

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/00 « Produits cuits de dinde fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de dinde alimentée avec 75 % de céréales
- Viande de dinde fermière élevée en plein air
- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge.....	3
3. Description du produit	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	4
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	4
4. Traçabilité	5
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	17
5.3. Multiplication / Accouvage.....	17
5.4. Alimentation des volailles	17
5.5. Élevage	17
5.6. Abattage	17
5.7. Conditionnement des volailles entières	17
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	17
5.9. Transformation	17
5.9.1. Viandes de volailles	19
5.9.2. Préparation de viandes de volailles	19
5.9.3. Produits à base de viande de volailles.....	19
5.9.3.1. Volailles cuites et découpes cuites (exemple : poulet rôti, cuisses rôties...)	21
5.9.3.2. Filet ou blanc de dinde cuit (produit de charcuterie)	22
5.9.3.3. Rôti de dinde cuit /rôti de filet de dinde cuit :	23
5.9.3.4. Jambon de dinde cuit.....	24
5.9.3.5. Jambonneau de dinde cuit.....	25
5.10. Surgélation.....	26
6. Étiquetage.....	26
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	26

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Produits cuits de dinde fermière élevée en plein air ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Il s'agit de produits à base de viande de volaille : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Le champ d'application de ce label rouge porte sur les produits finis réfrigérés suivants :

- le filet ou blanc de dinde cuit (produit de charcuterie), braisé, cuit à l'étouffée, cuit au bouillon, cuit au four, cuit au torchon, doré au four ;
- le rôti de dinde cuit, rôti de filet de dinde cuit (produit de charcuterie) ;
- le jambon de dinde cuit (produit de charcuterie), braisé, cuit à l'étouffée, cuit au bouillon, cuit au four, cuit au torchon, doré au four ;
- le jambonneau de dinde cuit (produit de charcuterie).

Les produits sont élaborés à partir de pièces de viande issues du label rouge n° LA 02/98 « Dinde de découpe fermière élevée en plein air, fraîche ou surgelée » qui se caractérise par :

- une souche à croissance lente,
- un élevage de type fermier élevé en plein air,
- une alimentation avec 75 % de céréales
- une durée d'élevage de 98 jours minimum pour les femelles et 126 jours minimum pour les mâles.

Les produits cuits (produits de charcuterie) peuvent être présentés entiers, tranchés ou en pain à trancher en barquette sous atmosphère modifiée ou sous vide

Selon le type de produit, ils peuvent être consommés froids ou remis en température immédiatement avant leur consommation.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Qualité de la viande mise en œuvre	Viande issue de dinde de découpe fermière label rouge élevée en plein air	Pas d'exigences
Présentation de la viande mise en œuvre	Découpe manuelle (filets)	Découpe automatique
Ingrédients autorisés pour les produits cuits (charcuterie)	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon (bouillon de volaille ou de légumes uniquement) - Sel - Condiments - Arômes naturels (substances aromatisantes ou préparations aromatisantes) - Sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 1% - Vins, alcools, liqueurs 	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande de dinde alimentée avec 75 % de céréales
- Viande de dinde fermière élevée en plein air
- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main

Les produits sont transformés selon les exigences du code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF) pour la catégorie supérieure et des conditions spécifiques pour le label rouge :

- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main
- Autres ingrédients (assaisonnement, aromates) sélectionnés
- Sans matière grasse ajoutée, sans phosphates
- Sans gélifiants, sans exhausteurs de goût, sans stabilisants
- Utilisation restrictive des conservateurs et antioxydants
- Sans arômes artificiels
- Sans colorants hormis le caramel ordinaire

La technologie retenue par le transformateur doit conférer aux viandes les propriétés organoleptiques spécifiques de la viande cuite n'ayant subi aucun traitement autre que le saumurage et la cuisson, et doit apporter aux consommateurs un service de rapidité de mise en œuvre.

La qualité supérieure du produit fini repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une viande de souche de volaille à croissance à lente et à durée d'élevage élevée,
- une viande (filets) mise en œuvre issue d'une découpe manuelle et avec parage à la main,
- une viande fraîche et des produits finis présentés réfrigérés uniquement,
- une limitation du taux d'incorporation des autres ingrédients,
- une limitation des additifs.

4. TRAÇABILITÉ

Les procédures d'identification des systèmes qualité des opérateurs doivent permettre, à toutes les étapes, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque atelier doit mettre en place les enregistrements nécessaires.

Les pièces de viande label rouge sont systématiquement traitées en série de telle sorte que leur identification et leur gestion soient facilitées.

L'identification doit être permanente et évaluée par l'organisme certificateur.

Chaque récipient ou chariot utilisé pour le stockage des pièces crues de volailles label rouge doit comporter une étiquette permettant l'identification du produit.

Dans l'atelier, un numéro de lot de fabrication inscrit sur les enregistrements accompagne une fabrication depuis la préparation de la viande jusqu'à l'expédition.

Au moment du conditionnement final, le numéro de lot correspondant à la fabrication dont est issu le produit doit être apposé de manière à être facilement lisible, sur l'emballage.

Lot de fabrication : quantité de viande d'une même origine, issue dans tous les cas d'1 seul abattoir ou atelier de découpe et correspondant à 1 seul jour d'abattage et 1 seul éleveur si possible, transformée en même temps par un 1 seul atelier de transformation.

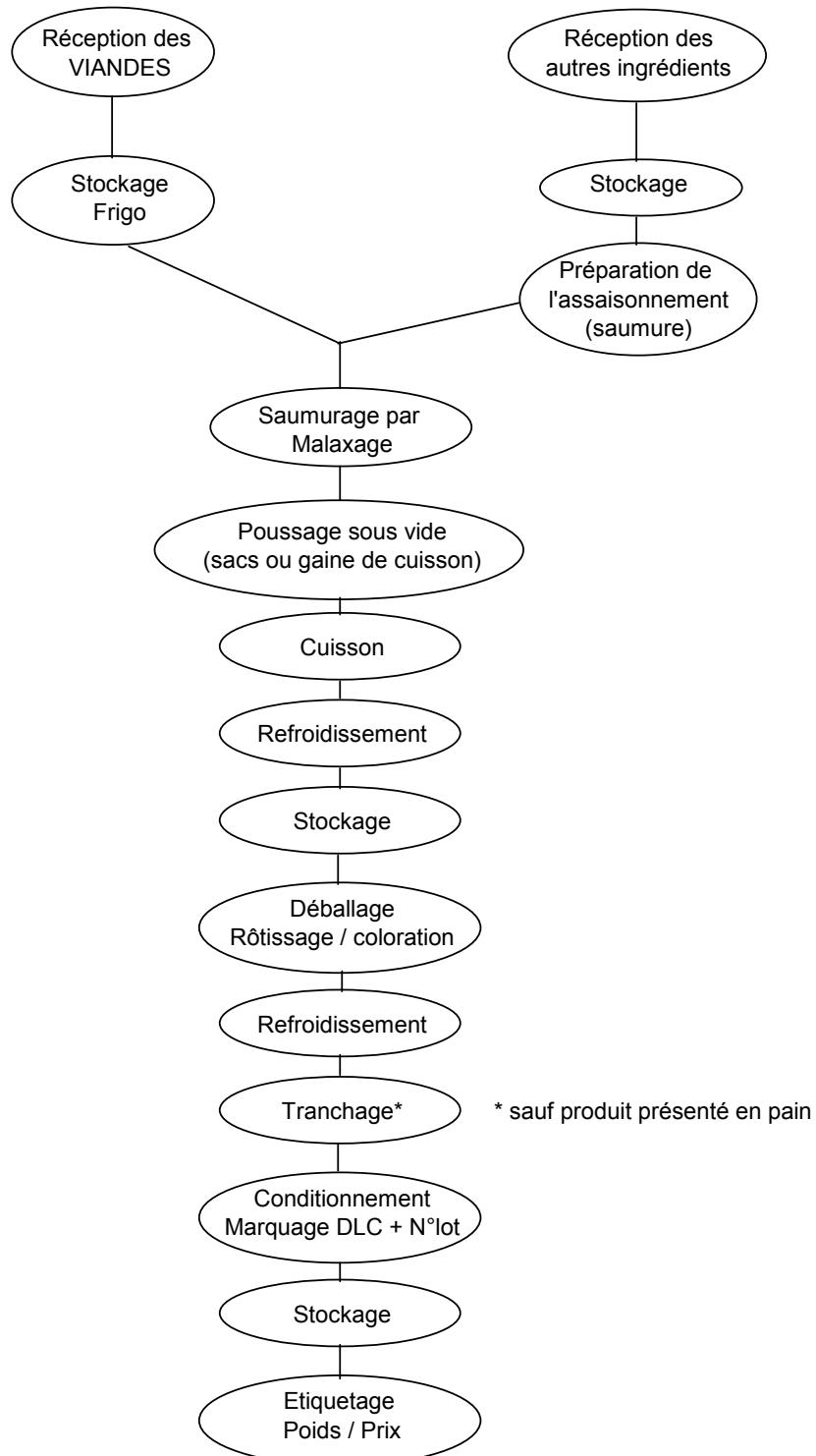
RECEPTION DE LA VIANDE	Certificat de transfert abattoir/ atelier de découpe <ul style="list-style-type: none"> • n° éleveur • n° de lot découpe • quantité cédée par l'atelier de découpe • date d'abattage / abattoir cédant • quantité (poids total et nombre de bacs)
RECEPTION AUTRES INGREDIENTS	Étiquette emballage <ul style="list-style-type: none"> • n° lot fournisseur • quantième DDM
FABRICATION	Fiche suiveuse de fabrication par fabrication <ul style="list-style-type: none"> • n° lot de fabrication avec enregistrement des numéros de lot de viande • n° de lot de préparation aromatisante utilisé et quantième de préparation de l'assaisonnement • enregistrement des différentes étapes
CONDITIONNEMENT	Apposition du numéro de lot de fabrication sur chaque

	<p>produit fini</p> <p>Tenue d'une comptabilité matière par type de produit</p> <ul style="list-style-type: none">• n° de lot produit• quantité• date de conditionnement
--	--

5. MÉTHODE D'OBTENTION

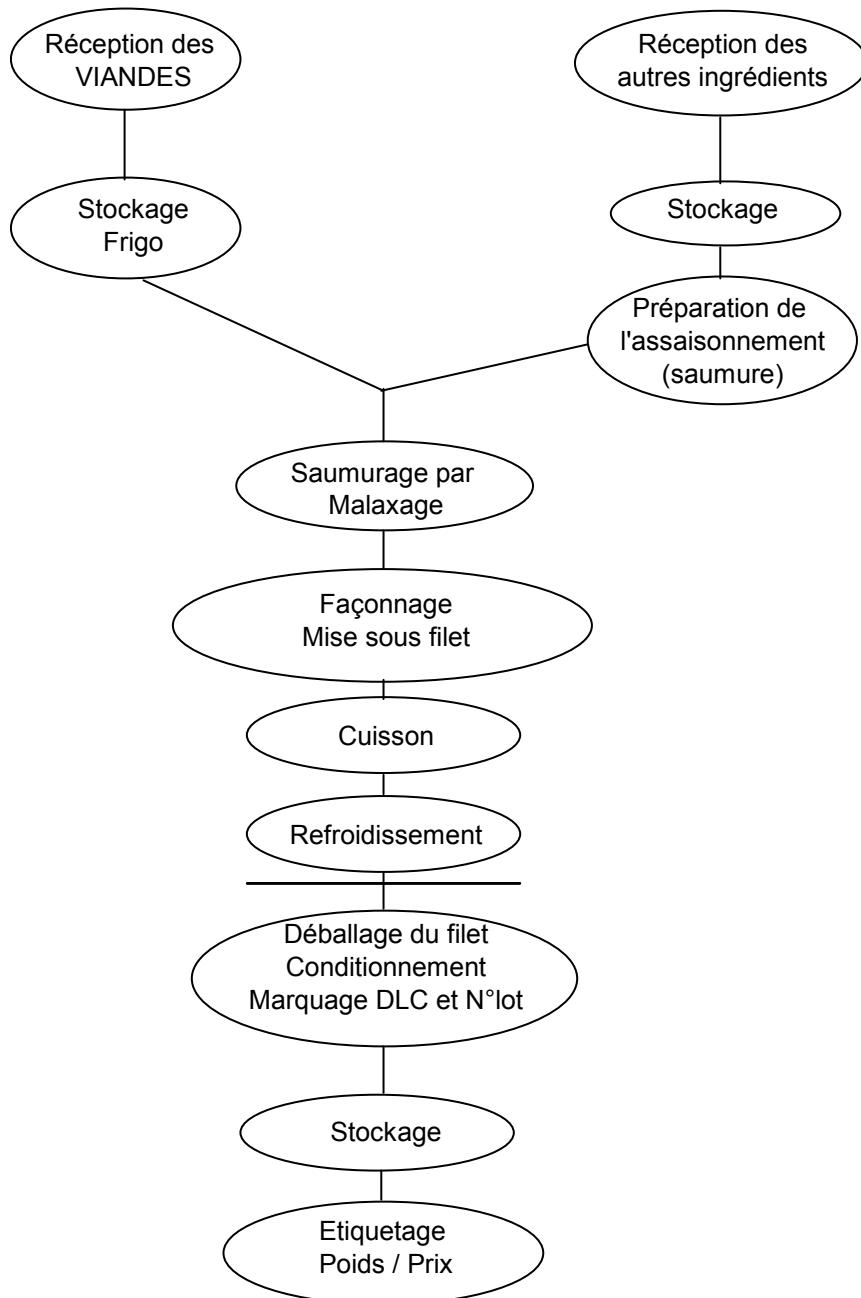
5.1. Schéma de vie

Produits concernés : **Jambon de dinde cuit**
Blanc de dinde cuit
Tranche de rôti de dinde cuit
Tranche de rôti filet de dinde cuit

