JORF du 30 juillet 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-32

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 07/14

« Saumon farci, farce aux petits légumes »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Saumon label rouge farci
- Farce à base de poissons (≥ 40%) et de petits légumes (≥ 27%)
- Cuisson basse température préservant la qualité du saumon

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 de comparaison/ produit label rouge 3
3.3. Les éléments justificatifs de la qualité supérieure 7
3.4. Grille de caractérisation du saumon farci – farce aux petits légumes 9

5 – METHODE D'OBTENTION 12

5–1 Schéma de vie 12
5-2 Description des mesures mises en place 12
Etape n°1 : Sélection / Réception des matières premières 12
Etape n°2 : Stockage des matières premières 13
Etape n°3 : Préparation du saumon constituant le corps du saumon farci (saumon entier et darnes) 14
Etape n°4 : Fabrication de la farce 14
Etape n°5 : Farcissage du saumon (saumon entier et filets de saumon constitués en « rouleau ») 15
Etape n°6 : Surgélation du saumon farci cru *(facultatif)* 16
Etape n°7 : Stockage en chambre froide négative du saumon farci cru surgelé 16
Etape n°8 : Cuisson, refroidissement et stockage en chambre froide positive 16
Etape n°9 : Tranchage, pose du décor, tri et conditionnement 17

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 18

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 19

1 – NOM DU DEMANDEUR

CAPS QUALITE
Suivi administratif : Groupement régional pour la qualité alimentaire, 2, rue de Dormagen 59350 SAINT ANDRE-lez-LILLE - Tél. : 03 28 38 94 91 - Fax : 03 28 38 94 95 - Mail : cgautier@qualimentaire.fr

2 – NOM DU LABEL ROUGE

Saumon farci, farce aux petits légumes

3 – DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits proposés à la certification label rouge sont les suivants :

- Saumon entier cuit réfrigéré (avec tête, queue et peau), fileté « en portefeuille » et farci, éventuellement prétranché. Présenté avec maintien de la forme anatomique du saumon, pasteurisé et conditionné sous vide (DLC de 42 jours, à compter de la date de pasteurisation).
- Darnes de saumon farci cuites réfrigérées (avec peau). Présentées conditionnées en barquette sous atmosphère modifiée : DLC de 17 jours à compter de la mise en barquette.

3.2. Tableau comparatif produit courant de comparaison/ produit label rouge

Le produit courant de comparaison est un saumon farci, fabriqué à partir de saumon standard, salé par saumurage. La quantité de farce est comprise entre 25 et 35%, la farce est dépourvue de saumon et peu riche en légumes. Le produit est commercialisé entier en GMS.

Produit label rouge	Produit courant de comparaison	Impact sur la qualité supérieure
<u>Choix du saumon constituant le corps du produit</u>		
Le corps du saumon farci est élaboré à partir d'un saumon d'élevage *Salmo salar* label rouge	Le corps du saumon farci est élaboré à partir d'un saumon standard	<u>Garanties sensorielles et d'image du produit label rouge</u> <u>Garanties nutritionnelles :</u> l'alimentation des saumons label rouge est plus riche en produits d'origine marine que celle des saumons standards ; le rapport en acides gras oméga-6/oméga-3 de la chair se rapproche de celui du produit sauvage et en est amélioré sur le plan nutritionnel.
Le corps du saumon farci est élaboré à partir d'un saumon frais de qualité de fraîcheur Extra ou A Délai entre l'abattage et la fin de farcissage du saumon cru ≤ 10 jours	Le corps du saumon farci est élaboré à partir d'un saumon, de fraîcheur Extra, A ou B (poisson d'environ 15 jours)	
Double congélation du corps du saumon farci interdite	Le corps du saumon farci est le plus souvent élaboré à partir de matière 1ière congelée. Le saumon farci est alors congelé deux fois : la première juste après sa pêche pour le conserver, et la seconde après la transformation.	Garantie de maintien des caractéristiques organoleptiques du saumon (goût, texture, odeur) tout au long du processus de transformation.
<u>Filetage du saumon</u>		
Filetage manuel du saumon constituant le corps du saumon farci, sur le lieu de transformation, permettant une meilleure régularité dans la qualité du parage du filet (retrait du dépôt adipeux). Filetage en état de *rigor-mortis* proscrit	- Approvisionnement en filets de saumon ou en saumon entier - L'opération de filetage du saumon consiste à "lever les filets" à partir d'un saumon entier. Cette opération peut se faire soit par une machine à fileter ("filet machine") ; soit par un opérateur à l'aide d'un couteau manuel ou pneumatique ("filet main"). - Opération de filetage réalisé sur le lieu d'élevage/abattage, chez le mareyeur ou sur le lieu de transformation. - Défauts observés liés au filetage des saumons standards : - « clivage » (bâillement des myotomes du filet constatés au moment du filetage) : séparation de la chair et du tissu conjonctif qui a pour résultat la séparation des feuillets dans le filet de poisson ; - Texture molle ; - Parage incomplet, mal réalisé : présence de dépôts graisseux	<u>Maîtrise sanitaire</u> : le filetage des saumons destinés à la transformation (fumage, marinade, pasteurisation) effectué sur le lieu de transformation, permet de garantir le maintien d'une excellente qualité sanitaire de la matière première, compte tenu du faible impact réducteur de ces procédés de transformation et des durées de vie assez importante des produits. <u>Garantie sensorielle</u> : L'état de rigidité cadavérique se divise en trois étapes : pre-rigor, rigor mortis (raideur caractéristique) et post-rigor, dernière étape au cours de laquelle la chair des animaux subit des modifications de texture et des caractéristiques organoleptiques. En état de rigor mortis, le poisson ne doit pas être manipulé (risque de chair molle et bâillement des myotomes entre autres, etc.) <u>Caractéristique d'image</u> : le travail manuel est plus soigné

