

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/11 « Filets de hareng fumé doux »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- fumage en coresse, lent à la verticale, pour développer les arômes
- salage doux en saumure traditionnelle préservant la qualité du filet de hareng

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. Tableau comparatif produit courant/ produit Label Rouge.....	4
3.3. Les éléments justificatifs de la qualité supérieure	7
Les matières premières :	7
Le process :	8
4. Traçabilité	9
5. Méthode d'obtention.....	11
5.1. Schéma de vie du produit.....	11
5.2. Description par étape	13
Etape 1 : Sélection / réception des filets de Hareng.....	13
Etape 2 : stockage des filets de harengs surgelés en chambre froide négative	14
Etape 3 : décongélation du poisson en salle de décongélation	14
Etape 4 : saumurage.....	14
Etape 6 : Piquage	15
Etape 7 : fumage	15
Etape 8 : stockage chambre froide	15
Etape 9 : dépiquage.....	16
Etape 10 : Pelage.....	16
Etape 11 : Mise sous huile (et éventuellement aromates).....	16
Etapas 12 : conditionnement.....	16
6. Etiquetage – mentions spécifiques au Label rouge	18
7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	19

1. NOM DU DEMANDEUR

CAPS Qualité

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

Suivi administratif :

Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire
Tél. : 03 28 38 94 91
Fax : 03 28 38 94 95
Mail : cgautier@qualimentaire.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

FILETS DE HARENG FUMÉ DOUX

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le produit Label Rouge est le filet de hareng fumé doux, présenté sans peau :

- fabriqué à partir de hareng étêté, éviscéré, puis paré pour former un filet double « papillon ». Les doubles filets sont ensuite surgelés dans les 72 heures suivant la pêche pour garantir la fraîcheur et détruire les éventuelles larves d'Anisakis ;
- Débarqués à terre, ils sont réceptionnés dans les différents ateliers de fumaison afin d'être fumés traditionnellement en coresse.

Il est proposé à la vente :

- nature, conditionné en ballotin, en sachet sous vide ou en boîte bois.

- sous huile, agrémenté d'oignons et carottes, relevé par quelques aromates, pour une présentation prête à l'emploi : conditionné en terrines, barquettes ou en pots ou en sceaux.

Les filets de harengs fumés doux Label Rouge ont pour cible les consommateurs avertis, à la recherche d'un produit traditionnel, exaltant un maximum d'arômes, avec une odeur et un goût fumé bien typés. Ces filets de hareng se caractérisent par une odeur de feu de bois et un goût fumé bien prononcé, un aspect charnu et une texture ferme. Ils présentent un goût salé moins prononcé que le produit courant. En marinade, le produit Label rouge présente un goût de poisson et un goût fumé davantage prononcé que le produit courant. L'odeur de marinade est moins présente.

C'est donc un produit qui s'adresse à un public de connaisseurs, amateur de produits aux saveurs authentiques.

3.2. Tableau comparatif produit courant/ produit Label Rouge

Le produit de comparaison est un filet de hareng salé par injection, fumé en cellules électriques, au bois de hêtre, présenté nature ou sous huile.

Points de différence	Produit courant, conforme à la norme NFV 45-067	Produit Label Rouge	Commentaires
Qualité du Hareng utilisé	Produit considéré comme non satisfaisant si TMA / ABVT > 40%	TMA / ABVT < 17%	Garantir la fraîcheur du produit
	Filet sans peau	Filets de harengs étêtés, vidés, ouverts en papillon	La présence de la peau est indispensable pour le fumage à la verticale, sans la peau, les filets ne pourraient pas tenir sur les crochets. Elle contribue également à la qualité visuelle des filets qui présentent après pelage un dos aux reflets argentés contrairement au produit courant fumé sur les 2 faces.
		Filet avec peau	