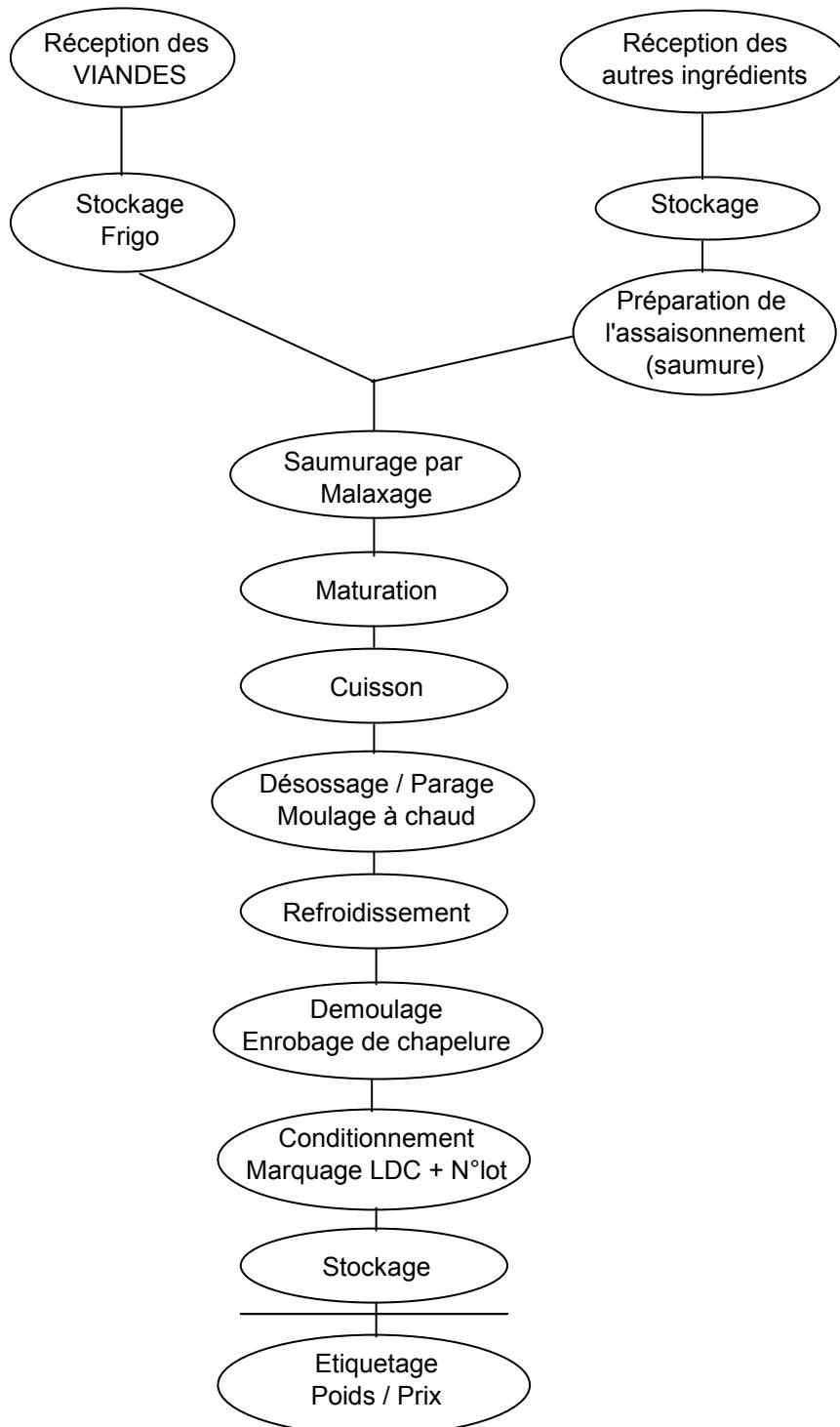


* sauf produit présenté en pain

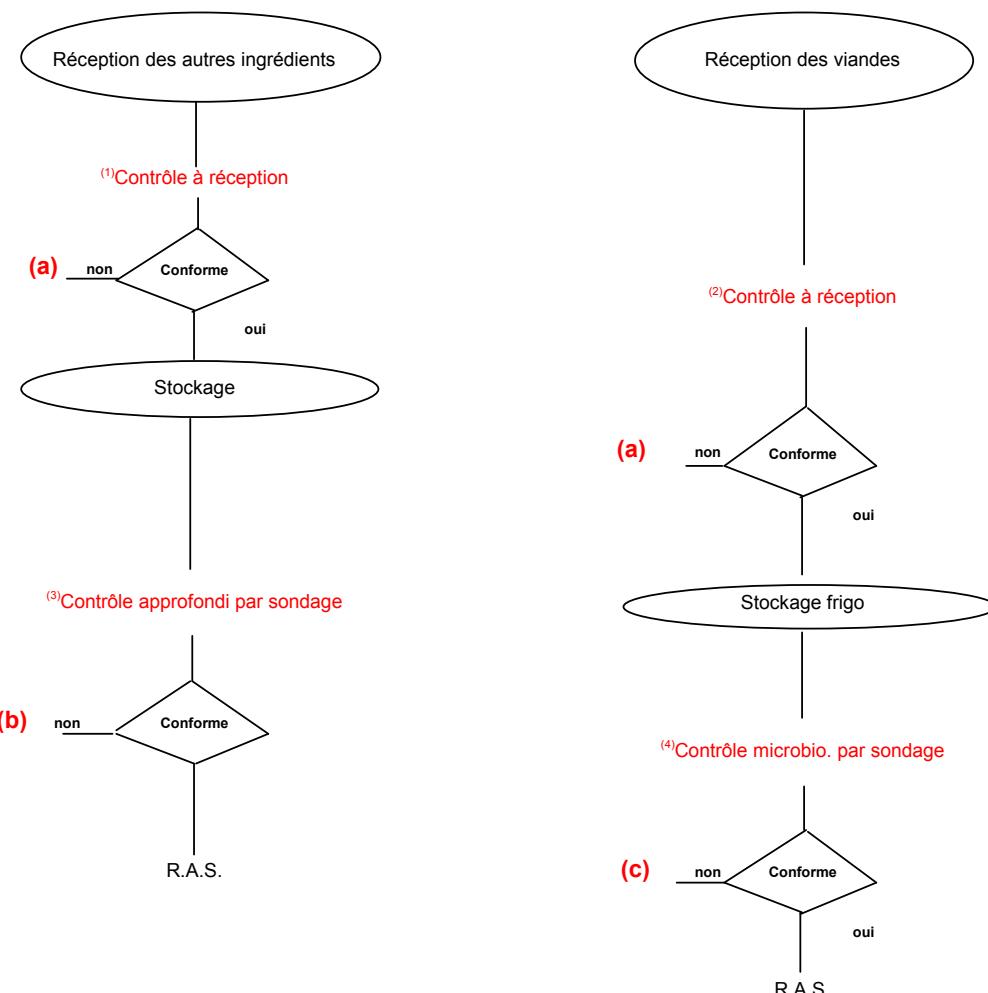
Produits concernés : Rôti de dinde cuit
Rôti filet de dinde cuit



Produits concernés : Jambonneau de dinde cuit

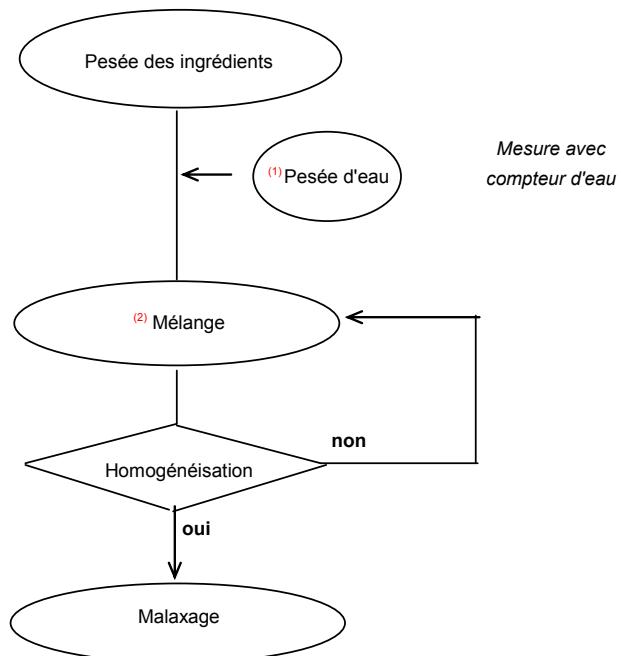


RECEPTION DES MATERIES PREMIERES



(a) Rebus ou dérogation Envoy d'une fiche de non conformité au fournisseur	(b) Utilisation par dérogation <u>ou</u> Retour fournisseur : isolement et identification du lot concerné Envoy d'une fiche de non conformité au fournisseur
(1) . Emballage intègre . Palettisation correcte . Absence de souillures importantes	(c) Fiche de non conformité envoyé au fournisseur Suivi renforcé du fournisseur
(2) . Aspect conforme : absence de plumes, sicots, hématomes, souillures . Température < 4 °C . Conditionnement intègre/ protection . Calibres de pièces conformes	(3) .Aspect caractéristique .Etiquetage conforme .Emballage intègre .Analyse microbio. conforme
(4). Résultat conforme aux normes en vigueur	

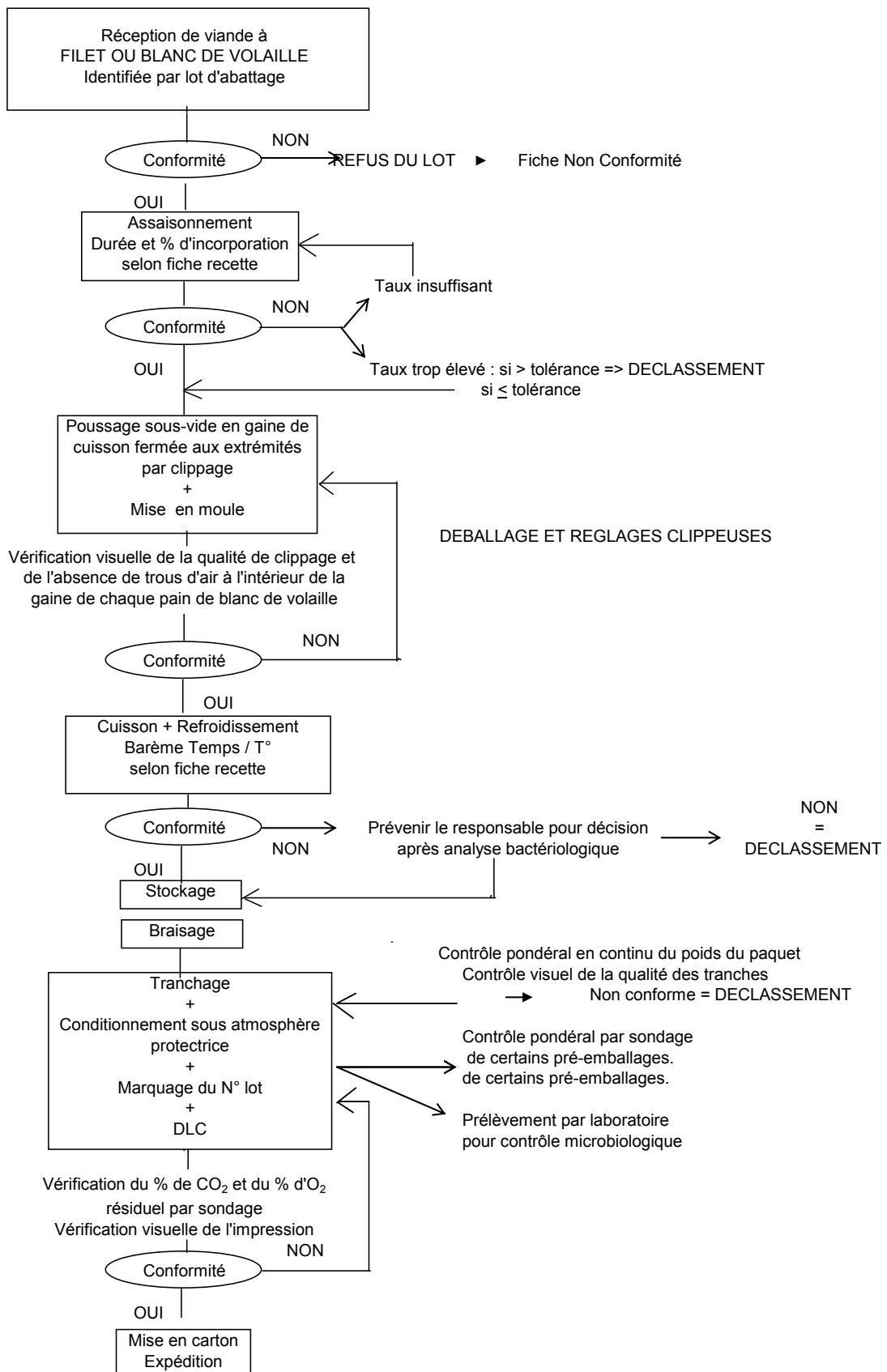
PREPARATION DE L' ASSAISONNEMENT



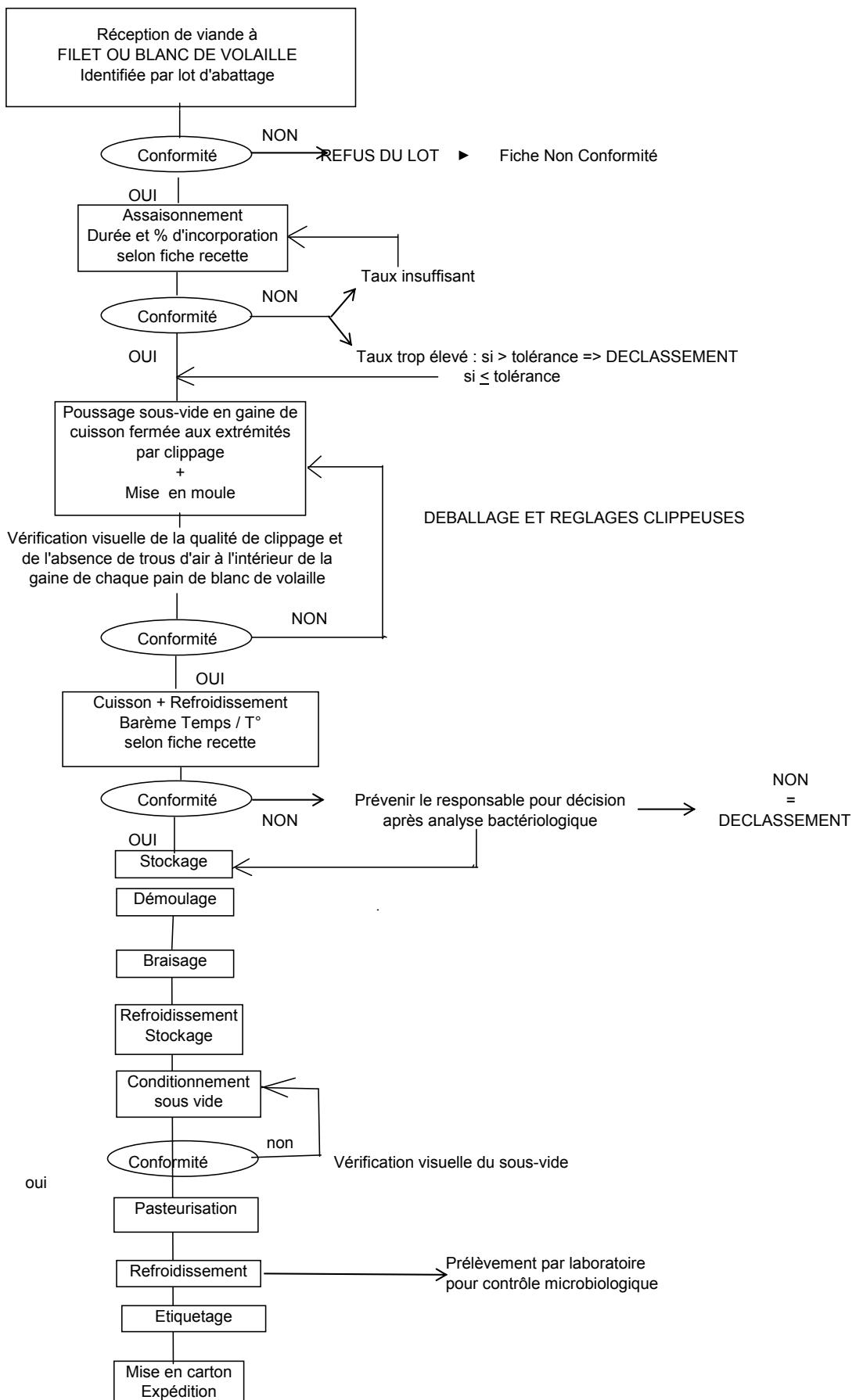
(1) . Contrôle de la conformité de l'eau
aux normes bactério. et chimiques

(2) . Complète dissolution :
pas de dépôts

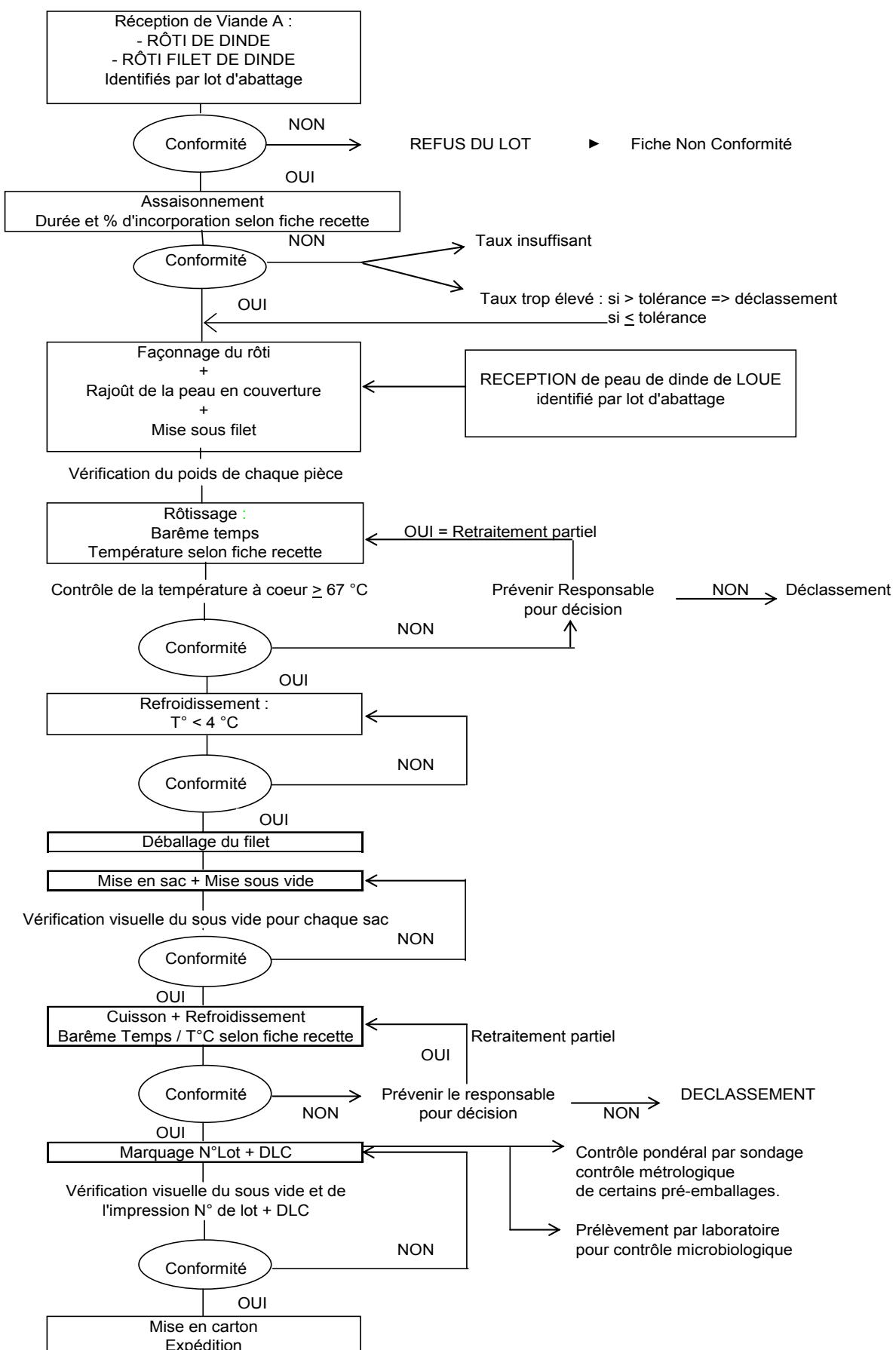
FILET OU BLANC DE DINDE CUIT - en tranches
FILET OU BLANC DE DINDE BRAISE - en tranches