Produit label rouge	Produit courant de comparaison	Impact sur la qualité supérieure
Salage		
Salage manuel au sel sec marin (sel alimentaire NaCl) Maturation : saumurage et ajout de polyphosphates proscrits	Salage par injection de saumure ou par saumurage ou au sel sec Ajout de polyphosphates afin de retenir l'eau à la cuisson (gain de poids)	Garantie sensorielle et nutritionnelle : Les méthodes de salage par saumurage ou par injection sont utilisées en vue d'augmenter le rendement (gain de poids « artificiel » du produit) ; elles ont aussi pour conséquence de gonfler la chair du poisson ; le goût et la chair en sont dénaturés, en particulier la fermeté de la chair qui est dégradée. Les polyphosphates ont pour effet de permettre la rétention d'eau dans le produit. Cet apport d'eau, outre l'impact sensoriel diminue l'apport nutritionnel du produit La phase de maturation permet, d'une part la pénétration du sel dans la chair et d'autre part, améliore l'adhérence de la farce au corps du saumon
Rapport farce / saumon		
Équilibre de proportion entre le corps du saumon farci et la farce Saumon farci présenté entier ou en darnes : en % du poids brut du poisson, à la mise en œuvre, hors décor : Corps : valeur cible = 74% +/- 2% Farce : valeur cible = 26% +/- 2%	Les teneurs en farce du saumon farci varient de 25% à 35%	Équilibre du produit
Composition de la farce		
Farce à base de saumon, légumes et poissons blancs - Total ≥ 70% Teneur en poisson de la farce ≥ 40%, dont saumon ≥ 32% et 7% minimum de poissons blancs. Seuls les poissons blancs suivants sont autorisés : colin (*Theragra chalcogramma)*, cabillaud (*Gadus macrocephalus et Gadus morhua*), églefin (*Melanogrammus aeglefinus)*, merlu (Famille de l'espèce *Merluccius)*.	Le saumon n'apparait pas dans la composition de la farce. La teneur en poisson de la farce n'est pas précisée. La farce est susceptible de contenir des poissons tropicaux d'eau douce de type pangas, perche du Nil	Équilibre gustatif du produit
Incorporation de 4 légumes dans la farce : carottes, navets, haricots verts, petit pois (jardinière de légumes). Les légumes sont frais ou congelés.	La part des légumes est plus faible (15%) Les légumes peuvent être lyophilisés	Présence de marquants de légumes visuellement diversifiés dans la farce. Farce avec un goût de légumes