Points de différence	Produit courant, conforme à la norme NFV 45-067	Produit Label Rouge	Commentaires
	Les harengs doivent subir une congélation à -20°C à cœur pendant au moins 24 heures. Cette congélation peut intervenir avant réception chez le transformateur, ou chez le transformateur, après fumage. Dans le 1er cas, pas de délai pêche /congélation imposé, <u>le délai peut aller jusqu'à 8 jours</u> DDM = 18 mois 8 à 12 filets / kg grande variabilité de calibre	Délai pêche/surgélation : 72 heures maximum DDM = 12 mois à partir de la date de surgélation taille : 6 à 10 filets double/ kg poids du filet double compris entre 90 et 160 grammes (tolérance : 5% des filets hors calibre)	Outre de garantir une qualité de fraîcheur irréprochable, la surgélation est un système efficace pour limiter tout risque lié à la présence d'Anisakis. Une DDM réduite permet de limiter les risques de rancissement du poisson.
	Les filets peuvent subir un traitement chimique pour dissoudre les arêtes	pas de désarêtage chimique	Le calibre est particulièrement adapté aux filets fumés Label Rouge : • Même si les arêtes sont présentes dans un hareng de calibre 6, elles ne sont pas encore gênantes (sauf pour les personnes habituées aux filets de harengs fumés désarêtés chimiquement) • Ils sont à la taille optimale pour avoir une enveloppe lipidique satisfaisante.
Qualité du Hareng utilisé	Taux de lipide compris entre 1 et 19%	Taux de lipide compris entre 4 et 15%	Respect du produit Les poissons stockent une partie des graisses sous la peau. Celles-ci sont nécessaires au bon fumage du poisson. Elles permettent la fixation des phénols et des arômes et assurent une part importante de l'onctuosité du produit final. Le taux de lipides varie beaucoup en fonction des saisons, et du stade physiologique des harengs. Il est donc important de fixer une fourchette. Un taux de lipides trop élevé donne un produit trop gras en bouche, un produit mou, qui manque de moelleux.
Méthode de salage	Injection de saumure	Salage par saumurage	Ce mode de salage permet un saumurage à cœur du produit, sans pour autant le déstructurer. Un salage par injection

Points de différence		Produit courant, conforme à la norme NFV 45-067	Produit Label Rouge	Commentaires
Type de fumage		Fumage en cellule électrique toutes essences de bois, sauf résineux	Fumage avec buches de chêne certifiées PEFC, sciure et copeaux qui proviennent du chêne, du peuplier ou du hêtre	augmente la teneur en eau du filet et déstructure la chair de poisson.
		Cellules de fumage électriques Certains industriels ont recours à des fumoirs à l'étranger pour réduire les coûts de production	Fumage à froid en coresses	Fumage lent traditionnel, permettant d'imprégner naturellement la chair du poisson, et donnant ainsi au produit une saveur spécifique d'odeur de feu de bois prononcée et un goût fumé prononcé
		Les filets sont fumés à plat, sur des plaque, ce qui entrave la circulation de la fumée, donc fumage hétérogène, certains côtés sont plus fumés que d'autres. Le fumage à plat limite la perte d'exsudat	Fumage à la verticale qui permet une bonne diffusion de la fumée sur tout le produit Accrochage manuel des filets Nombre limité de filet par mètre linéaire pour éviter la superposition des filets Le fumage à la verticale permet une bonne évacuation des exsudats	
		Fumage sans la peau	Filets fumés avec leur peau, favorisant la fixation des arômes, un bon maintien du filet lors du fumage, et une belle présentation du produit	
Durée de fumage	de	Durée de fumage : 3 à 4 heures fumage court et intense	16 à 24 heures, fumage lent, à cœur, goût fumé prononcé	Fumage lent traditionnel, permettant d'imprégner naturellement la chair du poisson, et donnant ainsi au produit une saveur spécifique d'odeur de feu de bois prononcée et un goût fumé prononcé
Taux de benzopyrène	de	jusqu'à 5 µg/kg	< 1 µg/kg	
Pelage des		Cette étape n'existe pas puisque les filets	Les filets sont épluchés manuellement après le	Le pelage permet une belle présentation des filets, qui

Points de différence	Produit courant, conforme à la norme NFV 45-067	Produit Label Rouge	Commentaires
filets	sont fumés sans la peau	fumage.	présentent ainsi un bel aspect argenté, contrairement au produit courant fumé sur les deux faces.
Présentation en marinade	<u>Ingrédient</u> Toute huile végétale raffinée, filets de hareng fumés , sel, sirop de glucose, exhausteur de goût E621, correcteur d'acidité E575, dextrose, arômes naturels légumes, et aromates (carottes, citron, oignon, cornichon, piment, poivron, clou de girofle, laurier, thym, persil, poivre en grain) épices en proportion variable	<u>Seuls ingrédients :</u> Huile de colza filets de hareng fumés aromatisants (aromates et légumes (carottes, oignons, thym, laurier, poivre en grain, baies de genièvre))	D'autres additifs (exhausteurs de goût, des correcteurs d'acidité, du dextrose, des arômes naturels, etc...) que les aromatisants sont utilisés dans la marinade du produit courant, pour en relever le goût. On masque alors le goût de poisson et le goût fumé, spécifiques du filet de hareng fumé doux.