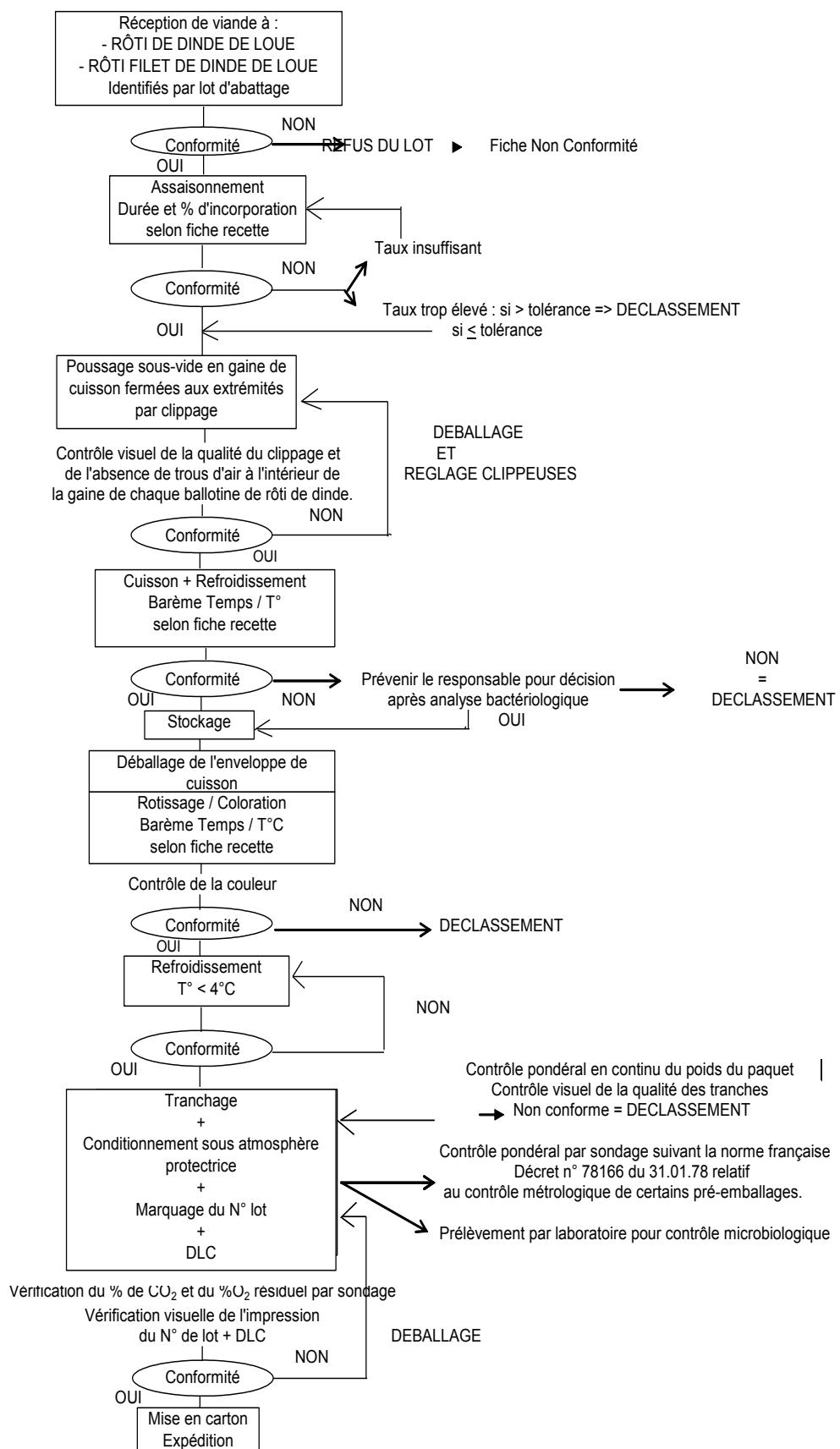
FILET OU BLANC DE DINDE CUIT - présenté en pain
FILET OU BLANC DE DINDE BRAISE - présenté en pain



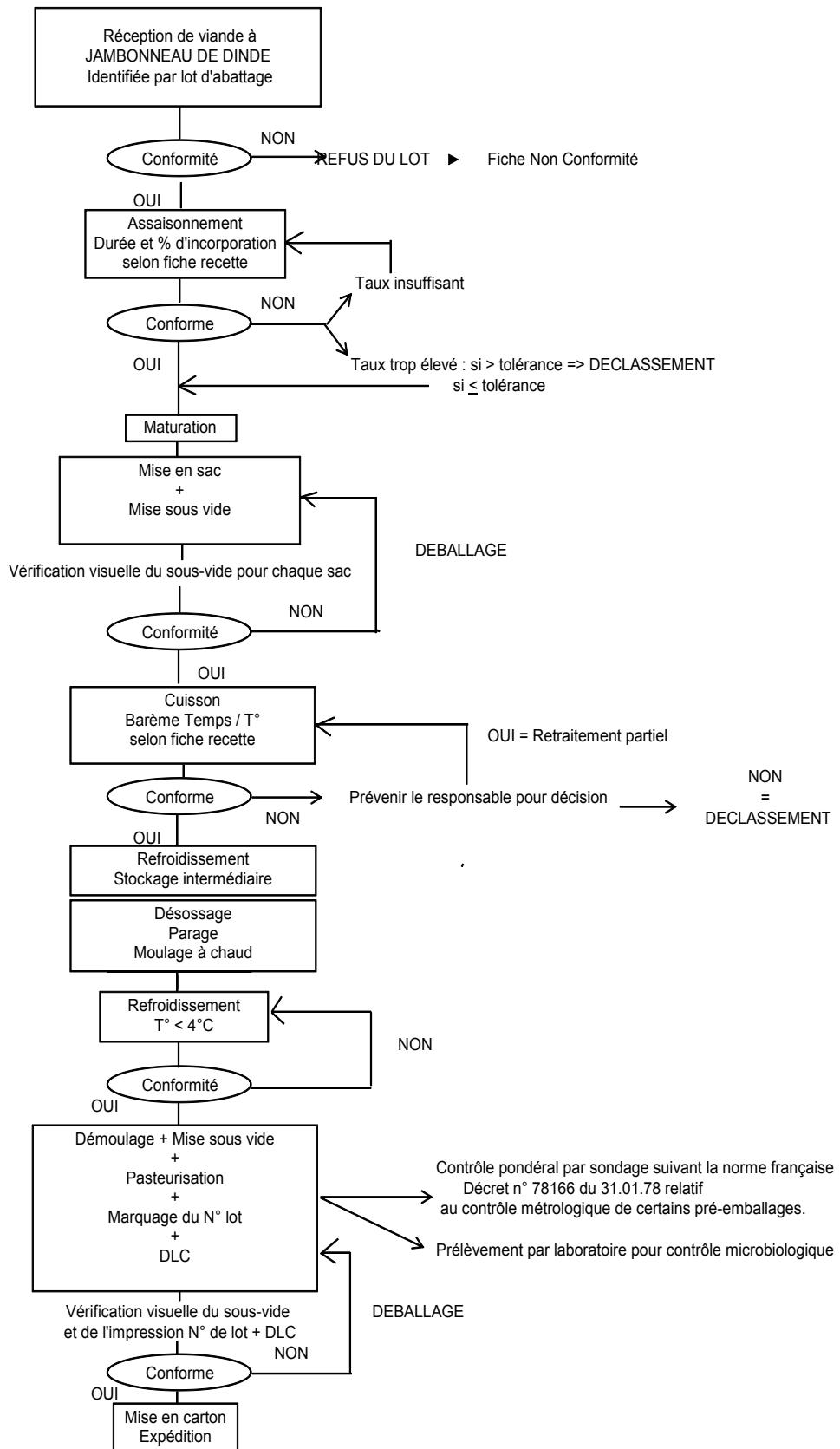
RÔTI DE DINDE CUIT RÔTI FILET DE DINDE CUIT



TRANCHES DE RÔTIS DE DINDE CUIT
TRANCHES DE RÔTIS DE FILET DE DINDE CUIT



JAMBONNEAU DE DINDE CUIT



5.2. Sélection

Non concerné

5.3. Multiplication / Accouvage

Non concerné

5.4. Alimentation des volailles

Non concerné

5.5. Élevage

Non concerné

5.6. Abattage

Non concerné

5.7. Conditionnement des volailles entières

Non concerné

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conception des locaux	<ul style="list-style-type: none">- Les installations doivent être adaptées aux types de produits fabriqués, aux technologies retenues et aux volumes traités.- Les locaux doivent être conçus en prenant en compte les principes suivants :<ul style="list-style-type: none">o le principe de la "marche en avant" du produit,o la séparation des flux (produits, personnes, déchets),o la délimitation de différentes zones (salles de réception et de stockage des matières premières, salle de préparation, salle de cuisson, salle blanche,...),o la facilité du nettoyage, de la désinfection et de l'entretien des installations et équipements.
S2.	Modalités d'organisation de l'atelier de transformation	L'atelier doit comporter des locaux spécifiques à chacune des activités suivantes : <ul style="list-style-type: none">- réception des matières premières,- stockage des pièces de volailles,- stockage des autres ingrédients,- préparation,- cuisson,- réfrigération,- stockage avant conditionnement,- conditionnement,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - stockage des produits finis avant expédition. <p>Le conditionnement final sous atmosphère modifié est réalisé en zone bactériologiquement maîtrisée afin d'éliminer tout risque de contamination et de développement microbien.</p> <p>Compte tenu de l'utilisation possible de ces locaux pour traiter des produits standards non labels, toutes les précautions doivent être prises pour éviter les risques de confusion.</p>
S3.	Règles et précautions d'hygiène	<p>Le personnel est tenu de respecter les règles élémentaires d'hygiène concernant l'accès aux locaux de fabrication : respect du circuit personnel, tenue vestimentaire correcte (combinaison intégrale, bottes, gants, charlotte...), comportement en fabrication (lavage régulier des mains, changement de gants...)</p> <p>En outre, toutes les précautions d'hygiène doivent être prises afin d'éviter les contaminations et notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présence de doubles vestiaires (1 propre, 1 sale) et passage obligatoire par un sas sanitaire et un dispositif de nettoyage désinfection des chaussants, - usage de masques et de cagoules obligatoires pour le personnel et pour les visiteurs en ateliers de fabrication, - lavage des mains du personnel à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination, - nettoyage des surfaces de travail entre chaque journée de fabrication.
S4.	Agrément de l'atelier	Les ateliers dans lesquels se déroulent les opérations comprises entre la réception des pièces de volailles entières ou découpées et le conditionnement final des produits transformés doivent bénéficier d'un agrément pour les établissements de transformation à base de viande.
S5.	Qualité des équipements et ustensiles utilisés	<ul style="list-style-type: none"> - Les équipements et ustensiles utilisés pour le transport et le stockage des pièces crues avant traitement doivent être en matière résistante à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter. - L'emploi du bois ou du carton est proscrit dans les locaux de stockage des pièces crues avant et pendant leur traitement (tolérance pour les produits surgelés).
S6.	Conditions de transport et stockage de la matière première	Les pièces crues utilisées pour la fabrication doivent être transportées et stockées dans des conditions leur permettant de les maintenir à une température à cœur

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		comprise entre 0°C et 4°C.
S7.	Contrôle et enregistrement des températures de stockage	<p>Les températures des locaux de fabrication et de stockage (matière première et produit fini) sont contrôlées et enregistrées en continu.</p> <p>Les locaux suivants doivent être équipés de thermomètres enregistreurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - stockage des pièces crues de volailles, - stockage des produits intermédiaires à base de viande, - local de préparation, - stockage des produits avant expédition.
S8.	Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel	Après la fabrication, les locaux et le matériel sont nettoyés et désinfectés selon un plan de nettoyage désinfection dûment établi et validé par un suivi bactériologique régulier.

5.9.1. Viandes de volailles

Non concerné

5.9.2. Préparation de viandes de volailles

Non concerné

5.9.3. Produits à base de viande de volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche de dinde de découpe fermière élevée en plein air label rouge n° LA 02/98.
S10.	Technique de découpe	Les pièces de viande (filets) sont issues d'une découpe manuelle.
S11.	Qualité des découpes et du parage	Les pièces de viande doivent exemptes de cartilages et de morceaux d'os : leur enlèvement doit être réalisé par un parage à la main.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																				
S12.	Critères d'hygiène des pièces	<table> <thead> <tr> <th></th> <th>Valeur cible maximale</th> <th>Staphylocoques coagulase +</th> <th>Escherichia coli</th> <th>Salmonelles</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pièces entières</td> <td>5.10^3</td> <td>10^4 ufc / g</td> <td>Absence dans 25g de peau du cou</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Découpes crues avec peau</td> <td>5.10^3</td> <td>10^4 ufc / g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Découpes crues sans peau</td> <td>-</td> <td>10^3 ufc / g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Référence : Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (toutes espèces).</p>		Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia coli	Salmonelles	Pièces entières	5.10^3	10^4 ufc / g	Absence dans 25g de peau du cou	-	Découpes crues avec peau	5.10^3	10^4 ufc / g	-	-	Découpes crues sans peau	-	10^3 ufc / g	-	-
	Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia coli	Salmonelles																		
Pièces entières	5.10^3	10^4 ufc / g	Absence dans 25g de peau du cou	-																		
Découpes crues avec peau	5.10^3	10^4 ufc / g	-	-																		
Découpes crues sans peau	-	10^3 ufc / g	-	-																		
S13.	Recette de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Afin de respecter la confidentialité de chaque recette de fabrication propre à chaque opérateur, les procédés sont détaillés dans la fiche de recette propre à l'entreprise. - Cette fiche confidentielle doit être acceptée par le SYVOL QUALIMAINE et validée par l'organisme certificateur et consultable par les contrôleurs. - Un exemplaire à jour est conservé au siège du SYVOL QUALIMAINE et de l'organisme certificateur. 																				
S14.	Qualité des ingrédients entrant dans la composition des aromatisations	<p>Les ingrédients retenus par l'opérateur entrant dans la composition des aromatisations doivent être sélectionnés sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité technologique : Aptitude à la réalisation du produit fini sans altérer les caractéristiques de celui-ci ; - Qualité microbiologique : Les critères bactériologiques à respecter pour les ingrédients secondaires sont ceux définis soit par la législation lorsqu'elle existe soit dans les cahiers des charges entre le transformateur et les fournisseurs. - Qualité physicochimique et sensorielle : Les ingrédients sont définis par les cahiers des charges avec chacun des fournisseurs et les caractéristiques vérifiées selon un plan de contrôle établi. - La liste exhaustive des ingrédients (nature et quantité) est déposée sous forme de fiche de recette au siège du SYVOL QUALIMAINE et de l'organisme certificateur pour validation préalable et consultable sur place en fabrication par les contrôleurs. 																				

N°	Point à contrôler	Valeur-cible										
		<ul style="list-style-type: none"> - L'eau, le bouillon sont utilisés en quantité telle que les critères analytiques soient respectés. 										
S15.	Critères bactériologiques	<p>Les critères bactériologiques à respecter à la mise en œuvre des aromatisations et marinades sont les suivants - valeur cible maximale - :</p> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Flore totale</td> <td>Levures et moisissures</td> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>A.S.R.</td> <td>Coliformes fécaux</td> </tr> <tr> <td>< 10⁵ / g</td> <td>< 250 / g</td> <td>Absence / g</td> <td>< 30 / g</td> <td>< 10 / g</td> </tr> </table>	Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux	< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g
Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux								
< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g								
S16.	Détermination et validation de la valeur pasteurisatrice	<ul style="list-style-type: none"> - La valeur pasteurisatrice est déterminée par le transformateur après essais selon un protocole interne pour chaque produit ; - Elle doit être validée lors d'un changement de process de fabrication ou de recette de fabrication propre à l'entreprise. 										
S17.	Critères intervenant dans le choix technologique du transformateur	<p>La technologie retenue (ingrédients, équipements, techniques) par le transformateur doit être sélectionnée sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assaisonnement : l'utilisation des assaisonnements doit permettre au minimum de garantir le respect des appellations de catégorie supérieure définies dans le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles du CIDEF. - Braisage (pour les grosses pièces) : le braisage en continu dans un four humide à très court mouillement ventilé et à haute température permet de développer l'aspect et le goût rôti typique d'une cuisson traditionnelle au four. 										
S18.	Durée de maturation avant conditionnement	La durée de maturation est comprise entre 12 heures minimum à 72 heures maximum.										
S19.	Délai entre le rôtissage et le conditionnement final	Le délai maximum entre le rôtissage et le conditionnement final est de 72 heures.										
S20.	Maitrise du conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Le produit cuit doit être protégé physiquement sans délai afin d'éviter toute contamination ; - Le conditionnement des découpes doit être étanche aux liquides et aux micro-organismes. 										