Produit label rouge	Produit courant de comparaison	Impact sur la qualité supérieure
Taux ≥ 27 % ; (en % du poids brut à la mise en œuvre, hors décor) :		
Utilisation de volaille dans la farce proscrite	Incorporation de volaille dans certaines références commerciales.	L'incorporation de volaille dans la farce induit la perception d'une note dominante de « mousse de foie de volaille » inappropriée dans le cadre d'une recette de saumon farci aux légumes
Utilisation d'Huile de colza comme source exclusive de matière grasse ajoutée - Taux = [6,5-8,5%] ; (en % du poids brut, à la mise en œuvre, hors décor)	Utilisation possible d'autres huiles ou d'un mélange d'huiles végétales (huile de tournesol, huile d'olive) ; origine de l'huile pouvant être non spécifiée	L'huile de colza présente plusieurs atouts sur le plan nutritionnel : - une faible teneur en acides gras saturés (7 %) ; (à titre de comparaison, l'huile de palme en contient 50% et l'huile d'olive 15% - une teneur en oméga-3 importante, - un rapport omega-6/omega-3 faible (environ 2) conforme à la valeur moyenne apportée par l'alimentation conseillée par l'AFSSA (< 5) ; les autres huiles alimentaires courantes présentent un rapport beaucoup plus élevé : l'huile de colza se classe mieux que l'huile de soja et l'huile d'olive (proches de 7), l'huile de maïs (proche de 60) et les huiles d'arachide, de tournesol ou de palme qui ne recèlent que des « traces » d'acides gras oméga-3 (rapport >100). De plus, stable et non dénaturée à une cuisson douce, l'huile de colza se distingue des autres huiles riches en oméga 3 car elle peut être chauffée (à des températures inférieures à 160°C) et présente une bonne résistance à des cuissons douces ; elle est particulièrement bien adaptée pour la cuisson à température modérée des viandes, poissons, œufs, légumes.
Additifs de synthèse ou artificiels et arômes de synthèse ou artificiels proscrits ; les seuls additifs autorisés sont naturels (extraits de substances végétales ou animales existantes dans la nature) ;	Utilisation d'épaississants, antioxydants, arômes et colorants naturels, artificiels ou de synthèse	Garantie d'image : L'absence d'additifs et d'arômes artificiels permet de conserver le goût et l'arôme du saumon frais et constitue une garantie de respect de la recette traditionnelle conforme à l'image des produits label rouge

Produit label rouge	Produit courant de comparaison	Impact sur la qualité supérieure
Congélation du saumon farci cru (facultatif)		
Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois	La durée de stockage du saumon farci surgelé cru peut aller jusqu'à 12 mois	Une durée de congélation réduite évite la déshydratation, l'oxydation des lipides (goût de « rance »)
Cuisson		
Cuisson sous vide à basse température : Température à cœur ≤ 90°C. Valeur pasteurisatrice : 300 minimum Refroidissement rapide : température interne ≤ +10°C en 6 heures au plus (compté depuis la sortie du four)	Cuissons classiques : - cuisson à sec, à température vive au four préchauffé de +150°C à +250°C : nécessité d'une température élevée pour obtenir une croûte protectrice emprisonnant les sucs ; le produit perd, néanmoins de l'eau en grande quantité - cuisson « humide » à la vapeur, au court-bouillon : perte des nutriments	Les avantages de la cuisson sous vide sont donc multiples : Le produit ne perd que peu de poids ; les qualités nutritionnelles et organoleptiques du produit sont conservées ; la cuisson est homogène. Cuisson sous vide à basse température : cuisson par concentration : nul besoin de température élevée pour croûter, c'est l'emballage qui sert de « croûte »
Présentation des produits		
Décor naturel (à titre d'exemple : rondelles de citron ou de carottes, etc)	• Décors gélifiés dont additifs ou arômes de synthèse ou artificiels	Caractéristique d'image (naturalité, authenticité) et garantie sensorielle (visuel)
Présence de marquants de légumes visuellement diversifiés dans la farce	Marquants de légumes inexistants, ou non diversifiés visuellement	Garantir un bel aspect au produit

3.3. Les éléments justificatifs de la qualité supérieure

C1- Saumon label rouge farci

- Le corps du saumon farci est élaboré à partir d'un saumon d'élevage (*Salmo salar*) label rouge, d'un calibre compris entre 1 et 4 kg.

Les poissons sont non étêtés, le péritoine intègre, absence de déchirure des muscles et de résidus sanguins ou viscéraux.

La qualité visuelle des saumons est également préservée.

Les défauts suivants sont régulièrement observés sur du saumon standard : taches brunes (« spots » de sang), problème du « gaping » (bâillement des myotomes du filet constaté au moment du filetage), texture molle, couleur et oxydation précoce de la chair. Ces défauts ne se retrouvent pas sur le saumon sélectionné pour la fabrication du saumon farci label rouge.

- Le saumon est acheté frais (jamais congelé). La double congélation du saumon est donc interdite, ce qui permet de garantir le maintien des caractéristiques organoleptiques du saumon. Par exemple, les cellules des poissons décongelés sont endommagées et n'ont plus la même capacité de rétention d'eau, donc impact direct sur la texture et sur l'absorption de sel à l'étape de salage.

- Le délai entre l'abattage du saumon frais entier et la fin de farcissage du saumon est au plus de 10 jours ; pendant ces 10 jours, la fraîcheur de la matière première est de qualité Extra ou A.