3.3. Les éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les matières premières :

Seules les matières premières suivantes sont utilisées :

- Des filets de harengs
- Du sel

Pour garantir une fraîcheur optimale, les harengs sont transformés en filets et surgelés dans les **72 heures suivant la pêche**. Cette surgélation permet également de détruire les larves d'anisakis. Ils sont ensuite conservés à une température inférieure ou égale à -18°C pendant au maximum 12 mois. Seuls les harengs correspondants aux critères de fraîcheur de la **catégorie E ou A** sont sélectionnés. Pour garantir la fraîcheur des poissons, **le rapport TMA / ABVT est inférieur à 17%.**

Les filets de hareng sont reçus étêtés et éviscérés, équeutés, présentés en papillon (ouvert en deux, coupe par le dos). L'ouverture du hareng en papillon avec le maintien de la peau permettent un fumage vertical. La présence de la peau permet en effet aux filets de tenir sur les crochets.

Afin d'avoir un fumage régulier et une présentation homogène des produits, la taille des harengs est fixée à 6 à 10 filets doubles/ kg, ce qui correspond à un poids de 90 à 160 grammes / filet double. Ce calibre permet également de limiter la taille des arêtes (pour rappel, contrairement à certains produits courants, ce produit Label n'est pas désarêté chimiquement), et d'avoir une couverture lipidique suffisante pour le fumage, sans être trop prononcée.

Pour maîtriser le goût fumé, et avoir un taux de graisses optimal dans le produit fini, le taux de matières grasses est compris entre 4 et 15%. Un taux de lipides trop élevé donne après fumage un produit trop gras en bouche. Un taux de lipides trop faible diminue l'onctuosité du produit.

Afin d'assurer une traçabilité totale, les filets sont identifiés par la date de surgélation, et la provenance.

Le process :

Après décongélation, les filets sont salés par saumurage dans une saumure dont le taux de sel est compris entre 16 et 22 % de sel de mer pendant 45 minutes à 1h30.

Les seuls ingrédients entrant dans la composition de la saumure sont le sel et l'eau. Ces conditions permettent un salage à cœur du produit, sans pour autant le structurer. Le filet conserve ainsi une texture ferme. Cela permet également de limiter le goût salé du produit. C'est ainsi qu'aux analyses sensorielles, le produit Label Rouge présente une texture plus ferme et un goût salé moins prononcé que le produit courant.

Après rinçage, les filets sont embrochés manuellement sur des barres, par le dos, peau en 1er pour être fumés à la verticale. Le fumage à la verticale permet une bonne circulation de la fumée sur l'ensemble des faces du filet, donc un fumage homogène. De plus, en position verticale, la chair des filets, tendue et allongée, laisse mieux s'échapper l'exsudat à la surface du produit. On optimise ainsi l'intensité du goût fumé. Une densité limitée dans les fumoirs permet d'éviter les phénomènes de superposition des filets, peu propice à la circulation de l'air, et donc une hétérogénéité dans le fumage.

Lors du fumage, la peau du filet est conservée afin de maintenir la rigidité du filet et donner un aspect argenté au produit une fois pelé.

Le fumage est réalisé en coresses : il s'agit de fours à bois traditionnels, permettant un fumage à froid des filets de harengs (voir schéma en annexe), donc un fumage lent, d'une durée comprise entre **16 et 24 heures**.

Ce fumage lent dans un four traditionnel va permettre aux essences du bois d'imprégner lentement et naturellement les chairs du poisson, donnant au filet une saveur spécifique et un goût délicat de fumé, que l'on retrouve aux analyses sensorielles.

Après fumage, les filets sont dépiqués et pelés manuellement. Cette étape consiste à lever (séparer) les filets et en retirer la peau.

Le pelage donne une jolie couleur argentée en surface, et permet une belle présentation du produit.

Les filets peuvent être présentés sous huile, avec la possibilité d'ajout d'aromates et de légumes.

Dans ce cas, seule l'huile de colza est autorisée car elle ne fige pas à des températures proches de 0°C. Elle est également garantie non OGM. Enfin, elle a une odeur et un goût neutre, qui ne masqueront pas le goût de poisson et le goût de fumé.

Des aromates peuvent être utilisés (thym, Laurier, poivre en grain, baies de genièvre), ainsi que des carottes et des oignons en décoration.

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **fumage en coresse, lent à la verticale, pour développer les arômes**
- **salage doux en saumure traditionnelle préservant la qualité du filet de hareng**

4. TRAÇABILITÉ

Les harengs à réception sont identifiés par la date de surgélation, et la provenance.

Dans le tableau suivant, un lot réceptionné correspond à une réception d'une référence donnée, produite dans les mêmes conditions, par un même fournisseur.

Etape		Document d'accompagnement du produit	Document d'enregistrement	Traçabilité
Réception		Bon de livraison	Fiche de contrôle de la qualité des produits à réception	N° lot fournisseur – date de surgélation et zone de pêche attribution d'un N° de lot interne
Stockage congélateur	au	Identification des palettes par une fiche palette reprenant le N° de lot interne des poissons et la DDM	Fiche de contrôle de la qualité des produits à réception + fiche palette	N° de lot interne + DDM
Fumage		Identification des produits par une fiche rack reprenant le N° de lot interne+ date de salage et date de mise au feu	Fiche de suivi de fumage reprenant le N° lot des harengs et les numéros des feux	N° lot interne
Expédition		Bon de préparation de commande	Bon de préparation reprenant DLC appliquée et N° de lot produit fini	N° lot produit fini

Le N° de lot "produit fini" est enregistré en liaison avec le N° de lot interne afin de retrouver l'ensemble de la traçabilité.

