>		
<u>S4</u>	<u>Catégories d'œufs autorisées (PPC)</u>	Les œufs utilisés sont garantis « œufs <u>de poules élevées en plein air</u> frais »
<u>Matières grasses végétale autorisées : (pâte)</u>		
<u>S5</u>	<u>Matières grasses autorisées (pâte) (PPC)</u>	Utilisation de matières grasses végétales Margarine interdite Arachide interdite Palme interdite - <u>Huile de tournesol</u> - <u>Huile de colza</u> - <u>Huile d'olive</u> - <u>Huile de pépins de raisin</u> - <u>Beurre doux 82% de matière grasse.</u>
<u>Autres ingrédients</u>		
<u>S6</u>	<u>Autres ingrédients (pâte)</u>	<u>Eau et sel (facultatif)</u>

<u>Matières premières de la farce</u>		
		<u>Fromages à pâte pressée cuite Comté AOC et/ou Emmental français Est-Central IGP (farce)</u>
S7	<u>Origine du fromage à pâte pressée cuite (PPC)</u>	Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP
		<u>Type de Fromage frais (farce)</u>
S8	<u>Critères analytiques du fromage frais</u>	fromage frais au lait de vache pasteurisé Le fromage frais a un taux de : gras/sec ≥ 30% <u>OU</u> gras/poids total ≥ 8,5%
		<u>Persil (farce)</u>
S9	<u>Etat physique du persil (farce) (PPC)</u>	Le persil utilisé doit être frais ou surgelé Le persil lyophilisé est interdit.
		<u>Beurre frais (farce)</u>
S10	<u>Type de Beurre (PPC)</u>	Seul du <u>beurre frais doux 82% MG</u> peut être utilisé pour la cuisson du persil. Beurre concentré interdit.
		<u>Autres ingrédients autorisés (farce) :</u>
		<u>Œufs</u>
S4	<u>Catégories d'œufs autorisées (PPC)</u>	<u>Œuf de poules élevées en plein air</u>
		<u>Autres ingrédients</u>
S11	<u>Autres ingrédients autorisés dans la farce (dont Epices autorisées)</u>	<u>Sel</u> Epice autorisé : poivre (farce). Le poivre n'aura subi aucun traitement par ionisation.
S12	<u>additifs (colorants, conservateur, texturants)</u>	Absence de colorant, de conservateur et aucun rajout de texturant tel que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.

Fabrication de la pâte :

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Caractéristiques – Valeur-cible</u>
<u>S13</u>	<u>Recette de la pâte / blé tendre (PPC),</u>	Pâte à base de farine de blé tendre.
<u>S14</u>	<u>proportion œufs (PPC)</u>	La pâte doit comporter minimum 10% d'œufs <u>de poules élevées en plein air frais</u> par kg de farine.
<u>S15</u>	<u>condition de stockage de la pâte</u>	Il n'y a pas de temps de stockage au-delà de la journée entre la préparation de la pâte et la fabrication des ravioles

Fabrication de la farce :

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Caractéristiques – Valeur-cible</u>
<u>S16</u>	<u>Recette de la farce / composition (PPC)</u>	La farce doit comporter au minimum 70% de fromages (: 40% de Comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), 30% de fromage frais) et 4% de persil. <u>(Proportion calculée sur persil avant cuisson)</u> Les meules de comté AOC et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP sont démorgées.
<u>S17</u>	<u>caractéristiques du fromage</u>	<u>Les meules de comté AOC et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP sont utilisées démorgées.</u>
<u>S18</u>	<u>Cuisson du persil</u>	<u>Avant incorporation, Le persil frais ou surgelé est haché ou broyé, et est 'revenu' au beurre doux 82% MG</u>
<u>S19</u>	<u>Conditions de stockage de la farce avant assemblage</u>	<u>La farce peut être préparée à l'avance, elle est alors stockée à une température comprise entre 0 et +4 °C. Un délai maximum de stockage est validé sur la base des résultats d'analyses bactériologiques. Ce délai ne pourra pas excéder 4 jours après sa date de fabrication.</u>

Assemblage pâte et farce :

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Caractéristiques – Valeur-cible</u>
<u>S20</u>	<u>Conditions de laminage de la pâte</u>	La pâte doit être laminée mécaniquement, avec un laminage très fin ($\leq 0,75$ mm).

S21	<u>Respect des proportions pâtes / farce (PPC)</u>	La pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions suivantes : 55 % maximum de pâte et 45 % minimum de farce.
S22	<u>Caractéristique des plaques / carrés (PPC)</u>	Les petits carrés de ravioles sont présentés en plaques pour le frais et <u>en unités séparées</u> pour le surgelé.
S23	<u>Poids des plaques/carrés (PPC) et matériel utilisé</u>	- Le poids de la plaque <u>est</u> compris entre 60 et 65 g, - <u>Poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g</u> - <u>Équipement de production spécifique (« raviolatrice »).</u>
S24	<u>Traitement thermique</u>	Absence de traitement d'inactivation thermique du produit : le produit est assemblé et conditionné sans traitement de type pasteurisation.