C2-Farce à base de poissons (≥ 40%) et de petits légumes (≥ 27%)

- La farce est uniquement composée d'ingrédients naturels :

- ➔ Elle est à base de poissons (saumon, poissons blancs) et de légumes (total poissons + légumes>=70%).
- ➔ Elle contient au moins 40% de poisson, dont 32% de saumon minimum ; et 7% minimum de poissons blancs. Seuls les poissons blancs suivants sont autorisés : colin (*Theragra chalcogramma)*, cabillaud (*Gadus macrocephalus et Gadus morhua)*, églefin (*Melanogrammus aeglefinus)*, merlu (Famille de l'espèce *Merluccius)*.
- ➔ Elle contient au moins 27% de légumes. Les légumes sont ceux dits d'une « jardinière de légumes » et ainsi limités aux 4 suivants : petit pois, haricots verts, carottes et navets ; les légumes déshydratés ou lyophilisés sont interdits.
- ➔ L'utilisation de volaille n'est pas autorisée.
- ➔ Les additifs de synthèse ou artificiels et les arômes de synthèse ou artificiels sont proscrits.

- La maîtrise du procédé de cutterage (séquence de mise en œuvre des ingrédients, la vitesse de rotation, la durée maximale du cutterage) permet de garantir la présence de marquants de légumes visuellement diversifiés dans la farce.

- Afin d'optimiser l'équilibre aromatique, le rapport entre les proportions du saumon et de la farce est de 74% (+/-2%) / 26% (+/-2%).

- Afin de préserver la qualité supérieure du produit, le saumon est farci au maximum 10h après la fabrication de la farce.

C3- Cuisson basse température préservant la qualité du saumon

Le saumon farci est cuit, sans décongélation préalable, sous vide à basse température (≤ 90°C) selon un barème de cuisson maîtrisé afin de préserver sa qualité organoleptique.

La cuisson sous vide est une méthode de cuisson des aliments conçue pour maintenir l'intégrité des ingrédients et leurs qualités organoleptiques. Elle se compose de deux phases :

- ➔ D'une part, le conditionnement des produits dans des sacs hermétiques, sans air, au moyen d'une machine sous vide et d'autre part,
- ➔ En la cuisson des aliments, pendant une période prolongée à des températures relativement basses.

Il s'agit d'une cuisson « par concentration » dont l'objectif est d'emprisonner les sucs dans l'aliment (dans le cas des aliments enfermés sous vide, c'est l'emballage, la poche imperméable, qui sert à emprisonner les sucs et les composants alimentaires et non la croûte formée avec les températures élevées).

Autres caractéristiques participant à la qualité supérieure

- Le saumon est fileté manuellement sur le lieu de transformation hors phase de rigor-mortis ;
- Le saumon est salé manuellement au sel sec ; le saumurage et l'ajout de polyphosphates sont proscrits.
- Qualité de la présentation :
    - Le saumon farci est présenté soit, entier, éventuellement prétranché avec maintien de la forme naturelle du saumon (tête, peau et queue conservées) ; soit, en darnes (peau conservée) ;
    - La peau est non arrachée et non désolidarisée de la tranche :
    - La découpe est nette ;
    - La tranche et la farce ont une bonne tenue ;
    - Des marquants de légumes sont présents dans la farce et visuellement diversifiés.

3.4. Grille de caractérisation du saumon farci – farce aux petits légumes

Le saumon farci label rouge se caractérise par son goût et son odeur typiques de saumon, la quantité et la diversité des marquants de légumes dans la farce, farce dominée par le goût du poisson et celui de légumes.