5.9.3.1. Volailles cuites et découpes cuites (exemple : poulet rôti, cuisses rôties...)

Non concerné

5.9.3.2. Filet ou blanc de dinde cuit (produit de charcuterie)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21-1	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche de dinde de découpe fermière élevée en plein air label rouge n° LA 02/98.
S21-2	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%), bouillon (bouillon de volaille ou bouillon de légumes)
S21-3	Sel	Maximum 2%
S21-4	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S21-5	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 0,5 %
S21-6	Fumée, extraits de fumée et arômes de fumée	Non autorisés
S21-7	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S21-8	Vins, alcools, liqueurs	Vins, alcools, liqueurs : maxi. 0,6%
S21-9	Gélifiants	Non autorisés
S21-10	Conservateurs	Conservateurs (maxi. 1,5 %) : Nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249)
S21-11	Anti-oxygènes	Anti-oxygènes (maxi. 0,06 %) : Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)
S21-12	Exhausteurs de goût	Non autorisés
S21-13	Cuisson	- Barème temps / température – selon fiche recette - Température $\geq 67^\circ\text{C}$
S21-14	Température de refroidissement / stockage	Température $< 4^\circ\text{C}$
S21-15	Coloration après déballage	Barème temps / température – selon fiche recette
S21-16	Tranchage (produits tranchés préemballés)	- Qualité du tranchage - Poids et épaisseur des tranches
S21-17	Conditionnement sous atmosphère protectrice	- Étanchéité - Taux de gaz O ₂ < 1 %
S21-18	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement

5.9.3.3. Rôti de dinde cuit /rôti de filet de dinde cuit :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22-1	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche de dinde de découpe fermière élevée en plein air label rouge n° LA 02/98.
S22-2	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%), bouillon (bouillon de volaille ou bouillon de légumes)
S22-3	Sel	Maximum 2%
S22-4	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S22-5	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 0,5 %
S22-6	Fumée, extraits de fumée et arômes de fumée	Non autorisés
S22-7	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S22-8	Vins, alcools, liqueurs	Vins, alcools, liqueurs : maxi. 0,6%
S22-9	Gélifiants	Non autorisés
S22-10	Conservateurs	Conservateurs (maxi. 1,5 %) : nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249)
S22-11	Anti-oxygènes	Anti-oxygènes (maxi. 0,06 %) : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)
S22-12	Exhausteurs de goût	Non autorisés
S22-13	Rôtissage	- Barème temps / température – selon fiche recette - Température $\geq 67^\circ \text{C}$
S22-14	Température de refroidissement / stockage	Température $< 4^\circ \text{C}$
S22-15	Coloration après déballage	Barème temps / température – selon fiche recette
S22-16	Conditionnement sous atmosphère protectrice	- Étanchéité - Taux de gaz O ₂ < 1 %
S22-17	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement

5.9.3.4. Jambon de dinde cuit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23-1	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche de dinde de découpe fermière élevée en plein air label rouge n° LA 02/98.
S23-2	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%), bouillon (bouillon de volaille ou bouillon de légumes)
S23-3	Sel	Maximum 2%
S23-4	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S23-5	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 0,5 %
S23-6	Fumée, extraits de fumée et arômes de fumée	Non autorisés
S23-7	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S23-8	Vins, alcools, liqueurs	Vins, alcools, liqueurs : maxi. 0,6%
S23-9	Gélifiants	Non autorisés
S23-10	Conservateurs	Conservateurs (maxi. 1,5 %) : nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249)
S23-11	Anti-oxygènes	Anti-oxygènes (maxi. 0,06 %) : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)
S23-12	Exhausteurs de goût	Non autorisés
S23-13	Cuisson	- Barème temps / température – selon fiche recette - Température $\geq 67^\circ \text{C}$
S23-14	Température de refroidissement / stockage	Température $< 4^\circ \text{C}$
S23-15	Coloration après déballage	Barème temps / température – selon fiche recette
S23-16	Tranchage (produits tranchés préemballés)	- Qualité du tranchage - Poids et épaisseur des tranches
S23-17	Conditionnement sous atmosphère protectrice	- Étanchéité - Taux de gaz O ₂ < 1 %
S23-18	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement

5.9.3.5. Jambonneau de dinde cuit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24-1	Description du produit	Produit préparé uniquement à base de pilons de cuisse avec ou sans la peau totalement dégraissé de dinde label rouge, et dénervé. Produit cuit traité en salaison.
S24-2	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche de dinde de découpe fermière élevée en plein air label rouge n° LA 02/98.
S24-3	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%), bouillon (bouillon de volaille ou bouillon de légumes)
S24-4	Sel	Maximum 2%
S24-5	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S24-6	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 0,5 %
S24-7	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S24-8	Vins, alcools, liqueurs	Vins, alcools, liqueurs : maxi. 0,6%
S24-9	Conservateurs	Conservateurs (maxi. 1,5 %) : nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249)
S24-10	Anti-oxygènes	Anti-oxygènes (maxi. 0,06 %) : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)
S24-11	Colorants	Colorant utilisé uniquement pour la coloration de surface : caramel ordinaire uniquement (E150a)
S24-12	Égouttage maturation	Durée d'attente selon fiche recette
S24-13	Mise en sac	Selon fiche recette
S24-14	Cuisson	- Barème temps / température – selon fiche recette - Température $\geq 67^\circ \text{C}$
S24-15	Température de refroidissement / stockage	Température $< 4^\circ\text{C}$
S24-16	Désossage / parage et moulage à chaud	Selon fiche recette
S24-17	Conditionnement sous vide	Fermeture hermétique
S24-18	Pasteurisation	Barème temps / température - selon fiche recette
S24-19	Conditionnement sous atmosphère protectrice	- Étanchéité - Taux de gaz O ₂ $< 1 \%$

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24-20	Critères analytiques (sans tolérance)	PCL minimum 22% SST maximum 1%
S24-21	Caractéristiques sensorielles minimales à respecter	- Aspect : couleur rose ; - Flaveur : goût de jambonneau non masqué par un assaisonnement trop intense, goût peu salé, absence de goût sucré ou acide ou d'âcreté ; - Texture : moelleuse mais la fibre de la viande doit être perçue.
S24-22	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement
S24-23	Date limite de consommation	- Durée de vie après cuisson (pasteurisation) : 45 jours, quelle que soit la présentation du produit. - Cas du tranchage : DLC de 30 jours après tranchage/conditionnement, et respectant la durée de vie maximale de 45 jours après cuisson.

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S9	Viande fraîche exclusivement et sélectionnée	Documentaire et visite sur site
S11	Viande parée à la main	Documentaire et visite sur site

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/07 « Blanc de poulet cuit »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Conditions d'élevage et d'alimentation des poulets contrôlées tout au long de la filière
- Préparé à partir de blancs de poulet frais

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge.....	3
3. Description du produit	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure :.....	5
4. Traçabilité	7
5. Méthode d'obtention.....	10
5.1. Schéma de vie	10
5.2. Sélection	11
5.3. Multiplication / Accouvage.....	11
5.4. Alimentation des volailles	11
5.5. Élevage	11
5.6. Abattage	11
5.7. Conditionnement des volailles entières	11
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1. Critères particuliers à la découpe	11
5.9. Transformation	12
5.9.1. Viandes de volailles	12
5.9.2. Préparation de viandes de volailles	12
5.9.3. Produits à base de viande de volailles.....	12
5.9.3.1.Volailles cuites et découpes cuites	12
5.9.3.2.Filet ou blanc de poulet cuit	12
5.10. Surgélation.....	16
6. Étiquetage	16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.....	17

1. NOM DU DEMANDEUR

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité (PAQ)

6 rue Lincoln – 75008 PARIS

Tél. : 01.53.23.04.10

E-mail : paq@paq-groupe.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Blanc de poulet cuit »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les blancs de poulet cuits sont des produits traités en salaison selon les exigences du code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF) pour le blanc de poulet cuit de qualité supérieure et des conditions spécifiques pour le label rouge.

Les produits sont élaborés à partir de pièces de viande fraîches issues de poulets blancs label rouge alimentés avec 100% végétaux, minéraux et vitamines dont un taux de céréales de 75% minimum.

Les produits sont proposés à la vente au rayon libre-service, en tranches, préemballés et conditionnés sous atmosphère protectrice gazeuse.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un blanc de poulet cuit, traité en salaison respectant le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF).

Le produit courant est un produit prétranché et préemballé, fréquemment rencontré sur le marché national puisque vendu dans les rayons libre-service des grandes ou moyennes surfaces. Ce produit ne bénéficie pas d'un signe d'identification ou d'origine ni d'une certification de conformité et présente donc généralement un prix inférieur au produit label rouge. Il n'est pas fabriqué par un site habilité dans le cadre du cahier des charges n° LA 03/07 « Blanc de poulet cuit ».

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Qualité de la viande mise en œuvre	- Poulets blancs label rouge alimentés avec 100% végétaux, minéraux et vitamines dont un taux de céréales de 75% minimum. - Carcasses labellisées ou filets labellisés	Poulet standard
Présentation de la viande mise en œuvre	Filets sans peau : - Frais - Sans os, sans cartilage, sans gras, sans nerf, sans abcès, sans pétéchie,	Filets sans peau : - frais ou congelés

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	<ul style="list-style-type: none"> - sans plume. - Couleur blanche à légèrement rosée. 	- pas d'exigences
Mise en œuvre de la matière première	4 jours maximum ou 6 jours maximum (en cas de WE ou de fériés) après abattage des poulets	Pas d'exigences
Ingrédients autorisés pour les produits cuits (charcuterie)	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon - Sel - Epices, aromates, condiments non ionisés - Vins, alcools, liqueurs - Sucres saccharose, dextrose - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelle préparations aromatisantes) 	Pas d'exigences
Additifs autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - Nitrite de sodium - Ascorbate, érythorbate de sodium - Colorant de surface : caramel ordinaire (E150a) 	Selon la réglementation
Préparation du mélange salant	<p>Maîtrisé : selon un mode opératoire et une fiche recette</p> <p>Contrôlé : enregistrement des pesées et/ou contrôle du poids total ou de la densité, contrôle visuel de la dissolution complète des ingrédients solubles</p>	<p>Pas d'exigences.</p> <p>Méthode de préparation en salaison propre à chaque entreprise</p>
Saumurage	Fractionnement des filets Mélange avec le mélange salant	Traitement en salaison et cuisson obligatoires.
Massage	Maîtrisé : T° maximale de sortie = 12 °C	Selon les pratiques spécifiques à chaque entreprise.
Cuisson	Maîtrisée : Vp mini = 50 minutes	
Refroidissement	24 heures maximum après la fin de la cuisson pour atteindre +4°C à cœur	Pas d'exigences
Dorage au four	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatoire - Passage au four sec - Badigeonnage en surface avec du caramel ordinaire possible mais préalable au passage au four (E150a) 	<ul style="list-style-type: none"> - Facultatif - Passage au four sec - Badigeonnage en surface possible avec un colorant de surface
Tranchage / conditionnement	- Entre la fin de la cuisson et le tranchage-conditionnement : de 2 à 14 jours maximum	Pas d'exigences
Délais	- Entre le dorage et le tranchage-conditionnement : 2 jours	

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	maximum	
Tranchage	Contrôlé : tri des tranches sur leur aspect	Pas d'exigences
Conditionnement	Conditionnement sous atmosphère protectrice en continu après le tranchage	Pas d'exigences, conditionnement sous atmosphère protectrice courante
DLC	DLC maximale de 29 jours à compter de la date de conditionnement	Selon validation de l'entreprise (en général 30 -35 jours)
Caractéristiques sensorielles	Le produit se caractérise par : -couleur blanche homogène sur toute la tranche - bonne tenue de tranche - bon niveau de parage - texture homogène et équilibrée - flaveur de viande blanche bien perceptible, relevée sans être masquée par les aromates, le bouillon de volaille et le sel - pas d'odeur, de goût et d'aspect anormaux	Pas d'exigences
Critères physico-chimiques	PCL minimum (blancs de poulet cuits) = 21% SST maximum = 0,8% lipides maximum = 3%	PCL <u>minimum</u> (blancs de poulet cuits) = 19% ou HPD maximum =78% SST maximum = 3,5%

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure :

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Conditions d'élevage et d'alimentation des poulets contrôlées tout au long de la filière
Préparé à partir de blancs de poulet frais

La qualité supérieure de la matière première label rouge notamment en terme de texture, associée aux autres exigences du label rouge n° LA 03/07 « Blanc de poulet », donnent au blanc de poulet cuit un niveau de qualité sensorielle supérieure et des spécificités propres :

- couleur blanche sur toute la tranche,
- bonne tenue de tranche,
- bon niveau de parage,
- texture homogène et équilibrée,
- flaveur de viande blanche bien perceptible, relevée sans être masquée par les aromates, le bouillon de volaille et le sel,
- pas d'odeur, de goût et d'aspect anormaux

Conditions d'élevage et d'alimentation des volailles garanties :

Le blanc de poulet cuit label rouge est fabriqué avec des filets sans peau qui doivent être labellisés ou issus de carcasses labellisées de poulets label rouge, âgés de 81 jours minimum et alimentés avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont un taux de céréales minimum de 75%*. (*taux de céréales = mélange de céréales et produit dérivés de céréales en moyenne pondérée pendant l'engraissement).

Qualité des morceaux mis en œuvre :

- Filets frais : Il est interdit d'utiliser des filets congelés. Les opérations de congélation et de décongélation peuvent dénaturer les matières premières carnées.
- Filets sélectionnés: muscles de la masse pectorale sans peau, sans os ni cartilage, sans gras, sans nerf, sans pétéchie, sans abcès ni plume, de couleur blanche à légèrement rosée

Les filets frais doivent être de classe A. Ils ne doivent pas présenter de défauts qui puissent affecter l'aspect du produit final (présence de gras, de nerf, de cartilage, de points de sang) et son état sanitaire (abcès) ou la santé des consommateurs (os). De plus, dans un souci de régularité et d'homogénéité de chaque lot de produit fini, les filets doivent présenter une couleur blanche à légèrement rosée et être labellisés ou issus de carcasses labellisées de poulets label rouge provenant du même cahier des charges label de poulet blanc homologué.

Ingrédients et additifs utilisés :

La liste des ingrédients autorisés dans le blanc de poulet cuit label rouge est réduite à des ingrédients sélectionnés et utilisés en quantité juste suffisante pour donner au produit fini son goût caractéristique et équilibré.

Les arômes naturels (substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes) et les épices, aromates, condiments non ionisés, sont les seuls autorisés ;

Seul le caramel ordinaire (colorant « naturel ») est autorisé comme colorant possible de surface.

La conservation des qualités organoleptiques et bactériologiques du produit tout au long de sa durée de vie passe par l'addition :

- du sel , utilisé en quantité limitée mais suffisante, qui en réduisant l'eau disponible dans le produit freine le développement bactérien
- du nitrite de sodium qui bloque la croissance de nombreux germes bactériens
- d'ascorbate ou d'érythorbate (isomères) qui limitent la décoloration du produit causé par l'oxydation due à l'oxygène ou la lumière.

Par rapport à la liste positive du CIDEF sont exclus des additifs comme les gélifiants ou la fumée liquide incompatibles avec l'image du label rouge. Des conservateurs comme les lactates et les acétates sont éliminés car ils peuvent avoir une influence significative sur le goût des produits.

Teneur élevée en protéines et pauvre en matières grasses :

Les critères chimiques des produits finis sont le reflet de la qualité des viandes, des ingrédients mis dans la recette et de la maîtrise des procédés de fabrication.

Le critère PCL (Protéines débarrassée du collagène rapportée au produit délipidé) minimal de 21% qui est imposé pour le blanc de poulet cuit label rouge est très qualitatif. Ce critère montre que les

viandes mises en œuvre sont correctement dénervées et dégraissées et que la recette incorpore une quantité maîtrisée et très limitée d'eau ou de saumure. De plus, le produit fini ne doit pas présenter un taux de lipides supérieur à 3%.

Le taux de sucres est également très restrictif. Il se limite à la quantité strictement nécessaire à l'obtention d'un bon équilibre sucre/sel dans le produit fini : ce n'est en aucun cas une charge de matière sèche.

Régularité du produit :

La matière première issue de volailles label rouge est de qualité supérieure et régulière. De plus, les procédés sont maîtrisés afin que les qualités organoleptiques du produit soient régulières.

- Préparation du mélange salant maîtrisé et contrôlé
- Procédé de préparation en salaison défini
- Température du produit en sortie de baratte ou de malaxeur ≤ 12°C

Le massage est un procédé utilisé pour améliorer la diffusion des composants du mélange salant dans la viande et l'extraction des protéines nécessaires à la bonne cohésion des morceaux.

Pour des raisons bactériologiques, la température du produit en sortie de baratte ou de malaxeur est maîtrisée et limitée à 12°C. Cette température permet une pénétration et une répartition homogènes du sel et des autres ingrédients dans la viande ainsi qu'une extraction suffisante des protéines à la surface des filets.

- Cinétique de refroidissement définie : 24 heures maximum depuis la fin de la cuisson

Cette cinétique permet d'atteindre dans un délai satisfaisant une température de +4°C à cœur du produit.