Récapitulatif des documents de traçabilité

Bon de livraison : document accompagnant les filets de harengs surgelés à la réception chez le transformateur. Ce document reprend la date de surgélation, la zone de pêche, le n° de lot du produit (N° lot fournisseur).

Fiche de contrôle de la qualité des poissons surgelés à réception. Ce document reprend le N° de lot des filets de harengs (N° lot fournisseur) et attribue un N° lot interne aux filets de harengs, ainsi qu'une DDM fixée à 12 mois à partir de la date de surgélation.

Fiche palette produits surgelés : ce document reprend notamment le N° lot interne des filets de hareng, et la DDM

Fiche suivi de décongélation : ce document reprend le calibre, le N° lot interne, la quantité introduite dans la chambre de décongélation, la date et heure d'entrée dans la chambre de décongélation, la date et heure de sortie de la chambre de décongélation, la température à la sortie, la date et heure de mise en saumure.

Fiche de suivi de salage : Ce document reprend N° lot interne, le calibre, la date de salage, heure de début et heure de fin de salage.

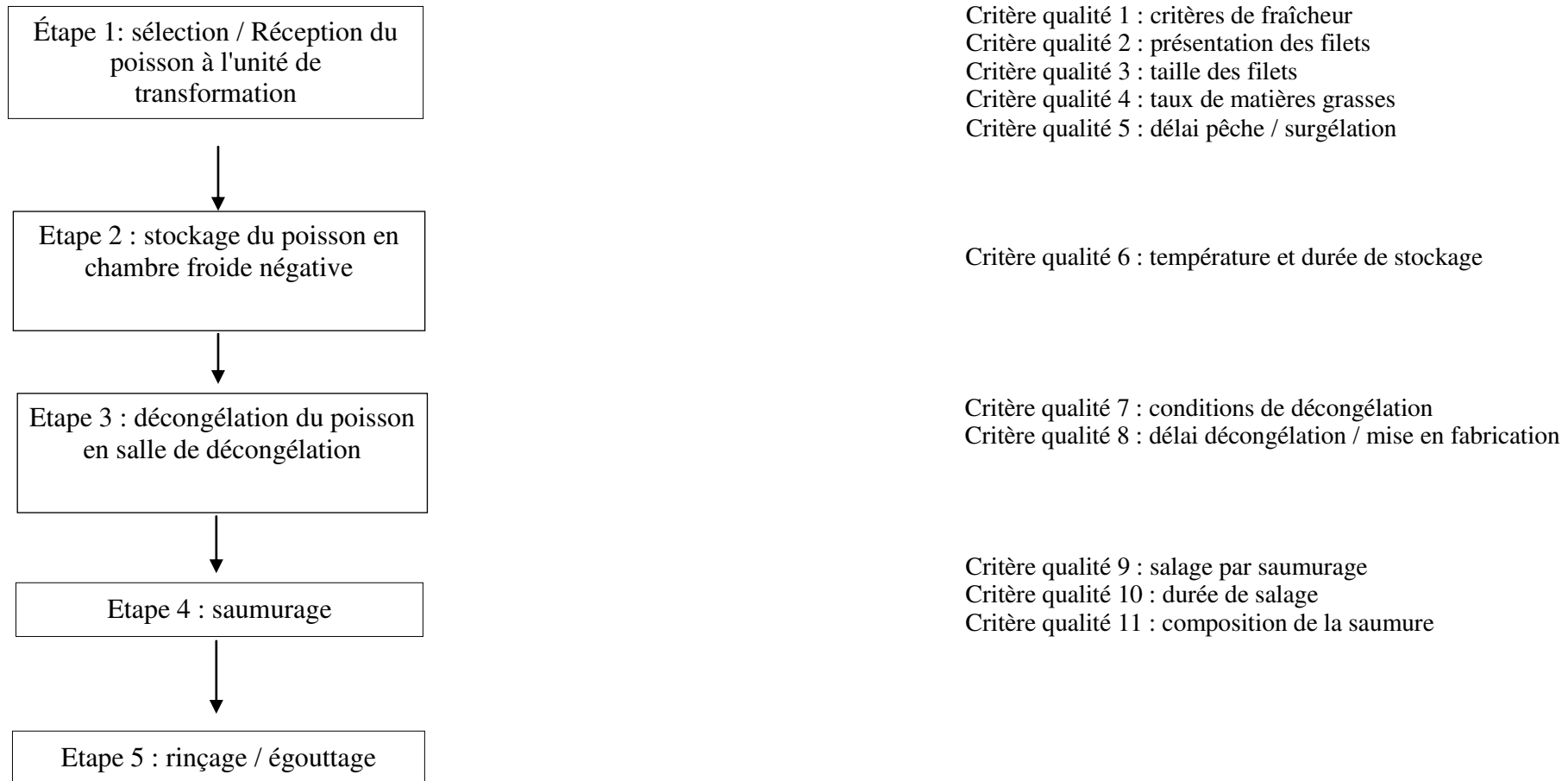
Fiche rack : N° de lot interne+ date de salage et date de mise au feu et N° feu, sortie de fumage

