

JORF n°0179 du 2 août 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2026-32

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

SOMMAIRE

I)	NOM DU DEMANDEUR.....	3
II)	NOM DU LABEL ROUGE	3
III)	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
	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. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	5
	3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES	7
IV)	TRAÇABILITÉ	8
	4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	8
	4.2. SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE	8
V)	MÉTHODE D'OBTENTION	10
	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
VI)	ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
VII)	PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER	14
VIII)	DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS	15
	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 $\leq 12^\circ D$
- 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 :

	Crème fraîche fluide (ou crème fleurette) courante de comparaison	Crème fraîche fluide Label Rouge
Réception du lait	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 $\leq 1000/\text{ml}$ (contrôle de chaque citerne)
Mise en œuvre du lait	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
Recette	Adjonction autorisée de : - saccharose - ferments - additifs : émulsifiants, épaississants, stabilisants...	Interdiction d'adjonction de tout autre ingrédient que le lait
Caractéristiques physico-	- Taux de MG pour la crème fraîche $\geq 30\%$	- Taux de MG $\geq 32\%$

chimiques du produit fini	- MST entre 34 et 36% en moyenne - Viscosité ≥ 80 centipoises en moyenne - Acidité $\leq 13^{\circ}\text{D}$ - Indice de lipolyse pouvant dépasser 0,8 meq - Taux de foisonnement : contrôle non systématique, en général compris entre 1,65 et 2,5 - Décantation : contrôle non systématique, volume décanté $> 2,5$ ml après 2h - Absence de réalisation de test de tenue à la cuisson - Contrôle des levures, moisissures non systématique	- MST $\geq 36\%$ - Viscosité < 80 centipoises - Acidité $\leq 12^{\circ}\text{D}$ - Indice de lipolyse $< 0,8$ meq - Taux de foisonnement $\geq 1,8$ avec un contrôle de chaque lot de produit fini - Décantation lente : volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h pour 100ml de crème battue en crème fouettée - Test de tenue à la cuisson : absence de tranchage et de floculation - Levures, moisissures ≤ 10 /ml
Conditionnement	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
DLC	Crèmes pasteurisées : DLC ≤ 30 jours	DLC ≤ 19 jours depuis le jour de conditionnement

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Réception et mise en œuvre du lait	- Contrôles à réception du lait cru, notamment sur l'acidité, l'indice de lipolyse et les coliformes fécaux - Délai entre le début du dépotage du lait cru et la fin de la pasteurisation de la crème ≤ 24h	- 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. - 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.

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Fabrication	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.
Produit fini	Caractéristiques physico-chimiques du produit fini : - Taux de MG > 32% - MST > 36% - Viscosité < 80 centipoises - Acidité $\leq 12^{\circ}\text{D}$ - Indice de lipolyse < 0,8 meq - Taux de foisonnement $\geq 1,8$ - Décantation lente : volume décanté $\leq 2,5$ ml après 2h - Tenue à la cuisson : absence de tranchage et de floculation - Levures, moisissures ≤ 10 /ml	Le taux de matière grasse minimum permet, d'un point de vue organoleptique, d'obtenir une bonne texture de la crème une fois fouettée. 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. 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. 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. 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). 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).

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Conditionnement	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.
DLC	$DLC \leq 19$ 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)	N° de TANK LAIT CRU affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - la date de réception du lait - le(s) producteur(s) concerné(s) - N° de quai de dépotage / heure de dépotage pour chaque tournée concernée - la conformité aux spécifications du cahier des charges	Document d'identification du tank de réception du lait cru Document d'enregistrement des volumes réceptionnés
Ecrémage du lait (Stockage de la crème crue / stockage du lait écrémé pasteurisé)	N° des TANKS DE STOCKAGE INTERMEDIAIRES à partir desquels on retrouve : - Quantités stockées - Dates et heures des opérations - Numéros des tanks de lait cru mis en œuvre	Fiches de fabrication
Pasteurisation de la crème (Stockage de la crème pasteurisée)	N° des TANKS DE STOCKAGE CRÈME PASTEURISÉE avant conditionnement , à partir desquels on retrouve : - Quantités de crème mises en pasteurisation - Dates et heures de pasteurisation - Quantités de crème fabriquées - Numéros des tanks de stockage intermédiaires mis en œuvre	Fiches de fabrication
Conditionnement - Expédition	N° LOT DE PRODUIT FINI = 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
	permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : - Lot de fabrication - Date et heure de conditionnement - DLC - Nombre d'UVC conditionnées 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...) : - les DLC apposées au conditionnement - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées.	Comptabilité matière Registre des expéditions ou équivalent Bons de livraison, factures