- Procédé de dorage défini
- Délai minimum de 2 jours entre la fin de la cuisson et le tranchage-conditionnement

Afin d'obtenir une cohésion entre les masses musculaires, un délai doit être respecté entre la fin de cuisson et le tranchage durant lequel le collagène et les fibres de la viande vont former un gel. Sans ce délai, la tenue de la tranche n'est pas bonne et les tranches ont tendance à se déchirer.

- Tranches sélectionnées sur leur aspect :

- pas de multiples petits points de sang, de présence de gras trop importante ni de cartilage ni d'os, pas de tranche déchirée sur plus d'1/3 de la tranche
- pas d'abcès ou de taches anormales

Les produits label rouge doivent être irréprochables au niveau de leur présentation. Un tri sur les tranches est effectué avant leur conditionnement.

4. TRAÇABILITÉ

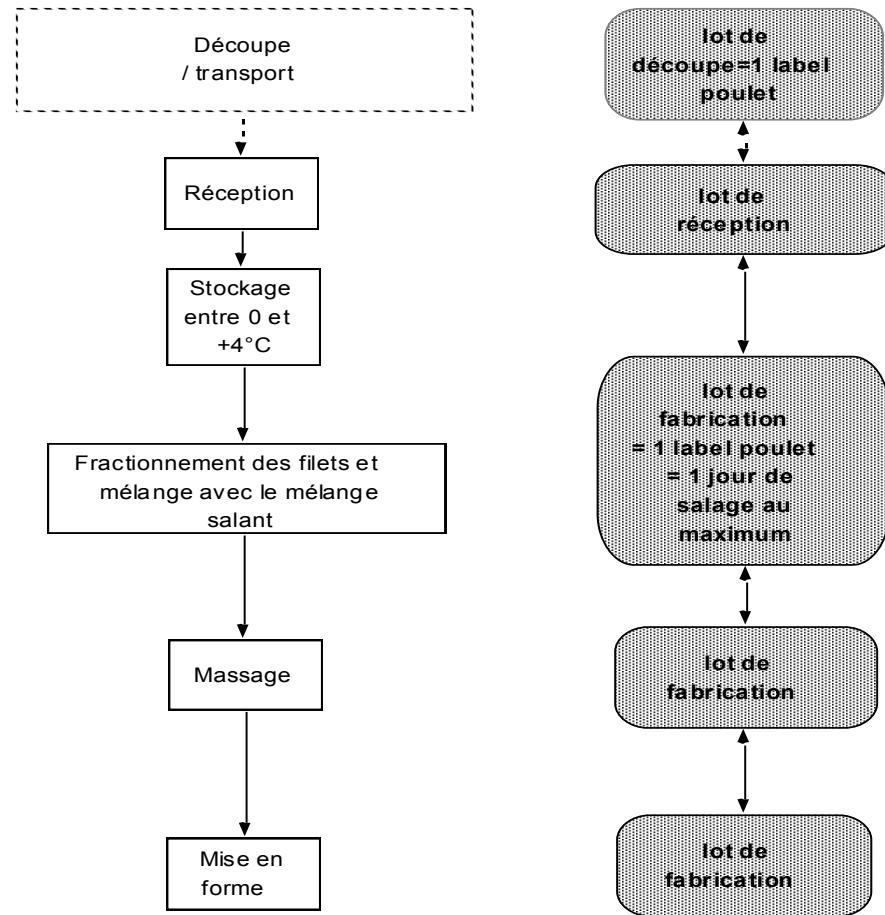
5.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>3 ans minimum sans préjudice de la réglementation en vigueur</u>

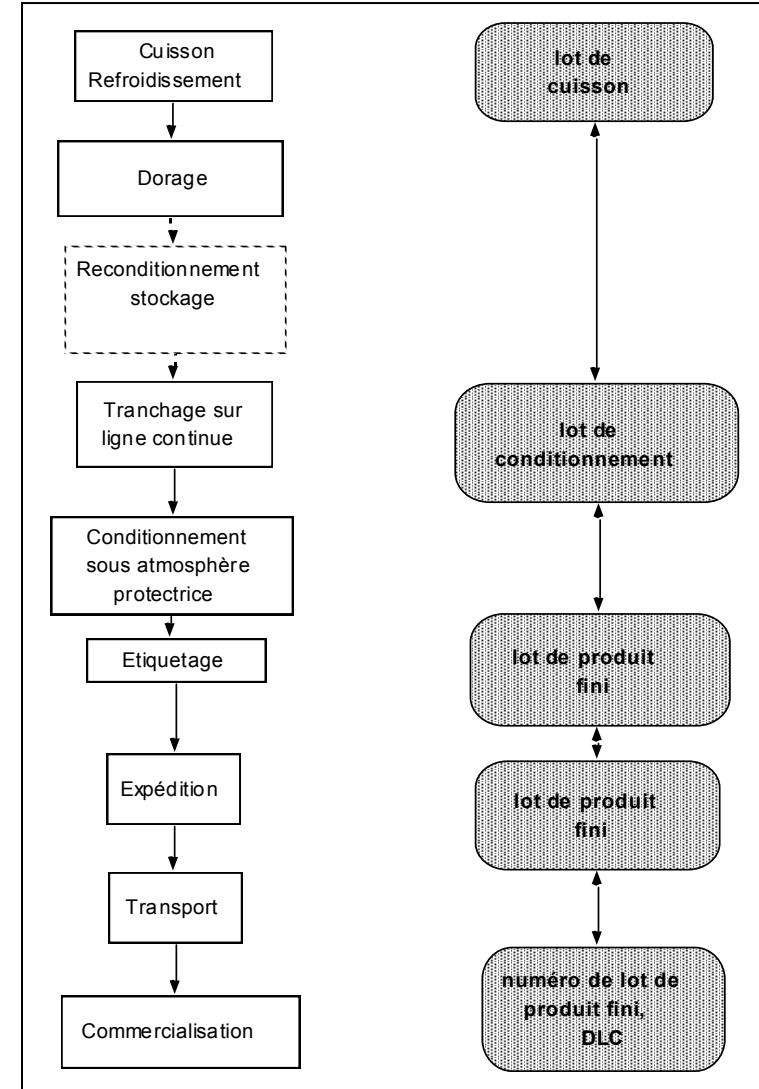
De la réception des filets frais à l'expédition des blancs de poulet cuits, la traçabilité est assurée avec les moyens décrits ci-après.

A chaque étape, les lots non conformes en attente de déclassement ou de mise au rebut seront identifiés suivant les modalités définies par chaque opérateur.

ELEMENTS DE TRACABILITE	MOYENS D'IDENTIFICATION et DOCUMENTS ASSOCIES
Découpe de carcasses labellisées non comprise dans le cadre de la certification du poulet label (cas n°2) Enregistrements au minimum <u>pour chaque n° lot de découpe :</u> -du n° de label poulet, de la date d'abattage -du fournisseur de carcasses labellisées -des dates de réception, de découpe, d'expédition -des quantités reçues, découpées, expédiées -des clients	Etiquetage réglementaire + étiquetage spécifique (attestant de la filière Label Rouge et du n° de label) + un identifiant assurant le traçabilité entre l'abatteur et l'atelier de découpe -Enregistrements
Enregistrements au minimum (<u>n° lot de réception</u>) : -de la date d'abattage -du fournisseur -de la date de réception -des quantités	A la réception des filets : -Etiquetage réglementaire + étiquetage spécifique (attestant de la filière Label Rouge et du n° de label) + un identifiant assurant le traçabilité entre le transformateur et l'atelier de découpe (n° lot de découpe par exemple) -Enregistrements
Enregistrements à partir desquels on peut associer à chaque <u>lot de fabrication (=1 jour de salage au maximum)</u> : -le ou les n° de lot de réception des filets -le label poulet correspondant -la recette Label Rouge -la date de fractionnement /salage des filets -la date de massage, la T°C de fin de massage -le N° de lot + nom des fournisseurs des ingrédients du mélange salant	Etiquetage du lot si cela est nécessaire comportant : -la recette Label Rouge -le N° de lot de fabrication correspondant à 1 jour de salage au maximum Enregistrements

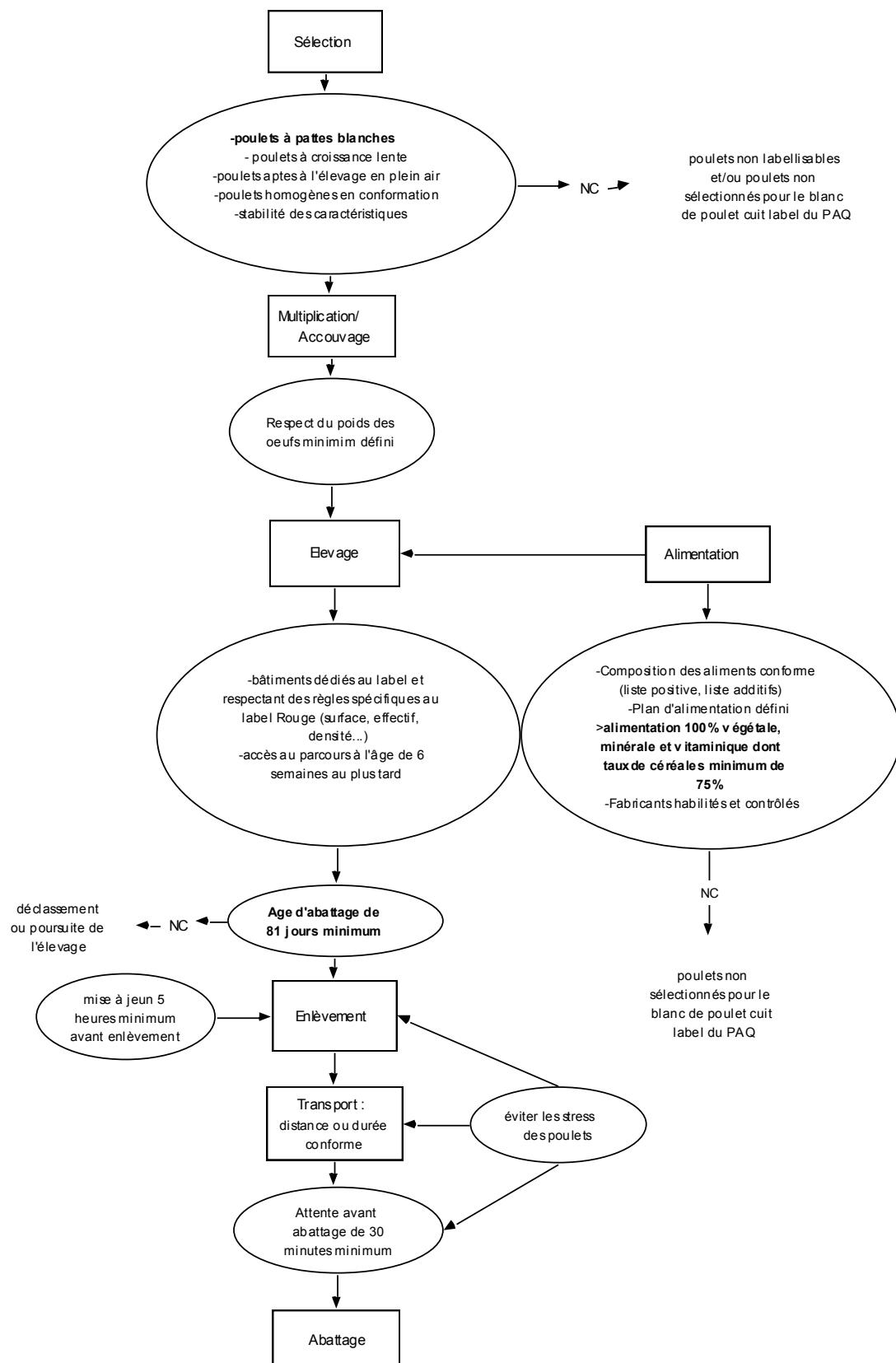


ELEMENTS DE TRACABILITE	MOYENS D'IDENTIFICATION et DOCUMENTS ASSOCIES
Enregistrements à partir desquels on peut associer à chaque <u>lot de cuisson</u> : -le ou les n° de lot de fabrication -la recette Label Rouge -la date de cuisson	Etiquetage du lot si cela est nécessaire comportant : -la recette Label Rouge -le N° de lot de cuisson Enregistrements
Enregistrements à partir desquels on peut associer à un <u>n° de lot de conditionnement</u> -le ou les n° de lot de cuisson -la recette Label Rouge -la date de fin de cuisson -la date de dorage au four (pour les produits reconditionnés après le dorage, ils sont identifiés comme label avec leur n° de cuisson + date de dorage) -la date de conditionnement	Etiquetage du lot si cela est nécessaire comportant : -la recette Label Rouge -la N° de lot de conditionnement Enregistrements
Enregistrements permettant d'associer pour <u>chaque lot de produit fini (correspondant à 1 lot de fabrication au maximum)</u> : -le ou les n° de lot de conditionnement -la dénomination de vente du produit Label Rouge -la DLC apposée -le nombre d'UVC conditionnées	Etiquetage réglementaire dont : -dénomination de vente du produit Label Rouge -N° de lot de produit fini -DLC Enregistrements
Enregistrements à partir desquels on peut associer à pour <u>tout n° de lot de produit fini</u> : -des jours d'expédition -des clients -des quantités expédiées	Listing des commandes



6. MÉTHODE D'OBTENTION

6.1. Schéma de vie



6.2. Sélection

Non concerné

6.3. Multiplication / Accouvage

Non concerné

6.4. Alimentation des volailles

Non concerné

6.5. Élevage

Non concerné

6.6. Abattage

Non concerné

6.7. Conditionnement des volailles entières

Non concerné

6.8. Découpe et conditionnement des découpes

Cf. conditions de production communes

6.8.1. Critères particuliers à la découpe

Dans les cas de la mise en œuvre de découpes issues de carcasses labellisées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Identification de la matière première	Les filets doivent être issus de carcasses labellisées
S3.	Température d'entreposage des filets	Entre 0°C et +4°C
S4.	Maintien de la traçabilité	<ul style="list-style-type: none">- Découpe des filets séparée dans le temps et/ou l'espace de la découpe de filets issus de poulet non label ou issus d'un label différent- Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des fabrications non label rouge et des fabrication label rouge de nature différente- Conditionnement et identification par lots de découpe avec le n° du label et la date d'abattage- Présence de la date d'abattage et du n° label rouge duquel ils sont issus
S5.	Procédé de parage	Parage manuel des filets découpés si nécessaire

6.9. Transformation

6.9.1. Viandes de volailles

Non concerné

6.9.2. Préparation de viandes de volailles

Non concerné

6.9.3. Produits à base de viande de volailles

Non concerné

6.9.3.1. Volailles cuites et découpes cuites

Non concerné

6.9.3.2. Filet ou blanc de poulet cuit

Réception et stockage des matières premières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Caractéristiques de la matière première mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - Filets frais sans peau labellisés ou issus de carcasses labellisées - issus de poulets blancs label rouge alimentés avec 100% végétaux, minéraux et vitamines dont un taux de céréales de 75% minimum. - Pas de mélange de filets répondant à des cahiers des charges de poulets label rouge différents
S7.	Identification et maîtrise du flux de la matière première	<ul style="list-style-type: none"> - Les filets destinés au blanc de poulet cuit label rouge sont identifiés en fonction de leur nature. - Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et / ou temporellement des fabrications non label rouge et des fabrication label rouge de nature différente. - Présence de la date d'abattage et du numéro de label rouge duquel les filets sont issus.
S8.	<u>Qualité des découpes</u>	<u>Muscles de la masse pectorale sans peau :</u> <u>- sans os ni cartilage, sans gras, sans nerfs, sans abcès, sans pétéchie, sans plume,</u> <u>- de couleur blanche à légèrement rosée</u>
S9.	Températures à cœur des filets à réception	Températures maxi à cœur à réception: de 0°C et +4°C
S10.	Température des chambres de stockage	de 0°C à +4°C
S11.	Conformité des ingrédients	Respect des fiches techniques et des fiches recettes

Préparation du mélange salant

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Description du mode opératoire de la préparation du mélange salant	Le mode opératoire de la préparation du mélange salant doit être décrit dans l'entreprise.
S13.	Fabrication du mélange salant / respect de la fiche recette et du mode opératoire	<ul style="list-style-type: none"> - Le mélange salant est fabriqué à partir des ingrédients autorisés dans la liste positive, selon une fiche recette : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eau : 2 à 10% (sur le poids des viandes parées) ▪ Bouillon : préparation obtenue par la cuisson dans l'eau de certains éléments de base suivants : produits de volaille (os, peau, gras, viande, co-produits de découpe...), légumes avec éventuellement des épices, des plantes aromatiques, vins, alcools, liqueurs, condiments et tous les ingrédients et additifs autorisés dans le blanc de poulet cuit Label Rouge : 1% à 3% ▪ Sel : 1,6% à 2,3% (toute source de NaCl comprise) ▪ Epices, aromates, condiments (\leqdose d'emploi maximale comptée en MS de 0,2% du produit tel que commercialisé) ▪ Sucres dans le respect de la teneur en SST maximale de 0,8% dans le produit fini ▪ -Arômes naturels : substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes(\leqdose d'emploi maximale comptée en MS de 0,3% du produit tel que commercialisé) ▪ Vins, alcools, liqueurs (\leqdose d'emploi maximale comptée en MS de 0,3% du produit tel que commercialisé) ▪ Nitrite de sodium (NaNO₂) (\leqdose d'incorporation maximale de 0,015% à la mise en œuvre) ▪ Ascorbate de sodium (\leq dose d'emploi maximale d'ascorbate à la mise en œuvre de 0,03%) ▪ Erythorbate de sodium (\leq dose maximale d'emploi d'érythorbate à la mise en œuvre de 0,03%) - Complète dissolution des ingrédients solubles
S14.	Caractéristique des ingrédients mise en œuvre dans le mélange salant	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de couleur, d'odeur et d'aspect anormaux - Epices, aromates, condiments non ionisés - Sucres : saccharose, dextrose