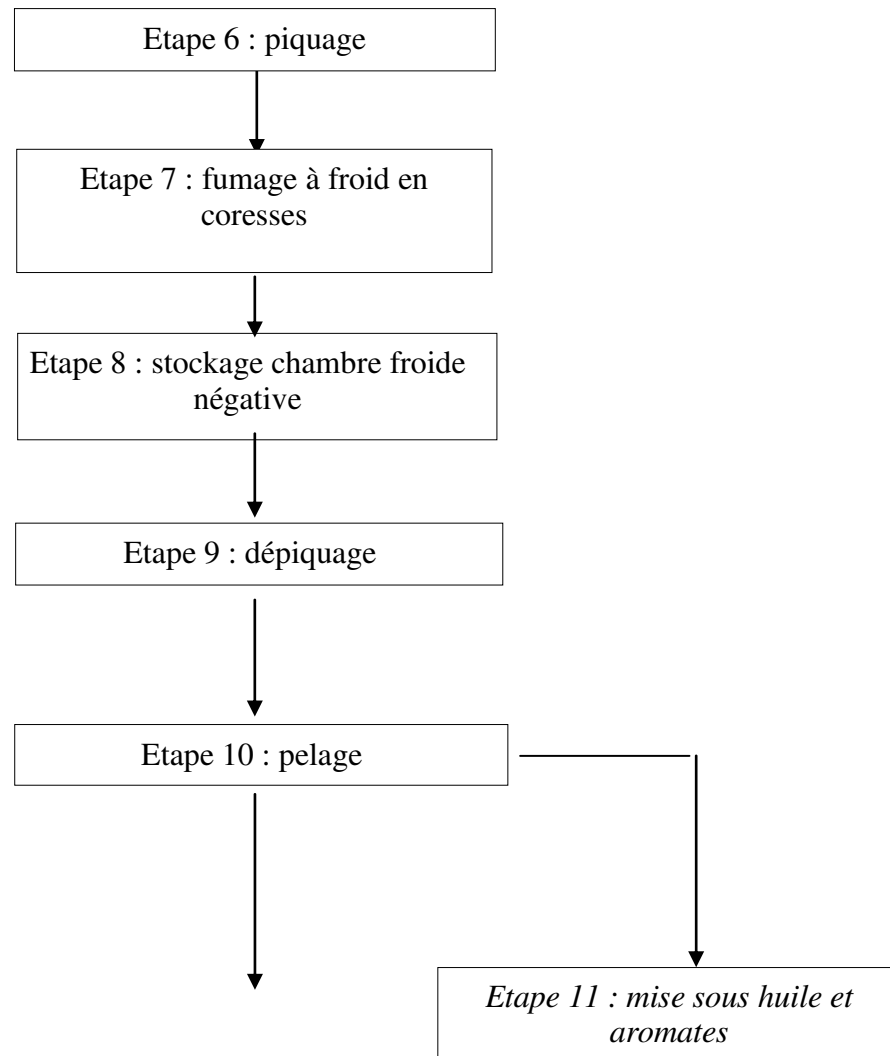
Fiche de suivi de fumage : Ce document reprend le N° de lot interne, le calibre, la date de salage, date de dessalage, date et heure d'entrée en fumage, N° des feux, date et heure de fin de fumage, appréciation visuelle

Fiche conditionnement : Ce document reprend le N° de lot interne, le jour de fumage et attribue un N° de lot produit fini, qui sera repris sur l'étiquette du produit et assurera la traçabilité jusqu'au consommateur.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie du produit





Critère qualité 12 : peau conservée
Critère qualité 13 : positionnement des filets
Critère qualité 14 : densité de filets