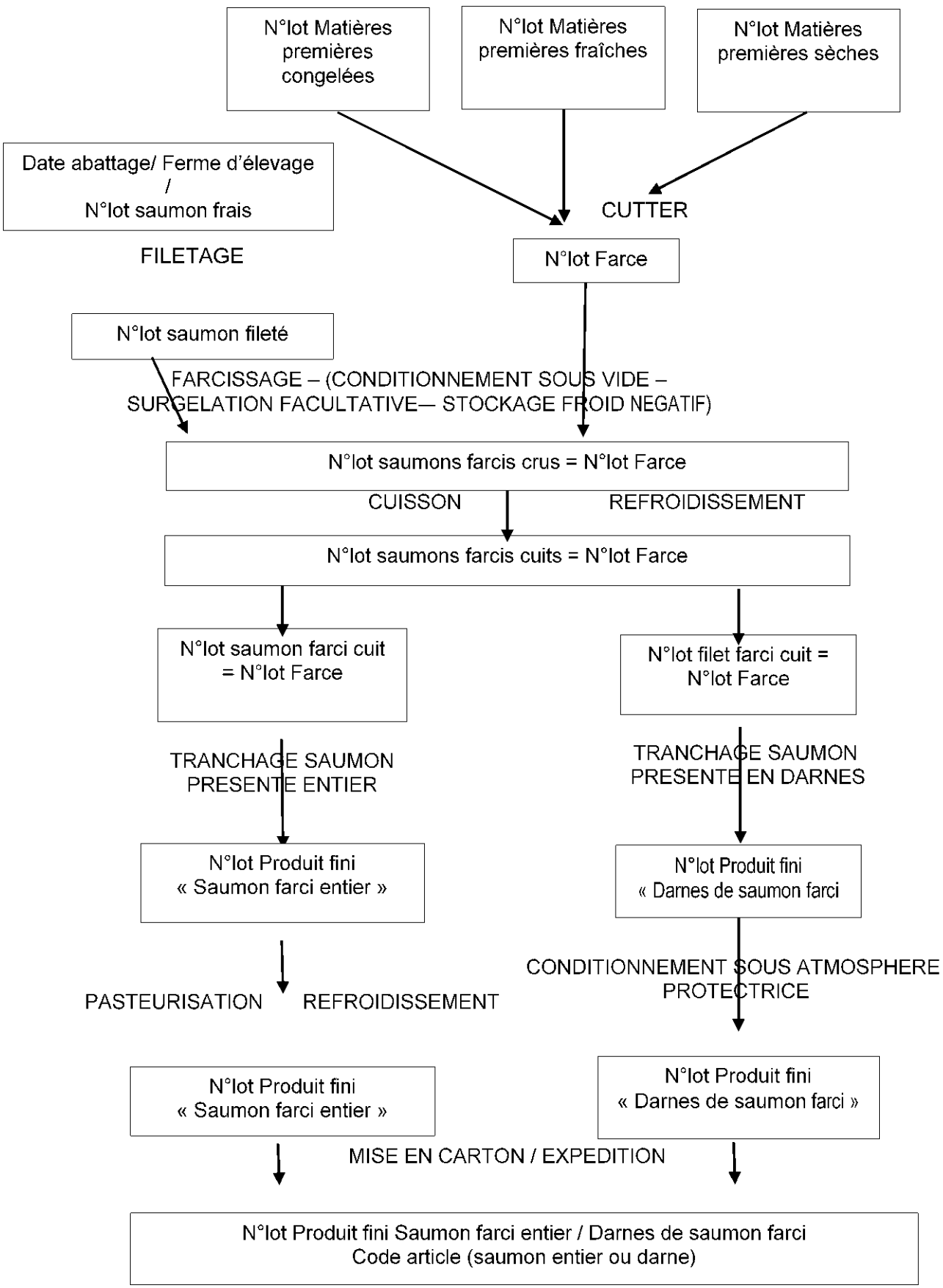
4 – SYSTEME DE MAINTIEN DE LA TRACABILITE

Les systèmes documentaires et informatiques mis en place pour les produits sous certification permettent une traçabilité ascendante et descendante. Les mesures prises assurent la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Pour chaque fabrication, les matières premières (saumons et ingrédients de la farce), les opérateurs, les lieux opératoires et dates sont identifiés. Lors de la réception, les éléments de traçabilité de chaque ingrédient sont repris sur une fiche de réception matière première. Chaque matière mise en œuvre dans la fabrication du saumon farci possède donc un numéro de lot enregistré. Ces numéros permettent de retrouver l'origine du saumon et des autres ingrédients, ainsi que les contrôles réalisés lors de la fabrication.