Conditionnement / surgélation :

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Caractéristiques – Valeur-cible</u>
S25	<u>Délai de surgélation et condition de surgélation</u>	La surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fabrication, en cellule <u>dans un équipement</u> de surgélation.
S26	<u>Cinétique de surgélation</u>	<u>La surgélation à cœur à -18° est atteinte en moins d'une heure</u>
S27	<u>Durée de vie des produits surgelés (PPC)</u>	Produits surgelés : la durée de vie ne doit pas excéder 12 mois <u>à compter de la date de surgélation</u>

6- Etiquetage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	<u>Mentions minimum d'étiquetage</u>	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du Label Rouge <u>n° LA14/97</u> - Les principales caractéristiques certifiées communicantes <u>reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette</u> : <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à base de farine de blé tendre. • 40 % minimum de Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP dans la farce. - Le nom et l'adresse de l'ODG : (l'acronyme du nom de l'ODG sera utilisé en cas d'utilisation du Label Rouge sans IGP). <p><u>Association de défense pour la véritable Raviole du Dauphiné</u></p> <p><u>44 Avenue des Allobroges 26100 ROMANS</u></p> <p><u>ou</u></p> <p><u>BP 314 - 26109 ROMANS cedex</u></p>

7- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Principaux points à contrôler :

Etape	Principaux points à contrôler		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Matières premières	PPC1	Conformité de la farine	Teneur en cendres sur sec $\leq < 0,50$	Vérification documentaire et éventuellement analyses.
	PPC2	Conformité de la farine	Aucun additif chimique incorporé (dont absence pas d'acide ascorbique).	Vérification documentaire et éventuellement analyses.
	PPC 3	Mention « œufs frais » <u>Catégories d'œufs autorisées</u>	Garantie « œufs <u>de poules élevées en plein air frais</u> ».	Vérification visuelle et documentaire.
	PPC 4	<u>Origine végétale des matières grasses autorisées dans la pâte</u>	Margarine, arachide et palme interdites. <u>Huile de tournesol</u> <u>Huile de colza</u> <u>Huile d'olive</u> <u>Huile de pépins de raisin</u> <u>Beurre doux 82% de matière grasse.</u>	Vérification visuelle et documentaire.
	PPC 5	Signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) du fromage	Utilisation exclusive de comté AOP et éventuellement d'Emmental français Est-Central IGP.	Vérification visuelle et documentaire du type de <u>fromage.</u>
	PC 6	Conformité du fromage frais	gras/sec $\geq 30\%$ gras/poids total $\geq 8,5\%$	Vérification documentaire et éventuellement analyse.
	PPC 6 <u>7</u>	Etat physique du persil <u>avant utilisation</u>	Utilisation de persil frais ou surgelé. Persil lyophilisé interdit.	Vérification visuelle en stockage et fabrication. Vérification documentaire des approvisionnements.
	PPC 7 <u>8</u>	Conformité du beurre	Utilisation exclusive de beurre <u>doux 82% MG frais</u> pour la cuisson du persil. Beurre concentré interdit.	Vérification visuelle et documentaire.
	PC 9	Conformité du poivre	Seule épice autorisée : le poivre. Absence d'ionisation.	Vérification documentaire.
	PC 10	Conformité de la recette	Absence de colorants, conservateurs, et aucun rajout de texturants tels que	Vérification documentaire des recettes.

			 chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.	
Fabrication	PPC 118	Conformité de la recette de la pâte	Pâte à base de farine de blé tendre.	Vérification visuelle et documentaire.
	PPC 129	Conformité de la recette de la pâte.	Œufs <u>de poules élevées en plein air frais</u> ≥ 10% par kg de farine.	Vérification documentaire.
	PC 13	 Durée de stockage de la pâte.	 Pas de stockage au-delà de la journée de production.	 Vérification visuelle.
	PPC 1410	Conformité de la recette de la farce.	Comté AOP et éventuellement Emmental français Est Central IGP : minimum 40% (dont 60% minimum de Comté). Fromage frais : minimum 30%. Persil <u>crû</u> : minimum 4%.	Vérification visuelle et documentaire.
	PC 15	Cuisson du persil	 Persil revenu au beurre.	 Vérification visuelle et documentaire.
Assemblage pâte et farce	PC 16	 Matériel de fabrication	 Laminage mécanique.	 Vérification visuelle.
	PPC 117	Proportions pâte et farce	Pâte ≤ 55% Farce ≥ 45%	Vérification <u>pondérale</u> <u>documentaire</u> .
	PPC 1218	Caractéristique des plaques et/ou carrés	Les petits carrés de ravioles sont présentés en plaques (48 petits carrés) pour le frais, et <u>en unités</u> séparés pour le surgelé.	Vérification visuelle.
	PPC 1319	Caractéristiques des plaques /carrés	Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65g <u>ou poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g.</u>	Vérification <u>documentaire</u> <u>pondérale</u> .
	PC 20	 Procédé de fabrication	 Absence de traitement d'inactivation thermique du produit type pasteurisation	 Vérification visuelle et documentaire.
Conditionnement	PC21	 Délai et condition de surgélation	 La surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fabrication, en cellule de surgélation.	 Vérification visuelle et documentaire.

	PPC22 <u>14</u>	Conformité de l'étiquetage	Produits surgelés : la durée de vie ne doit pas excéder 12 mois à <u>compter de la date de surgélation</u>	Vérification visuelle et documentaire.
--	----------------------------------	----------------------------	--	--