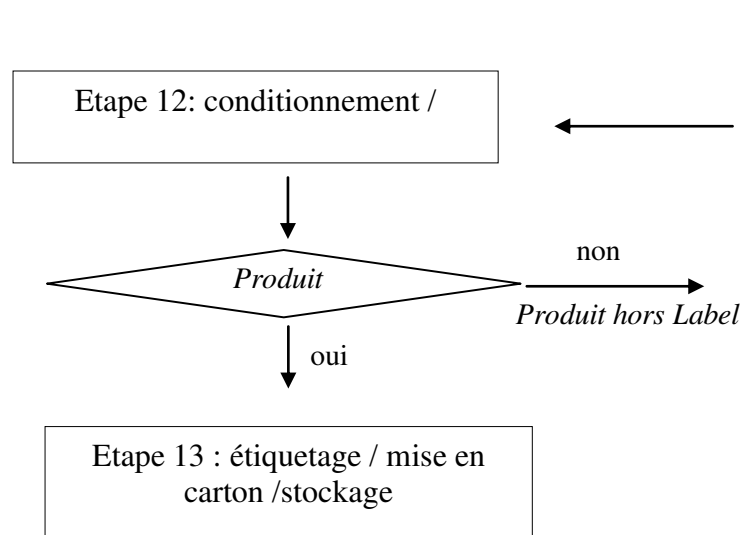
Critère qualité 15 : type de fumoirs
Critère qualité 16 : température
Critère qualité 17 : durée de fumage
Critère qualité 18 : nature et caractéristique du bois
Critère qualité 19 : maîtrise du taux de benzopyrène

Critère qualité 20 : refroidissement rapide

Critère qualité 21 : dépiquage manuel, intensité du fumage

Critère qualité 22 : intégrité du filet

Critère qualité 23 : ingrédients autorisés dans la marinade
Critère qualité 24 : caractéristiques de l'huile
Critère qualité 25 : poids de poisson dans la barquette
Critère qualité 26 : nature des aromates
Critère qualité 27 : nature des légumes



Critère qualité 28 : types de conditionnement autorisés
Critère qualité 29 : conditionnement des filets sous huile
Critère qualité 30 : caractéristiques physicochimiques

5.2. Description par étape

Etape 1 : Sélection / réception des filets de Hareng

CQ1 : Critères de fraîcheur

Seuls les poissons correspondant aux critères de fraîcheur de la catégorie E ou A sont retenus. Le rapport TMA/ABVT est inférieur à 17%.

CQ2 : Caractéristique des filets : filets « butterfly ». Les poissons sont étêtés et éviscérés, équeutés. Ils sont présentés en papillon (ouvert en deux, coupe par le dos).

CQ3 : Taille des filets : 6 à 10 filets double par kg. Cette exigence correspond à un poids du filet double compris entre 90 et 160 grammes (tolérance : 5% des filets double hors calibre). Cette exigence permet d'avoir une couverture lipidique optimale, et une taille permettant un accrochage à la verticale.

CQ4 : Taux de matières grasses

Le taux de matières grasses doit être compris entre 4 et 15%.

CQ5: Délai pêche / surgélation : Les harengs sont transformés en filet et surgelés dans **les 72 heures suivant la pêche**. La surgélation permet d'éliminer les larves d'Anisakis. Ces larves sont en effet détruites par la surgélation. Les poissons sont surgelés à une température ne dépassant pas -20°C pendant au moins 24 heures, puis conservés à une température $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

A réception chez le transformateur, la température à cœur du lot doit être comprise entre -16°C et -20°C.

Etape 2 : stockage des filets de harengs surgelés en chambre froide négative

CQ6 : Température et durée de stockage : La durée de conservation du poisson surgelé est au maximum de 12 mois à partir de la date de surgélation. Le poisson est conservé à une température inférieure ou égale à -18°C. La date de surgélation est indiquée sur l'étiquette du poisson à réception.

Etape 3 : décongélation du poisson en salle de décongélation

CQ7. Conditions de décongélation :

La décongélation s'effectue

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.
Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Après décongélation, les produits sont conservés en chambre froide positive (T° inférieure à 4°C) en attendant leur transformation. Une prise de température du produit est faite avant de passer à l'étape suivante de salage afin de vérifier que la température à cœur du produit est inférieure ou égale +4°C.

CQ8. Délai décongélation / mise en fabrication :

Le délai entre l'entrée en salle de décongélation et la mise au sel est de 22 heures +/- 2 heures. Ce délai peut aller jusqu'à 70 heures (+/-2 heures) en cas d'entrée du poisson en décongélation le vendredi, le poisson est alors mis au sel le lundi.

Ce délai permet d'éviter le rancissement du gras et tout développement bactérien.

Etape 4 : saumurage

CQ9 : Salage par saumurage : Le produit Label est salé par saumurage.

CQ10 : Durée du salage : La durée du saumurage est comprise entre 45 minutes et 1h30, en fonction de la teneur en sel de la saumure.

CQ11 : Composition de la saumure :

Les seuls ingrédients entrant dans la composition de la saumure sont le sel de mer et l'eau potable.