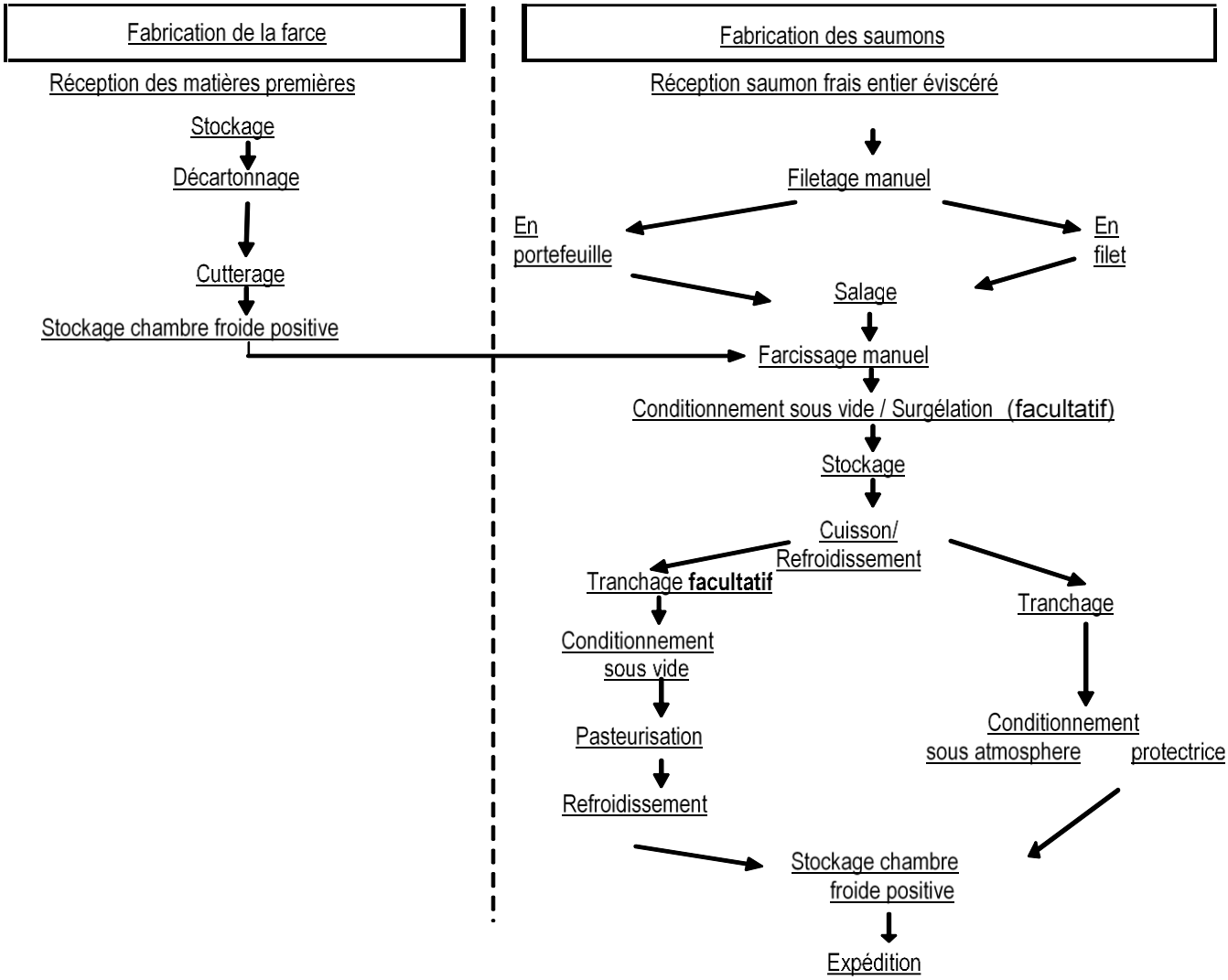
Étapes	Élément(s) de traçabilité	Documents d'enregistrement
Réception des matières premières (MP)	• Enregistrement des N° de lot de chaque MP sur les bons de réception. • Facture/ bon de livraison saumon label rouge	• Bon de réception
Préparation des MP congelées	• Enregistrement des lots des MP utilisées.	• Enregistrement Traçabilité
Filetage / Salage / Maturation du saumon frais	• Enregistrement du N° de lot des saumons frais entier • Enregistrement du N° de lot des saumons filetés.	• Enregistrement filetage
Fabrication de la farce	• Enregistrement des N° de lot des MP utilisées. • Enregistrement du N° de lot de la farce	• Enregistrement Traçabilité
Farcissage et/ou Embossage	• Enregistrement du N° de lot de la farce utilisée, du N° de lot des conditionnements et du N° de chariot. Le N° de lot des saumons farcis crus est le N° de lot de la farce	• Enregistrement filetage
Surgélation **(facultatif)**	• Enregistrement du N° de chariot	• Enregistrement surgélation
Cuisson / Refroidissement	• Enregistrement des N° lot des saumons cuits puis refroidis (= N° de lot de la farce)	• Enregistrement four et refroidissement
Tranchage **(facultatif)**	• Enregistrement des N° de lot des saumons et des N° de lot des filets tranchés ainsi que des conditionnements et des décors.	• Enregistrement tranchage
Pasteurisation / Refroidissement du saumon entier	- Enregistrement des N° de lot « produits finis » des saumons entiers	• Enregistrement four et refroidissement
Conditionnement sous atmosphère protectrice pour les darnes de saumon	• Enregistrement des N° de lot 'produits finis » des darnes	• Enregistrement tranchage barquette
Mise en carton	• Enregistrement informatique des N° de lot des produits finis mis en carton.	• Enregistrement informatique
Expédition	• Enregistrement des N° de lot des produits expédiés par client.	• Enregistrement informatique

SCHEMA DU SYSTEME DE MAINTIEN DE LA TRACABILITE



5 – METHODE D'OBTENTION

5–1 Schéma de vie



5-2 Description des mesures mises en place

Etape n°1 : Sélection / Réception des matières premières

1. Caractéristiques du saumon

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ1	Saumon à farcir	Acheté entier, frais, jamais congelé
CQ2	Saumon à farcir	Saumon d'élevage *Salmo salar* Label Rouge Calibre compris entre 1 et 4 kg.
CQ3	Fraîcheur du saumon	Extra ou A Transport en bac isotherme, saumons maintenus glacés