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - Conservateurs et antioxydants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nitrite de sodium ▪ Ascorbate de sodium ▪ Erythorbate de sodium

Préparation des filets et traitement en salaison

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Délai de mise en œuvre des filets après abattage des poulets	- 4 jours maximum et 6 jours maximum en cas de weekend ou jours fériés après abattage
S16.	Maitrise de la traçabilité	- 1 label rouge poulet par lot de fabrication (1 journée de salage au maximum).
S17.	Interdiction de réemploi de blanc de poulet cuit	- Blanc de poulet cuit (même label rouge) interdit dans le mélange.
S18.	Préparation en salaison des filets	<ul style="list-style-type: none"> - Fractionnement des filets ; - Mélange avec le mélange salant dans une proportion déterminée selon fiche recette et critères physico-chimiques

Massage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Massage / Température du produit en sortie de baratte ou du malaxeur	Température $\leq 12^{\circ}\text{C}$

Cuisson, refroidissement, traitement et stockage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Cuisson / Valeur pasteurisatrice	$\text{VP}^{10} \geq 50$ minutes
S21.	Cinétique de refroidissement	24 heures maximum après la fin de la cuisson pour atteindre $+4^{\circ}\text{C}$ à cœur du produit
S22.	Température des salles de démouillage /déconditionnement	$0^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C}$ salles $\leq +10^{\circ}\text{C}$
S23.	Températures des salles de refroidissement	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C}$ salles $\leq +4^{\circ}\text{C}$
S24.	Procédé de dorage	<ul style="list-style-type: none"> - Dorage obligatoire - Déconditionnement du produit cuit et refroidi - Passage au four à chaleur sèche (avec ou sans

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		badigeonnage préalable au caramel ordinaire)
S25.	Délai entre dorage et tranchage-conditionnement	- 2 jours maximum - Opérations réalisées en continu - Si les opérations de dorage et de tranchage ne sont pas réalisées en continu (soit 1 délai entre les 2 opérations >1 heure) : reconditionnement sous-vide du produit et remise en chambre de stockage au froid
S26.	Températures de stockage avant tranchage	$-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C}$ chambre de stockage $\leq +4^{\circ}\text{C}$

Tranchage, conditionnement et stockage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Températures des salles de déconditionnement et des salles de tranchage / de conditionnement	$\leq +10^{\circ}\text{C}$
S28.	Tranchage / Température des produits au niveau du tranchage	Température des produits : $-1^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq +4^{\circ}\text{C}$
S29.	Délais minimum et maximum entre fin de cuisson et tranchage	2 jours minimum à 14 jours maximum après le jour de fin de cuisson
S30.	Délai entre sortie des salles de stockage et le tranchage	En continu
S31.	Délai entre le tranchage et le conditionnement	En continu
S32.	Maitrise du conditionnement sous atmosphère protectrice gazeuse	Maîtrise du scellage, du taux d'oxygène résiduel et de la composition du mélange gazeux
S33.	Aspect des tranches conditionnées	Absence : - de multiples petits points de sang, - de gras d'une surface $>$ à une pièce de 2cm de diamètre ou $>$ à une bande de 5 mm sur 5cm, - de cartilage ou d'os, - d'abcès ou de taches anormales, Tranches non déchirées sur plus d'1/3 de la tranche
S34.	Date limite de consommation (DLC) apposée	DLC \leq 29 jours à compter du jour de conditionnement - Date limite de consommation \leq Durée de vie validée -2 jours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Critères physico-chimiques	PCL minimum = 21% SST maximum = 0,8% lipides maximum = 3%
S36.	Critères microbiologiques des produits finis	Listeria monocytogènes : Absence dans 25 g en sortie usine** $m=M=100$ germes /g pendant la durée de la conservation Entérobactéries à 37°C : $m = 50$ germes / g $M = 500$ germes / g ** ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de la démontrer , à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite des 100 ufc pendant toute la durée de conservation.

6.10. Surgélation

Non concerné

7. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Mentions d'étiquetage	- Nom et adresse de l'organisme certificateur - Service consommateurs : PAQ - CS 278.08 - 75364 PARIS cedex 08

8. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S6	Caractéristiques de la matière première mise en œuvre	Documentaire
S7	Identification et maîtrise du flux de la matière première (Présence de la date d'abattage et du numéro de label rouge duquel la matière première est issue)	Documentaire
C	Ingrédients et additifs	Documentaire
S17	Interdiction de réemploi de blanc de poulet cuit	Visuel et documentaire
S29	Délais minimum et maximum entre fin de cuisson et tranchage	Documentaire
S33	Aspect des tranches conditionnées	Visuel
S35	Critères physico-chimiques	Mesure

* C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/08 « Produits cuits de poulet fermier élevé en liberté »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de poulet alimenté avec 80 % de céréales
- Viande de poulet fermier élevé en liberté
- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge.....	3
3. Description du produit	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	4
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	4
4. Traçabilité	5
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Sélection	13
5.3. Multiplication / Accouvage.....	13
5.4. Alimentation des volailles	13
5.5. Élevage	13
5.6. Abattage	13
5.7. Conditionnement des volailles entières	13
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	13
5.9. Transformation	13
5.9.1. Viandes de volailles	15
5.9.2. Préparation de viandes de volailles	15
5.9.3. Produits à base de viande de volailles.....	15
5.9.3.1. Volailles cuites et découpes cuites (exemple : poulet rôti, cuisses rôties...)	17
5.9.3.2. Filet ou blanc de poulet cuit (produit de charcuterie)	18
5.9.3.3. Rôti de dinde cuit / rôti de filet de dinde cuit.....	19
Non concerné	19
5.9.3.4. Jambon de poulet cuit en pain	19
5.10. Surgélation.....	20
6. Étiquetage.....	20
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	20

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Produits cuits de poulet fermier élevé en liberté ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Il s'agit de produits à base de viande de volaille : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Les produits sont élaborés à partir de pièces de viande issues des label rouge

- LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »,
- LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »,
- LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »

qui se caractérisent par :

- une souche à croissance lente,
- un élevage de type fermier - élevé en liberté,
- une alimentation avec 80 % de céréales minimum,
- une durée d'élevage de 84 jours minimum.

Les produits cuits (produits de charcuterie) peuvent être présentés entiers, tranchés ou en pain à trancher en barquette sous atmosphère modifiée ou sous vide

Selon le type de produit, ils peuvent être consommés froids ou remis en température immédiatement avant leur consommation.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Qualité de la viande mise en œuvre	Viande issue de poulet fermier label rouge élevé en liberté	Pas d'exigences
Présentation de la viande mise en œuvre	Découpe manuelle (filets)	Découpe automatique
Ingrédients autorisés pour les produits cuits (charcuterie)	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon (bouillon de volaille ou de légumes uniquement) - Sel - Condiments - Arômes naturels (substances aromatisantes ou préparations aromatisantes) - Sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 1% - Vins, alcools, liqueurs 	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande de poulet alimenté avec 80 % de céréales
- Viande de poulet fermier élevé en liberté
- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main

Les produits sont transformés selon les exigences du code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF) pour la catégorie supérieure et des conditions spécifiques pour le label rouge :

- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main
- Autres ingrédients (assaisonnement, aromates) sélectionnés
- Sans matière grasse ajoutée, sans phosphates
- Sans gélifiants, sans exhausteurs de goût, sans stabilisants
- Utilisation restrictive des conservateurs et antioxydants
- Sans arômes artificiels
- Sans colorants hormis le caramel ordinaire

La technologie retenue par le transformateur doit conférer aux viandes les propriétés organoleptiques spécifiques de la viande cuite n'ayant subi aucun traitement autre que le saumurage et la cuisson, et doit apporter aux consommateurs un service de rapidité de mise en œuvre.

La qualité supérieure du produit fini repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une viande de souche de volaille à croissance à lente et à durée d'élevage élevée,
- une viande (filets) mise en œuvre issue d'une découpe manuelle et avec parage à la main,
- une viande fraîche et des produits finis présentés réfrigérés uniquement,
- une limitation du taux d'incorporation des autres ingrédients,
- une limitation des additifs.

4. TRAÇABILITÉ

Les procédures d'identification des systèmes qualité des opérateurs doivent permettre, à toutes les étapes, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque atelier doit mettre en place les enregistrements nécessaires.

Les pièces de viande label rouge sont systématiquement traitées en série de telle sorte que leur identification et leur gestion soient facilitées.

L'identification doit être permanente et évaluée par l'organisme certificateur.

Chaque récipient ou chariot utilisé pour le stockage des pièces crues de volailles label rouge doit comporter une étiquette permettant l'identification du produit.

Dans l'atelier, un numéro de lot de fabrication inscrit sur les enregistrements accompagne une fabrication depuis la préparation de la viande jusqu'à l'expédition.

Au moment du conditionnement final, le numéro de lot correspondant à la fabrication dont est issu le produit doit être apposé de manière à être facilement lisible, sur l'emballage.

Lot de fabrication : quantité de viande d'une même origine, issue dans tous les cas d'1 seul abattoir ou atelier de découpe et correspondant à 1 seul jour d'abattage et 1 seul éleveur si possible, transformée en même temps par un 1 seul atelier de transformation.

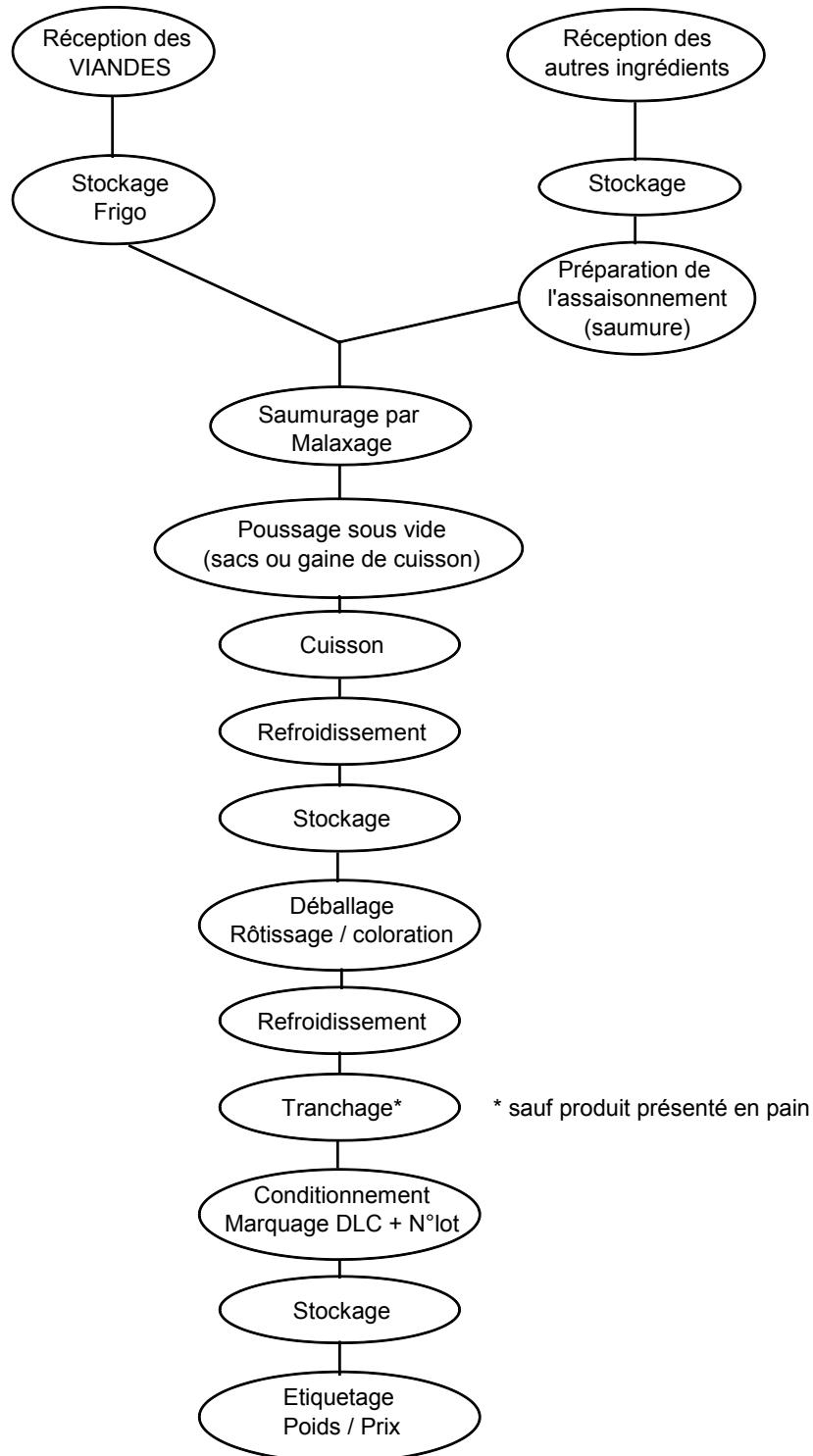
RECEPTION DE LA VIANDE	Certificat de transfert abattoir/ atelier de découpe <ul style="list-style-type: none">• n° éleveur• n° de lot découpe• quantité cédée par l'atelier de découpe• date d'abattage / abattoir cédant• quantité (poids total et nombre de bacs)
RECEPTION AUTRES INGREDIENTS	Etiquette emballage <ul style="list-style-type: none">• n° lot fournisseur• quantième DDM
FABRICATION	Fiche suiveuse de fabrication par fabrication <ul style="list-style-type: none">• n° lot de fabrication avec enregistrement des numéros de lot de viande• n° de lot de préparation aromatisante utilisé et quantième de préparation de l'assaisonnement• enregistrement des différentes étapes
CONDITIONNEMENT	Apposition du numéro de lot de fabrication sur chaque

	<p>produit fini</p> <p>Tenue d'une comptabilité matière par type de produit</p> <ul style="list-style-type: none">• n° de lot produit• quantité• date de conditionnement
--	--