La concentration en sel de la saumure est comprise entre 16 et 22%, en fonction des écarts de température et de pression atmosphérique, influant directement sur la capacité de saturation de l'eau.

Les cuves utilisées pour la fabrication de la saumure sont nettoyées avant l'emploi. Les saumures sont renouvelées au minimum tous les deux jours.

Etape 6 : Piquage

CQ12 : Conservation de la peau : La peau du filet est conservée. Les filets sont embrochés manuellement sur des barres, par le dos, peau en 1er.

CQ13. Positionnement des filets : Ils sont suspendus verticalement (tête en haut, queue en bas), de manière à être fumés sur toutes les faces.

CQ14 : Densité de filets : 8 filets/ mètre linéaire de barre (+/-1 filet).

Etape 7 : fumage

CQ15. Type de fumoir : coresses. Il s'agit de fours à bois traditionnels, permettant un fumage à froid des filets de harengs (voir schéma en annexe).

Le fumage lent dans un four traditionnel va permettre à l'essence du bois d'imprégner lentement et naturellement les chairs du poisson, et ainsi donner au filet une saveur spécifique et un goût délicat de fumé.

CQ16. Température : la température du fumoir (mesurée à mi-hauteur du 1er chariot au centre de l'enceinte) doit être inférieure à 25°C. L'utilisation des coresses permet un fumage à froid du hareng, il s'agit donc d'un fumage lent.

CQ17. Durée du fumage : entre 16 et 24 heures

CQ18. Nature et caractéristique du bois : Buches de chêne certifiées PEFC, sciure et copeaux qui proviennent du chêne, du peuplier ou du hêtre.

CQ19. Maîtrise du taux de benzopyrène :

Après fumage, le taux de benzopyrène doit être inférieur à 1 µg/kg.

Etape 8 : Stockage chambre froide

CQ20. Refroidissement rapide :

Les filets de harengs fumés sont rapidement stockés en chambre froide à 0-4°C. L'objectif est d'atteindre une température à cœur des filets inférieure à 4°C en moins de 3 heures. Ces conditions de stockage en chambre froide permettent d'éviter tout phénomène de condensation en surface des filets fumés.

Outre la maîtrise de la chaîne du froid, le refroidissement rapide du filet lui apportera une certaine rigidité, qui facilitera le pelage.

Etape 9 : Dépiquage

CQ21. Dépiquage manuel et Intensité du fumage. Le dépiquage se fait manuellement. Il consiste à retirer les filets fumés des barres et à les déposer dans des bacs. Cette étape permet un contrôle de l'intensité du fumage.

Etape 10 : Pelage

CQ22. Les filets sont levés (séparés) manuellement. La peau du filet est retirée manuellement et l'intégrité du filet est alors vérifiée. Le pelage après fumage donne une jolie couleur argentée en surface, et donc une belle présentation du produit.

Etape 11 : Mise sous huile (et éventuellement aromates)

CQ23. Les seuls ingrédients autorisés dans la marinade sont l'huile, les légumes et les aromates.

CQ24. Seule l'huile de colza est autorisée, car elle ne fige pas à des températures proches de 0°C. Elle est également garantie non OGM, avec un indice de peroxydes maximum de 1 MeqO₂/kg.

CQ25. Poids de poisson / poids de la barquette :

- 70% min. de la masse nette indiquée sur l'emballage pour le hareng fumé doux à l'huile
- 65% min. de la masse nette indiquée sur l'emballage pour le hareng fumé doux à l'huile et aux aromates pour préemballage <1kg
- 70% min. de la masse nette indiquée sur l'emballage pour le hareng fumé doux à l'huile et aux aromates pour préemballage ≥1kg

CQ26. Seuls les aromates suivants sont autorisés : Thym, Laurier, poivre en grain, baies de genièvre, clou de girofle. Ces aromates sont non ionisés.

CQ27. Seuls les légumes suivants sont autorisés en décoration : carottes, oignons. Les carottes sont achetées fraîches ou surgelées, les oignons sont achetés frais, ou surgelés, émincés.

Etapes 12 : Conditionnement

CQ28. Les filets de harengs fumés doux Label rouge sont conditionnés en ballotins, en sachets sous vide, ou en boîte bois.

CQ29. Les filets de harengs fumés doux sous huile Label rouge sont conditionnés en terrines, barquettes, en pots ou en sceaux..