2. Caractéristiques des poissons entrant dans la composition de la farce

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ4	Composition farce - poissons	• Saumon • Poissons blancs : - Colin (*Theragra chalcogramma)*, - Cabillaud (*Gadus macrocephalus et Gadus morhua)* - Eglefin (*Melanogrammus aeglefinus)* - Merlu (Famille de l'espèce *Merluccius)* Poissons frais ou congelés

3. Caractéristiques des légumes entrant dans la composition de la farce

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ5	Composition farce - légumes	- Carottes - Navets - Haricots verts - Petits pois Légumes frais ou congelés

4. Caractéristiques des autres ingrédients

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ6	Huile dans la farce	Huile de colza
CQ7	Additifs et arômes	Uniquement naturels

Etape n°2 : Stockage des matières premières

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ8	Stockage du saumon frais à fileter	Stockage en bac isotherme Saumons maintenus glacés

Etape n°3 : Préparation du saumon constituant le corps du saumon farci (saumon entier et darnes)

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ9	Conditions de filetage	Manuel par du personnel qualifié Réalisé sur le lieu de transformation Filetage en état de *rigor-mortis* interdit.
CQ10	Spécifications de filetage	**Saumon présenté entier :** filetage « en portefeuille » = colonne vertébrale coupée ; les 2 filets doivent rester attachés à la nageoire caudale ; absence d'hématomes dans la chair. Les parties ventrales sont dégraissées. **Saumon destiné à constituer un « rouleau » découpé en darnes :** filet Trim. C = le filet est présenté sans arête centrale (colonne vertébrale), et sans arêtes ventrales, sans nageoires, sans arêtes de collier. Le ventre et les parties des nageoires sont dégraissés. Les arêtes de filet sont enlevées. Absence d'hématomes dans la chair.
CQ11	Méthode de salage	Salage manuel Réalisé au sel sec marin (sel alimentaire NaCl) Réalisé par du personnel qualifié.
CQ12	Dosage du sel	Dosage de sel à apporter défini par l'opérateur en fonction du poids du saumon. Tableau de correspondance poids saumon / dose sel mis à disposition des opérateurs.
CQ13	Maturation (attente avant farcissage)	Réalisée en chambre froide, à une température moyenne ≤ +2°C. Durée comprise entre 10 heures et 24 heures. Ajout de polyphosphates interdit à tous les stades de fabrication

Etape n°4 : Fabrication de la farce

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ14	Composition de la farce	Seuls les ingrédients suivants sont autorisés pour la fabrication de la farce (% en poids brut de la farce) : - Teneur en poissons et légumes ≥ 70%, - Teneur en poissons ≥ 40%, dont • Saumon ≥ 32% • Poissons blancs ≥7% - Jardinière de légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois) ≥ 27%

		- Eau - Huile de colza = [6,5% - 8,5%] - Protéines de lait - Sel fin = [0,5% - 1,5%] - Blanc d'œuf - Fumet de poisson - Persil - Poivre - Autres (additifs d'origine naturelle) = [1 % - 3%]
CQ15	Mélange des ingrédients de la farce	Mélange par cutterage Chaque entreprise définit : - La séquence de mise en œuvre des ingrédients - La vitesse de rotation Après cutterrage : présence de marquants visuels de légumes : carottes, navets, haricots verts, petits pois Température de la farce en sortie de fabrication : ≤ 0°C. Réalisé par du personnel qualifié

Etape n°5 : Farcissage du saumon (saumon entier et filets de saumon constitués en « rouleau »)

CQ	**Points de maitrise**	**Valeur cible**
CQ16	Durée d'attente de la farce avant utilisation	Délai entre la fin de fabrication de la farce et la fin de farcissage du saumon ≤10 heures
CQ17	Méthode de farcissage	Manuel
CQ18	Rapport « saumon / farce »	Rapport « saumon / farce » (en % du poids brut du saumon entier, hors décor) : • Corps : valeur cible = 74% +/- 2% • Farce : valeur cible = 26% +/- 2% Farcissage réalisé par du personnel qualifié.
CQ19	Délai abattage / fin de farcissage du saumon	Délai entre l'abattage et la fin de farcissage du saumon ≤10 jours.
CQ20	Délai fin de farcissage / entrée en surgélation ou fin de farcissage / entrée en cuisson	Délai entre la fin de farcissage et l'entrée en surgélation ≤ 4 heures En l'absence de surgélation, délai entre la fin de farcissage et l'entrée en cuisson ≤ 18 heures

Etape n°6 : Surgélation du saumon farci cru ***(facultatif)***

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ21	Surgélation du saumon farci cru (*facultatif)*	Surgélation individuelle Température interne du saumon en sortie de surgélation ≤ -18°C Température et durée de surgélation définies en fonction du produit (Saumon entier ou en filet) et de la capacité de surgélation du matériel (grille définie en interne) Durée de surgélation ≤ 12 heures Surgélation en cellule de surgélation à air pulsé