5. MÉTHODE D'OBTENTION

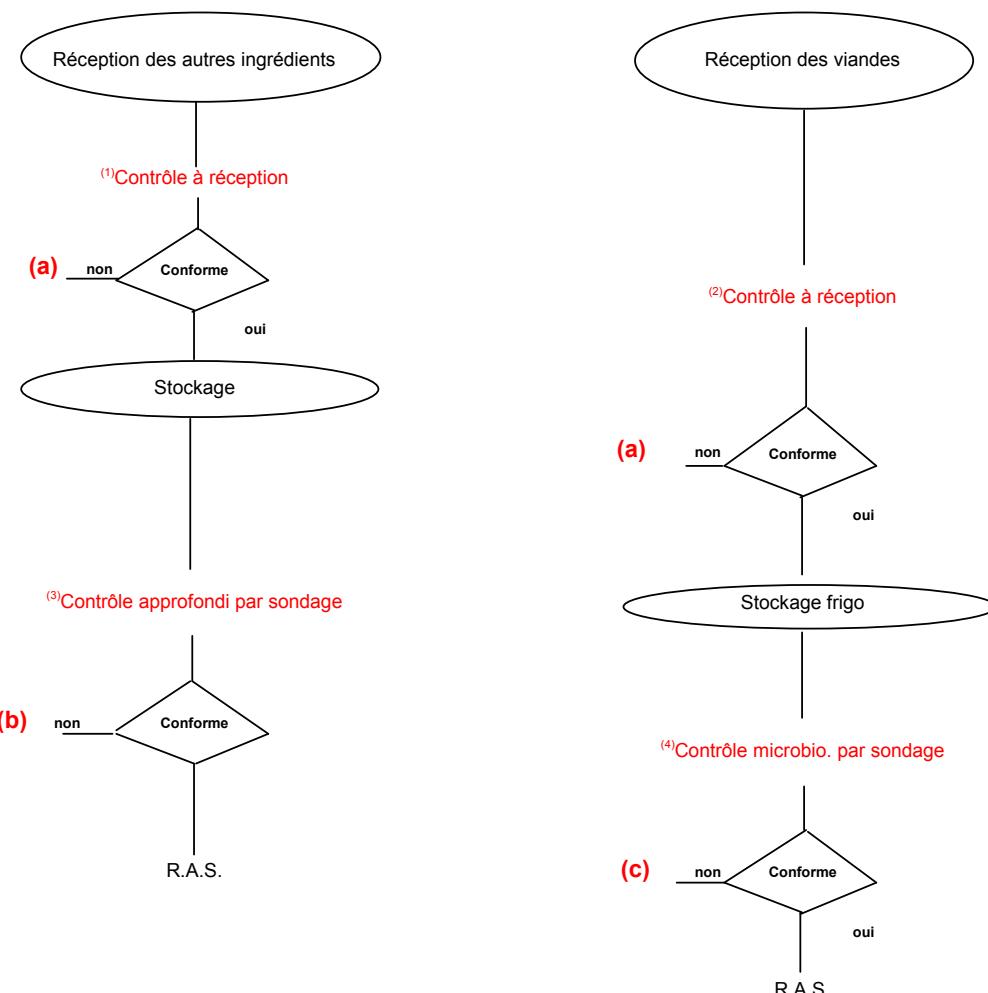
5.1. Schéma de vie

Produits concernés : **Jambon de Poulet cuit**
Blanc de poulet cuit



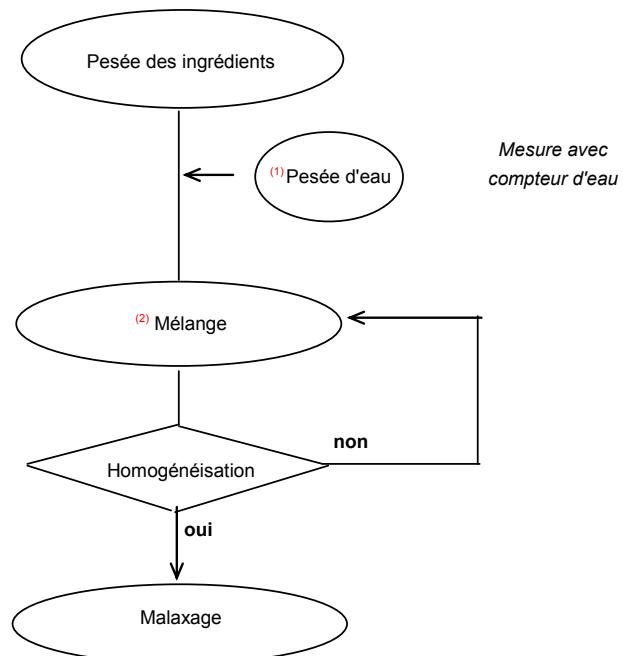
* sauf produit présenté en pain

RECEPTION DES MATERIES PREMIERES



(a) Rebus ou dérogation Envoy d'une fiche de non conformité au fournisseur	(b) Utilisation par dérogation <u>ou</u> Retour fournisseur : isolement et identification du lot concerné Envoy d'une fiche de non conformité au fournisseur
(1) . Emballage intègre . Palettisation correcte . Absence de souillures importantes	(c) Fiche de non conformité envoyé au fournisseur Suivi renforcé du fournisseur
(2) . Aspect conforme : absence de plumes, sicots, hématomes, souillures . Température < 4 °C . Conditionnement intègre/ protection . Calibres de pièces conformes	(3) .Aspect caractéristique .Etiquetage conforme .Emballage intègre .Analyse microbio. conforme
(4). Résultat conforme aux normes en vigueur	

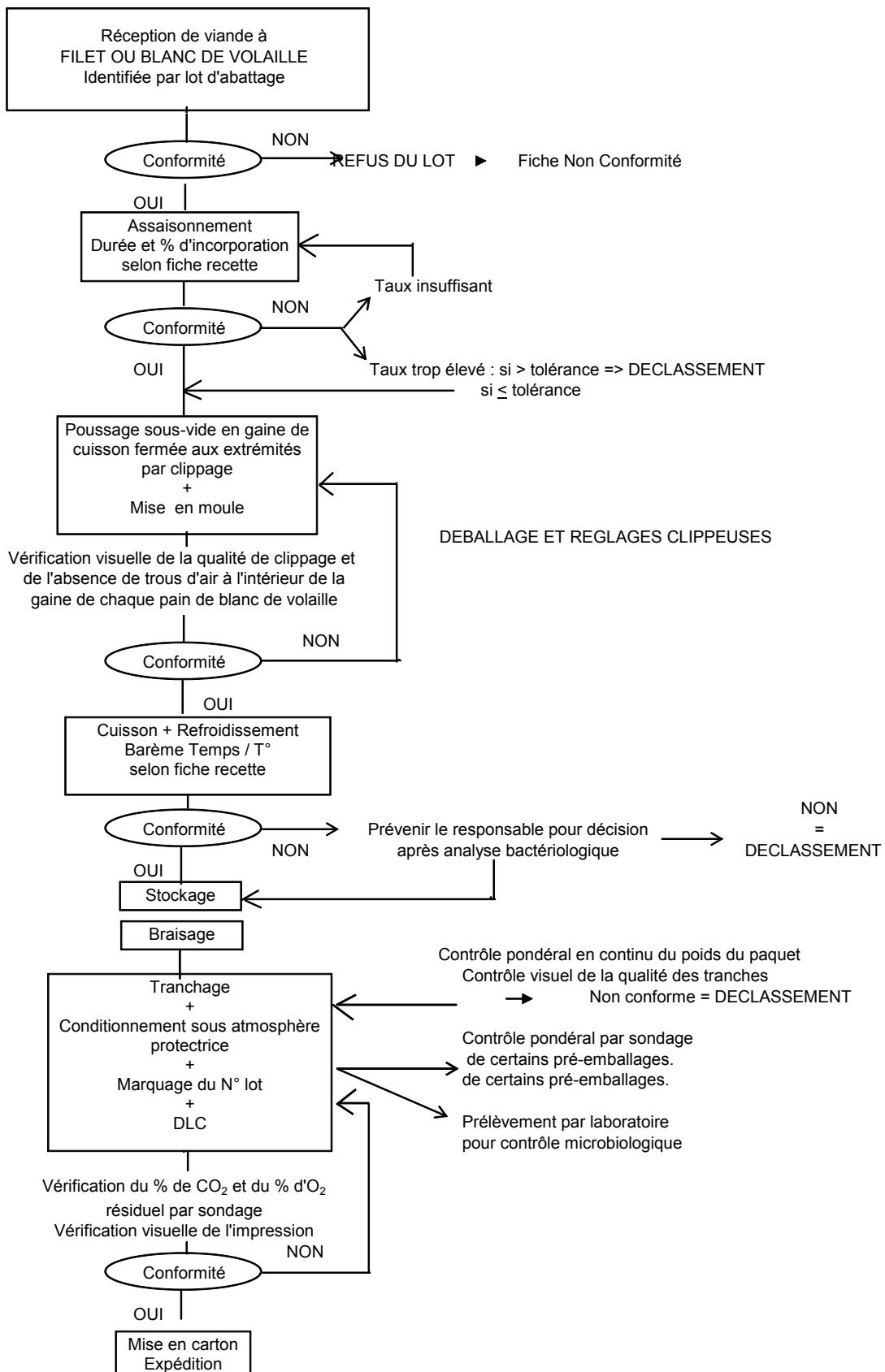
PREPARATION DE L' ASSAISONNEMENT

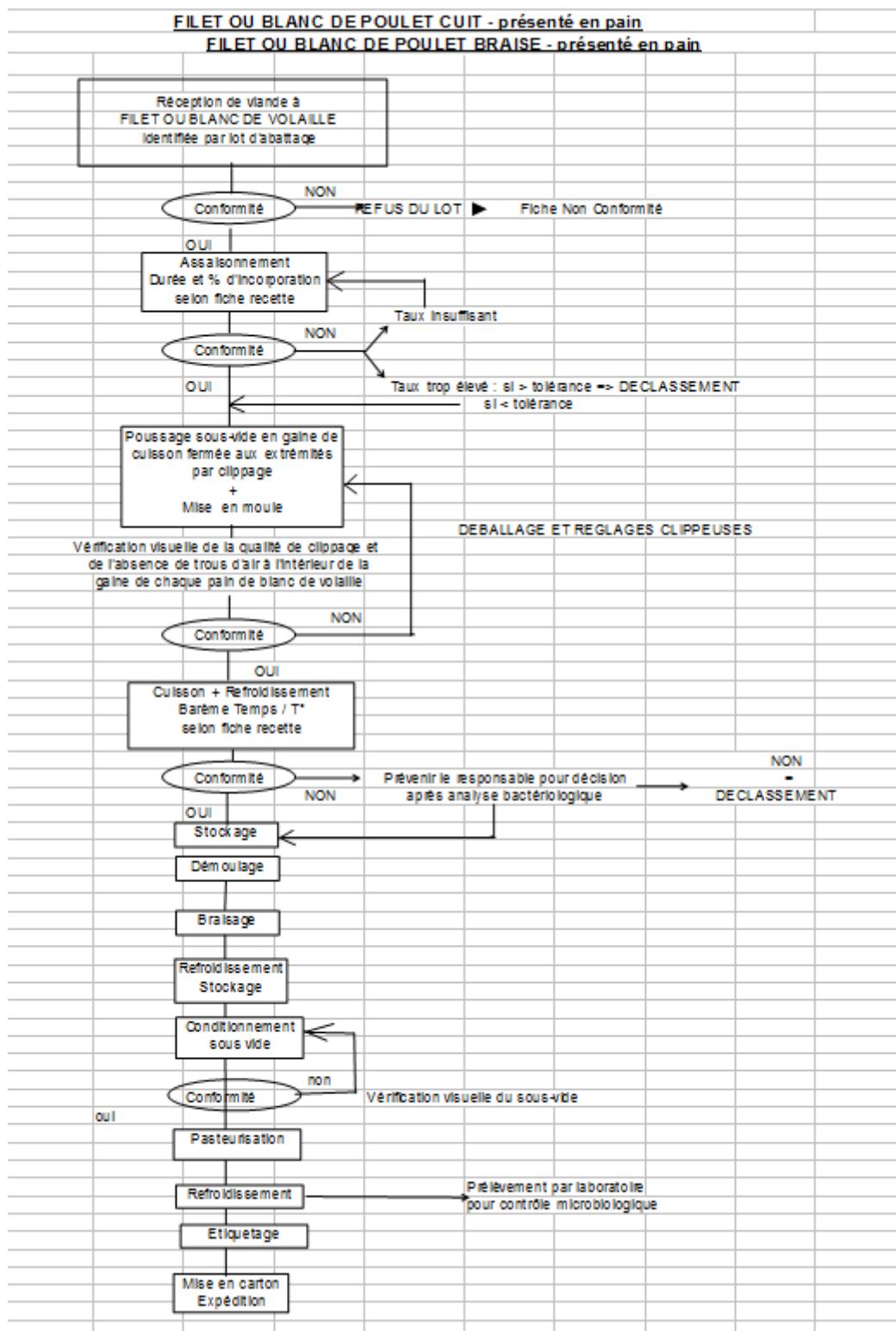


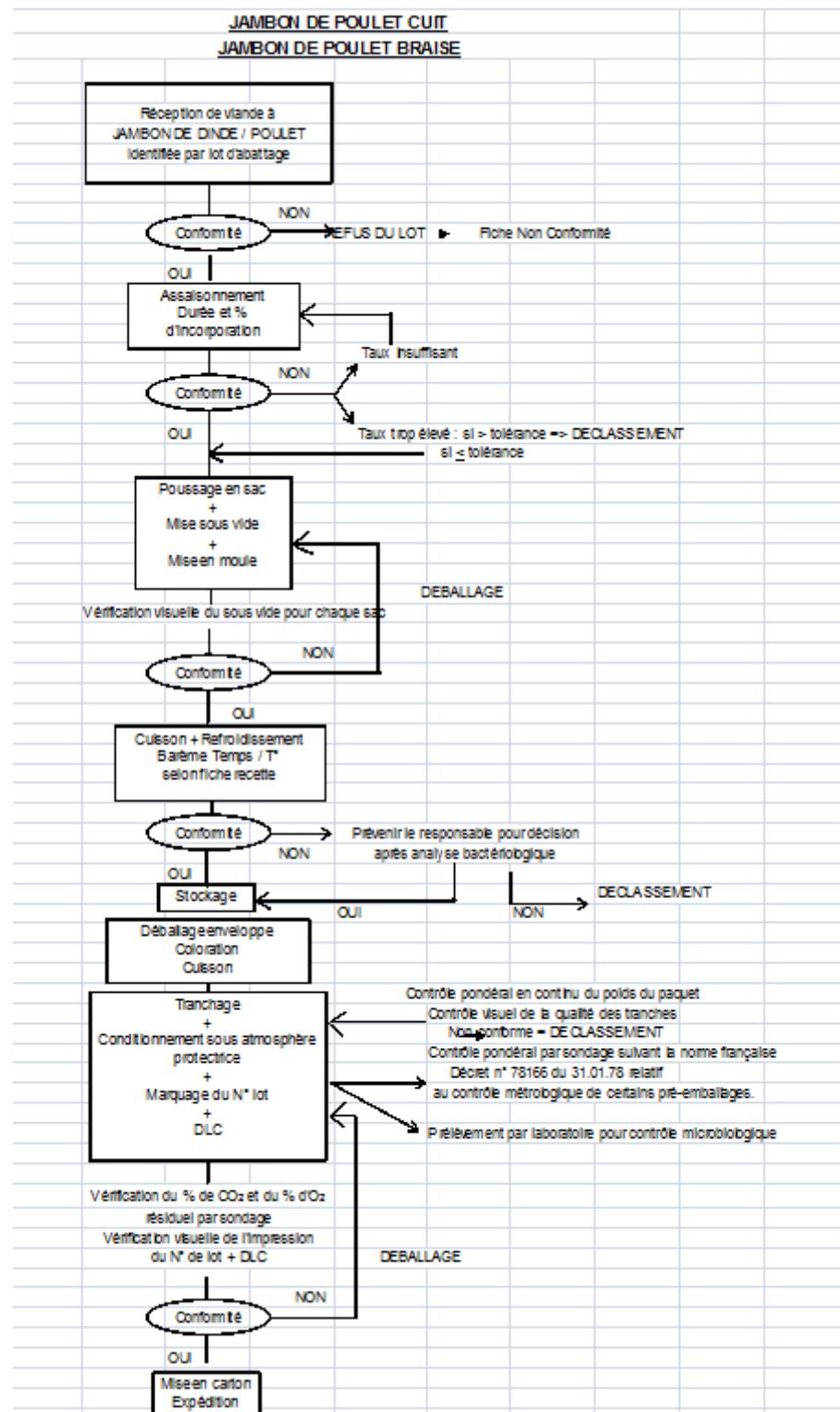
(1) . Contrôle de la conformité de l'eau
aux normes bactériologiques et chimiques

(2) . Complète dissolution :
pas de dépôts

FILET OU BLANC DE POULET CUIT - en tranches
FILET OU BLANC DE POULET BRAISE - en tranches







5.2. Sélection

Non concerné

5.3. Multiplication / Accouvage

Non concerné

5.4. Alimentation des volailles

Non concerné

5.5. Élevage

Non concerné

5.6. Abattage

Non concerné

5.7. Conditionnement des volailles entières

Non concerné

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conception des locaux	<ul style="list-style-type: none">- Les installations doivent être adaptées aux types de produits fabriqués, aux technologies retenues et aux volumes traités.- Les locaux doivent être conçus en prenant en compte les principes suivants :<ul style="list-style-type: none">o le principe de la « marche en avant » du produit,o la séparation des flux (produits, personnes, déchets),o la délimitation de différentes zones (salles de réception et de stockage des matières premières, salle de préparation, salle de cuisson, salle blanche,...),o La facilité du nettoyage, de la désinfection et de l'entretien des installations et équipements.
S2.	Modalités d'organisation de l'atelier de transformation	L'atelier doit comporter des locaux spécifiques à chacune des activités suivantes : <ul style="list-style-type: none">- réception des matières premières,- stockage des pièces de volailles,- stockage des autres ingrédients,- préparation,- cuisson,- réfrigération,- stockage avant conditionnement,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - conditionnement, - stockage des produits finis avant expédition. <p>Le conditionnement final sous atmosphère modifiée est réalisé en zone bactériologiquement maîtrisée afin d'éliminer tout risque de contamination et de développement microbien.</p> <p>Compte tenu de l'utilisation possible de ces locaux pour traiter des produits standards non labels, toutes les précautions doivent être prises pour éviter les risques de confusion.</p>
S3.	Règles et précautions d'hygiène	<p>Le personnel est tenu de respecter les règles élémentaires d'hygiène concernant l'accès aux locaux de fabrication : respect du circuit personnel, tenue vestimentaire correcte (combinaison intégrale, bottes, gants, charlotte...), comportement en fabrication (lavage régulier des mains, changement de gants...)</p> <p>En outre, toutes les précautions d'hygiène doivent être prises afin d'éviter les contaminations et notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présence de doubles vestiaires (1 propre, 1 sale) et passage obligatoire par un sas sanitaire et un dispositif de nettoyage désinfection des chaussants, - usage de masques et de cagoules obligatoires pour le personnel et pour les visiteurs en ateliers de fabrication, - lavage des mains du personnel à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination, - nettoyage des surfaces de travail entre chaque journée de fabrication.
S4.	Agrément de l'atelier	Les ateliers dans lesquels se déroulent les opérations comprises entre la réception des pièces de volailles entières ou découpées et le conditionnement final des produits transformés doivent bénéficier d'un agrément pour les établissements de transformation à base de viande.
S5.	Qualité des équipements et ustensiles utilisés	<ul style="list-style-type: none"> - Les équipements et ustensiles utilisés pour le transport et le stockage des pièces crues avant traitement doivent être en matière résistante à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter. - L'emploi du bois ou du carton est proscrit dans les locaux de stockage des pièces crues avant et pendant leur traitement (tolérance pour les produits surgelés).
S6.	Conditions de transport et stockage de la matière	Les pièces crues utilisées pour la fabrication doivent être transportées et stockées dans des conditions leur

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	première	permettant de les maintenir à une température à cœur comprise entre 0°C et 4°C.
S7.	Contrôle et enregistrement des températures de stockage	<p>Les températures des locaux de fabrication et de stockage (matière première et produit fini) sont contrôlées et enregistrées en continu.</p> <p>Les locaux suivants doivent être équipés de thermomètres enregistreurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - stockage des pièces crues de volailles, - stockage des produits intermédiaires à base de viande, - local de préparation, - stockage des produits avant expédition.
S8.	Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel	Après la fabrication, les locaux et le matériel sont nettoyés et désinfectés selon un plan de nettoyage désinfection dûment établi et validé par un suivi bactériologique régulier.