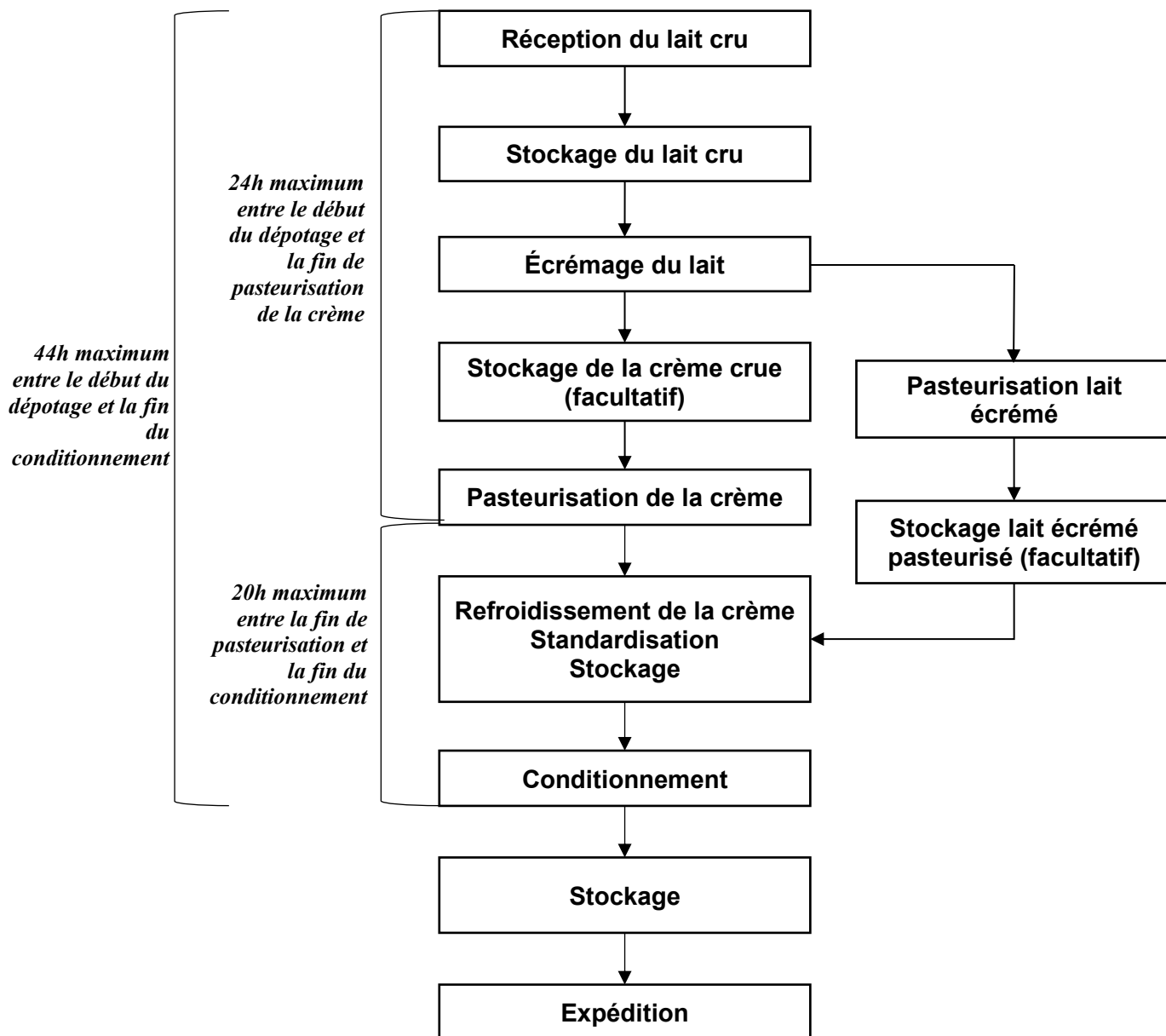
Certains des documents décrits précédemment peuvent être regroupés ou fractionnés en fonction des entreprises concernées et des différentes étapes de l'élaboration du produit. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

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

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
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 ≥ 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

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
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'écémage	Écémage 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

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
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) ≤ 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	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
--	--	---

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
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