CQ30. Caractéristiques physicochimiques des filets de hareng fumés doux

- Taux de sel compris entre 3 et 5,5 %
- Humidité <74%
- Lipides compris entre 5 et 13%

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage du filet de hareng fumé doux label rouge mentionne au minimum :

- Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA 04/11
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - fumage en coresse, lent à la verticale, pour développer les arômes
 - salage doux en saumure traditionnelle préservant la qualité du filet de hareng

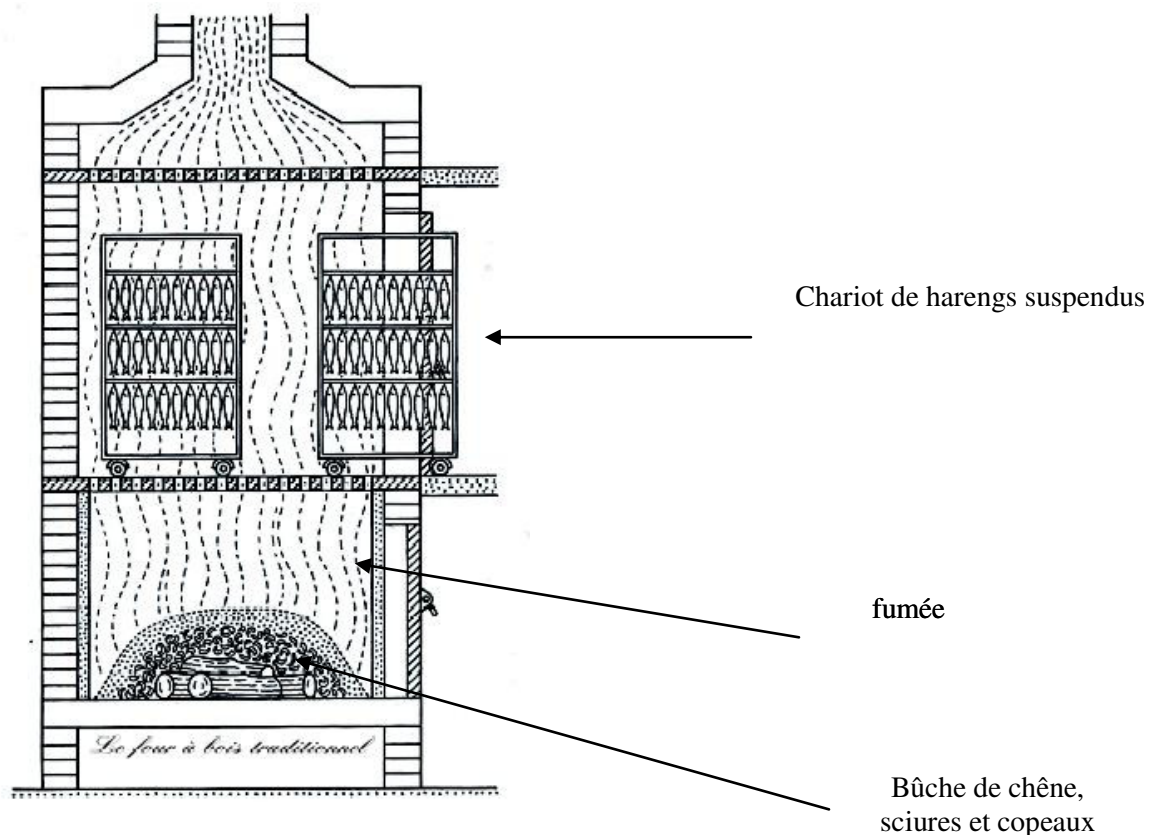
Le nom et l'adresse de l'ODG CAPS Qualité – Bâtiment 1 – 22 rue Huret Lagache - 62200 Boulogne sur mer

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

	Points de contrôle	Valeur cible	Méthode d'évaluation
CQ1	Critères de fraîcheur	Critères de fraîcheur de la catégorie E ou A TMA/ABVT < 17 %	documentaire
CQ2	Présentation des filets	Étêtés, éviscérés, équeutés, présentation en papillon, avec la peau	visuel
CQ3	Taille des filets	6 à 10 filets double/kg	documentaire
CQ4	Taux de matières grasses	4 à 15 %	documentaire
CQ9	Salage par saumurage	saumure de sel de mer	visuel
CQ13	Positionnement des filets	Suspendus verticalement	visuel
CQ15	Type de fumoirs	Coresses	visuel
CQ16	Température de fumage	≤ à 25°C à mi-hauteur du 1er chariot au centre de l'enceinte	documentaire
CQ17	Durée de fumage	16 à 24 heures	documentaire
CQ18	Bois utilisé	Buche de chêne certifié PEFC. Sciure et copeaux de chêne, peuplier ou de hêtre	documentaire
CQ21	Intensité de fumage	Fumage suffisant	visuel documentaire
CQ23	Ingrédients de la marinade	Huile, aromates, légumes	documentaire visuel
CQ24	Huile utilisée	Huile de Colza garantie non OGM Indice de peroxyde maximum de 1 meqO2/kg	documentaire

Annexe

Un exemple de coresse



Il existe également des coresses à deux étages.