Etape n°7 : Stockage en chambre froide négative du saumon farci cru surgelé

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ22	Durée de stockage des saumons farcis crus surgelés	En chambre froide négative Durée ≤ 6 mois

Etape n°8 : Cuisson, refroidissement et stockage en chambre froide positive

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ23	Mode et barème de cuisson	Cuisson sans décongélation préalable (le cas échéant) Cuisson sous vide à basse température : • Saumons emballés individuellement sous vide dans un conditionnement étanche ; • Source de chaleur humide. Barème de cuisson : • Température à cœur ≤ 90°C • Valeur pasteurisatrice = 300 minimum
CQ24	Vitesse de refroidissement	Refroidissement rapide Température interne ≤ +10°C en 6 heures au plus (compté depuis la sortie du four)
CQ25	Durée de stockage des saumons farcis cuits	Entre 4 et 14 jours en chambre froide positive

Etape n°9 : Tranchage, pose du décor, tri et conditionnement

CQ	Points de maitrise	Valeur cible
CQ26	Epaisseur des tranches	Tranches d'épaisseur régulière

CQ27	Présentation du produit fini	Respect de l'intégrité corporelle du produit fini : • Saumon présenté entier : forme naturelle préservée ; tête et peau conservées. • Darne : peau conservée - Découpe nette : peau non arrachée et non désolidarisée de la tranche - Bonne tenue de tranche : chair du saumon ferme et farce non émiettée - Farce de couleur homogène avec marquants visuels de légumes
CQ28	Décor	Uniquement des décors naturels Décors gélifiés interdits
CQ29	Conditionnement	Darnes conditionnées sous atmosphère protectrice, à une ou plusieurs unités. Saumons entiers éventuellement prétranchés conditionnés sous vide, individuellement. Présentés avec maintien de la forme anatomique du saumon
CQ30	Pasteurisation du saumon entier	Saumons entiers pasteurisés sous vide à basse température selon les spécifications suivantes : • Source de chaleur humide • Température à cœur ≤ 90°C • Valeur pasteurisatrice : 200 minimum Refroidissement rapide : Température interne ≤ +10°C en 6 heures au plus (compté depuis la sortie du four)

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice de la réglementation en vigueur :

- Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du Label Rouge : N° LA 07/14
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
  - Saumon label rouge farci
  - Farce à base de poissons (≥ 40%) et de petits légumes (≥ 27%)
  - Cuisson basse température préservant la qualité du saumon
- Le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : Caps Qualité

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CQ1. Saumon	Le corps du saumon farci est élaboré à partir d'un saumon d'élevage *Salmo salar* entier et éviscéré	Documentaire et visuel
CQ2. Conditions d'élevage du saumon	Le corps du saumon farci est élaboré à partir de saumon label rouge	Documentaire et visuel
CQ3. Fraîcheur du saumon	Le corps du saumon farci est élaboré à partir d'un saumon frais de qualité de fraîcheur Extra ou A	Documentaire et visuel
CQ5. Légumes entrant dans la farce	Incorporation de 4 légumes dans la farce : carottes, navets, haricots verts, petit pois (jardinière de légumes) ; les légumes sont frais ou congelés	Documentaire, et visuel
CQ11. Méthode de salage	Salage manuel au sel sec (sel alimentaire NaCl)	Documentaire, et visuel
CQ14. Composition de la farce	Teneur en poisson + légumes >=70% Teneur en poisson de la farce ≥ 40%, dont saumon ≥ 32% (en % du poids brut, à la mise en œuvre, hors décor) Teneur en légumes ≥ 27 % Utilisation de volaille dans la farce proscrite	Documentaire
CQ18. Rapport saumon/farce	Equilibre de proportion entre le corps du saumon farci et la farce Saumon farci présenté entier ou en darnes : en % du poids brut du poisson entier, à la mise en œuvre, hors décor Corps : valeur cible = 74% +/- 2% Farce : valeur cible = 26% +/- 2%	Documentaire Mesure
CQ19. Délai abattage/fin de farcissage du saumon	Délai entre l'abattage et la surgélation du saumon farci cru ≤ 10 jours	Documentaire
CQ22. Durée de stockage des saumons surgelés	Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois	Documentaire Visuel
CQ23. Mode et barème de cuisson	Cuisson sous vide à basse température : Température à cœur ≤ 90°C. Valeur pasteurisatrice ≥ 300	Documentaire Visuel
CQ27. Présentation des produits	Présentation des produits • Saumon farci présenté entier : la forme naturelle du saumon est préservée ; la tête et la peau sont conservées ; le saumon est prétranché • Darnes : la peau est conservée Peau non arrachée et non désolidarisée de la tranche Découpe nette : bonne tenue de la tranche et de la farce Présence de marquants de légumes visuellement diversifiés dans la farce	Visuel