5.9.1. Viandes de volailles

Non concerné

5.9.2. Préparation de viandes de volailles

Non concerné

5.9.3. Produits à base de viande de volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible												
S9.	Matière première mise en œuvre	<p>Viande fraîche issue de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » 												
S10.	Technique de découpe	Les pièces de viande (filets) sont issues d'une découpe manuelle.												
S11.	Qualité des découpes et du parage	Les pièces de viande doivent exemptes de cartilages et de morceaux d'os : leur enlèvement doit être réalisé par un parage à la main.												
S12.	Critères d'hygiène des pièces	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; width: 30%;">Valeur cible maximale</th> <th style="text-align: center; width: 20%;">Staphylocoques coagulase +</th> <th style="text-align: center; width: 20%;">Escherichia Coli</th> <th style="text-align: center; width: 30%;">Salmonella</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pièces entières</td> <td style="text-align: center;">$5 \cdot 10^3$</td> <td style="text-align: center;">10^4 ufc / g</td> <td style="text-align: center;">Absence dans 25 g de peau de cou</td> </tr> <tr> <td>Découpes</td> <td style="text-align: center;">$5 \cdot 10^3$</td> <td style="text-align: center;">10^4 ufc / g</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia Coli	Salmonella	Pièces entières	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	Absence dans 25 g de peau de cou	Découpes	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	-
Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia Coli	Salmonella											
Pièces entières	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	Absence dans 25 g de peau de cou											
Découpes	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	-											

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>crues avec peau</p> <p>Découpes crues -</p> <p>sans peau -</p> <p>10^3 ufc / g -</p> <p>Référence : Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (toutes espèces).</p>
S13.	Recette de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Afin de respecter la confidentialité de chaque recette de fabrication propre à chaque opérateur, les procédés sont détaillés dans la fiche de recette propre à l'entreprise. - Cette fiche confidentielle doit être acceptée par le SYVOL QUALIMAINE et validée par l'organisme certificateur et consultable par les contrôleurs. - Un exemplaire à jour est conservé au siège du SYVOL QUALIMAINE et de l'organisme certificateur.
S14.	Qualité des ingrédients entrant dans la composition des aromatisations	<p>Les ingrédients retenus par l'opérateur entrant dans la composition des aromatisations doivent être sélectionnés sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité technologique : Aptitude à la réalisation du produit fini sans altérer les caractéristiques de celui-ci ; - Qualité microbiologique : Les critères bactériologiques à respecter pour les ingrédients secondaires sont ceux définis soit par la législation lorsqu'elle existe soit dans les cahiers des charges entre le transformateur et les fournisseurs. - Qualité physicochimique et sensorielle : Les ingrédients sont définis par les cahiers des charges avec chacun des fournisseurs et les caractéristiques vérifiées selon un plan de contrôle établi. - La liste exhaustive des ingrédients (nature et quantité) est déposée sous forme de fiche de recette au siège du SYVOL QUALIMAINE et de l'organisme certificateur pour validation préalable et consultable sur place en fabrication par les contrôleurs. - L'eau, le bouillon sont utilisés en quantité telle que les critères analytiques soient respectés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible										
S15.	Critères bactériologiques	<p>Les critères bactériologiques à respecter à la mise en œuvre des aromatisations et marinades sont les suivants</p> <p>- valeur cible maximale - :</p> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Flore totale</td> <td>Levures et moisissures</td> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>A.S.R.</td> <td>Coliformes fécaux</td> </tr> <tr> <td>< 10⁵ / g</td> <td>< 250 / g</td> <td>Absence / g</td> <td>< 30 / g</td> <td>< 10 / g</td> </tr> </table>	Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux	< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g
Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux								
< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g								
S16.	Détermination et validation de la valeur pasteurisatrice	<ul style="list-style-type: none"> - La valeur pasteurisatrice est déterminée par le transformateur après essais selon un protocole interne pour chaque produit ; - Elle doit être validée lors d'un changement de process de fabrication ou de recette de fabrication propre à l'entreprise. 										
S17.	Critères intervenant dans le choix technologique du transformateur	<p>La technologie retenue (ingrédients, équipements, techniques) par le transformateur doit être sélectionnée sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assaisonnement : l'utilisation des assaisonnements doit permettre au minimum de garantir le respect des appellations de catégorie supérieure définies dans le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles du CIDEF. - Braisage (pour les grosses pièces) : le braisage en continu dans un four humide à très court mouillement ventilé et à haute température permet de développer l'aspect et le goût rôti typique d'une cuisson traditionnelle au four. 										
S18.	Durée de maturation avant conditionnement	La durée de maturation est comprise entre 12 heures minimum à 72 heures maximum.										
S19.	Délai entre le rôtissage et le conditionnement final	Le délai maximum entre le rôtissage et le conditionnement final est de 72 heures.										
S20.	Maitrise du conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Le produit cuit doit être protégé physiquement sans délai afin d'éviter toute contamination ; - Le conditionnement des découpes doit être étanche aux liquides et aux micro-organismes. 										

5.9.3.1. Volailles cuites et découpes cuites (exemple : poulet rôti, cuisses rôties...)

Non concerné

5.9.3.2. Filet ou blanc de poulet cuit (produit de charcuterie)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21-1	Matière première mise en œuvre	<p>Viande fraîche issue de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S21-2	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%), bouillon (bouillon de volaille ou bouillon de légumes)
S21-3	Sel	Maximum 2%
S21-4	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S21-5	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 0,5 %
S21-6	Fumée, extraits de fumée et arômes de fumée	Non autorisés
S21-7	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S21-8	Vins, alcools, liqueurs	Vins, alcools, liqueurs : maxi. 0,6%
S21-9	Gélifiants	Non autorisés
S21-10	Conservateurs	Conservateurs (maxi. 1,5 %) : Nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249)
S21-11	Anti-oxygènes	Anti-oxygènes (maxi. 0,06 %) : Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)
S21-12	Exhausteurs de goût	Non autorisés
S21-13	Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - Barème temps / température – selon fiche recette - Température $\geq 67^\circ\text{C}$
S21-14	Température de refroidissement / stockage	Température $< 4^\circ\text{C}$
S21-15	Coloration après déballage	Barème temps / température – selon fiche recette
S21-16	Tranchage (produits tranchés préemballés)	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité du tranchage - Poids et épaisseur des tranches
S21-17	Conditionnement sous atmosphère protectrice	<ul style="list-style-type: none"> - Etanchéité - Taux de gaz O₂ $< 1\%$
S21-18	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement

5.9.3.3. Rôti de dinde cuit / rôti de filet de dinde cuit*Non concerné***5.9.3.4. Jambon de poulet cuit en pain**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22-1	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche issue de : <ul style="list-style-type: none"> - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S22-2	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%), bouillon (bouillon de volaille ou bouillon de légumes)
S22-3	Sel	Maximum 2%
S22-4	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S22-5	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 0,5 %
S22-6	Fumée, extraits de fumée et arômes de fumée	Non autorisés
S22-7	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S22-8	Vins, alcools, liqueurs	Vins, alcools, liqueurs : maxi. 0,6%
S22-9	Gélifiants	Non autorisés
S22-10	Conservateurs	Conservateurs (maxi. 1,5 %) : nitrate de sodium (E251), nitrate de potassium (E252), nitrite de sodium (E250), nitrite de potassium (E249)
S22-11	Anti-oxygènes	Anti-oxygènes (maxi. 0,06 %) : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316)
S22-12	Exhausteurs de goût	Non autorisés
S22-13	Rôtissage	<ul style="list-style-type: none"> - Barème temps / température – selon fiche recette - Température $\geq 67^\circ\text{C}$
S22-14	Température de refroidissement / stockage	Température $< 4^\circ\text{C}$
S22-15	Coloration après déballage	Barème temps / température – selon fiche recette
S22-16	Conditionnement sous atmosphère protectrice	Etanchéité
S22-17	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S9	Viande fraîche exclusivement et sélectionnée	Documentaire et visite sur site
S11	Viande parée à la main	Documentaire et visite sur site

* C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 30/01 « Poulet fermier rôti et découpes cuites de poulet fermier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande de poulet alimenté avec 80 % de céréales
- Viande de poulet fermier élevé en liberté
- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituent aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention.....	5
5.1.	Schéma de vie	5
5.2.	Sélection	13
5.3.	Multiplication / Accouvage.....	13
5.4.	Alimentation des volailles	13
5.5.	Élevage	13
5.6.	Abattage	13
5.7.	Conditionnement des volailles entières	13
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	13
5.9.	Transformation	13
5.9.1.	Viandes de volailles	15
5.9.2.	Préparation de viandes de volailles	15
5.9.3.	Produits à base de viande de volailles.....	15
5.9.3.1.	Poulet entier rôti :	19
5.9.3.2.	Filet ou blanc de poulet cuit	20
5.10.	Surgélation.....	21
6.	Étiquetage	21
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.....	21

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet fermier rôti e découpes cuites de poulet fermier ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Il s'agit de produits à base de viande de volaille : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Les produits sont élaborés à partir de pièces de viande issues des label rouge :

- LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
- LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
- LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier ou découpes, frais ou surgelé »

qui se caractérisent par :

- une souche à croissance lente,
- un élevage de type fermier - élevé en liberté,
- une alimentation avec 80 % de céréales minimum,
- une durée d'élevage de 84 jours minimum.

Les produits finis sont réfrigérés.

Les produits cuits peuvent être présentés entiers (ex. poulet rôti) ou en découpes, en sachet ou sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Selon le type de produit, ils peuvent être consommés froids ou remis en température immédiatement avant leur consommation.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Qualité de la viande mise en œuvre	Viande issue de poulet fermier label rouge élevé en liberté	Pas d'exigences
Présentation de la viande mise en œuvre	Découpe manuelle (filets)	Découpe automatique

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Ingédients autorisés pour les produits cuits (charcuterie)	- Eau, - Sel, - Condiments - Sucres à la dose maximale d'emploi de 1%	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Viande de poulet alimenté avec 80 % de céréales
- Viande de poulet fermier élevé en liberté
- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main

Les produits sont transformés selon les exigences du code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF) pour la catégorie supérieure et des conditions spécifiques pour le label rouge :

- Viande fraîche exclusivement et sélectionnée
- Viande parée à la main
- Autres ingrédients (assaisonnement, aromates) sélectionnés
- Sans matière grasse ajoutée, sans phosphates
- Sans gélifiants, sans exhausteurs de goût, sans stabilisants
- Sans additifs
- Sans arômes artificiels
- Sans colorants

La technologie retenue par le transformateur doit conférer aux viandes les propriétés organoleptiques spécifiques de la viande cuite n'ayant subi aucun traitement autre que le saumurage et la cuisson, et doit apporter aux consommateurs un service de rapidité de mise en œuvre.

La qualité supérieure du produit fini repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une viande de souche de volaille à croissance à lente et à durée d'élevage élevée,
- une viande (filets) mise en œuvre issue d'une découpe manuelle et avec parage à la main,
- une viande fraîche et des produits finis présentés réfrigérés uniquement,
- une limitation du taux d'incorporation des autres ingrédients,
- l'absence de tout additif.

4. TRAÇABILITÉ

Les procédures d'identification des systèmes qualité des opérateurs doivent permettre, à toutes les étapes, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque atelier doit mettre en place les enregistrements nécessaires.

Les pièces de viande label rouge sont systématiquement traitées en série de telle sorte que leur identification et leur gestion soient facilitées.

L'identification doit être permanente et évaluée par l'organisme certificateur.

Chaque récipient ou chariot utilisé pour le stockage des pièces crues de volailles label rouge doit comporter une étiquette permettant l'identification du produit.

Dans l'atelier, un numéro de lot de fabrication inscrit sur les enregistrements accompagne une fabrication depuis la préparation de la viande jusqu'à l'expédition.

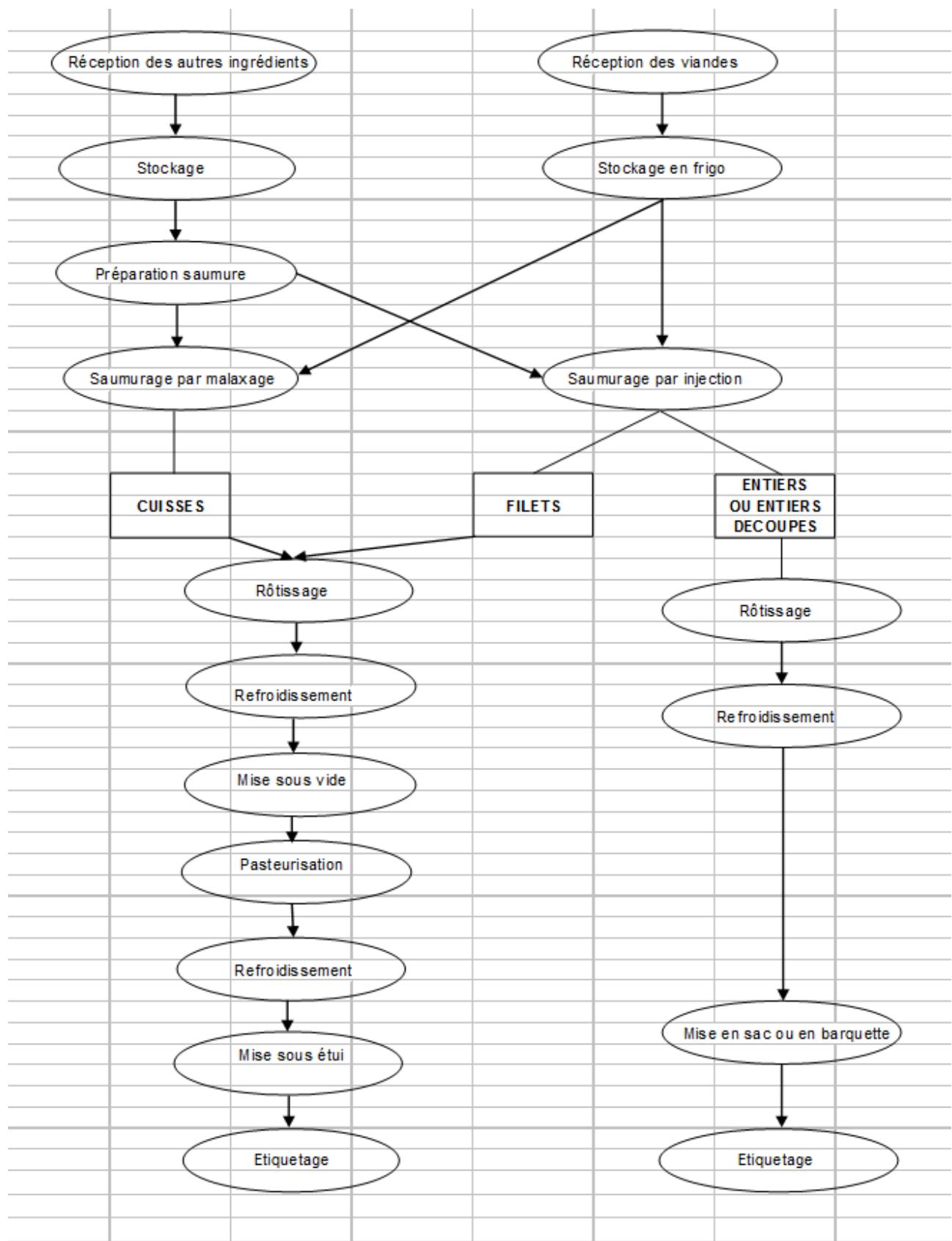
Au moment du conditionnement final, le numéro de lot correspondant à la fabrication dont est issu le produit doit être apposé de manière à être facilement lisible, sur l'emballage.

Lot de fabrication : quantité de viande d'une même origine, issue dans tous les cas d'1 seul abattoir ou atelier de découpe et correspondant à 1 seul jour d'abattage et 1 seul éleveur si possible, transformée en même temps par un 1 seul atelier de transformation.

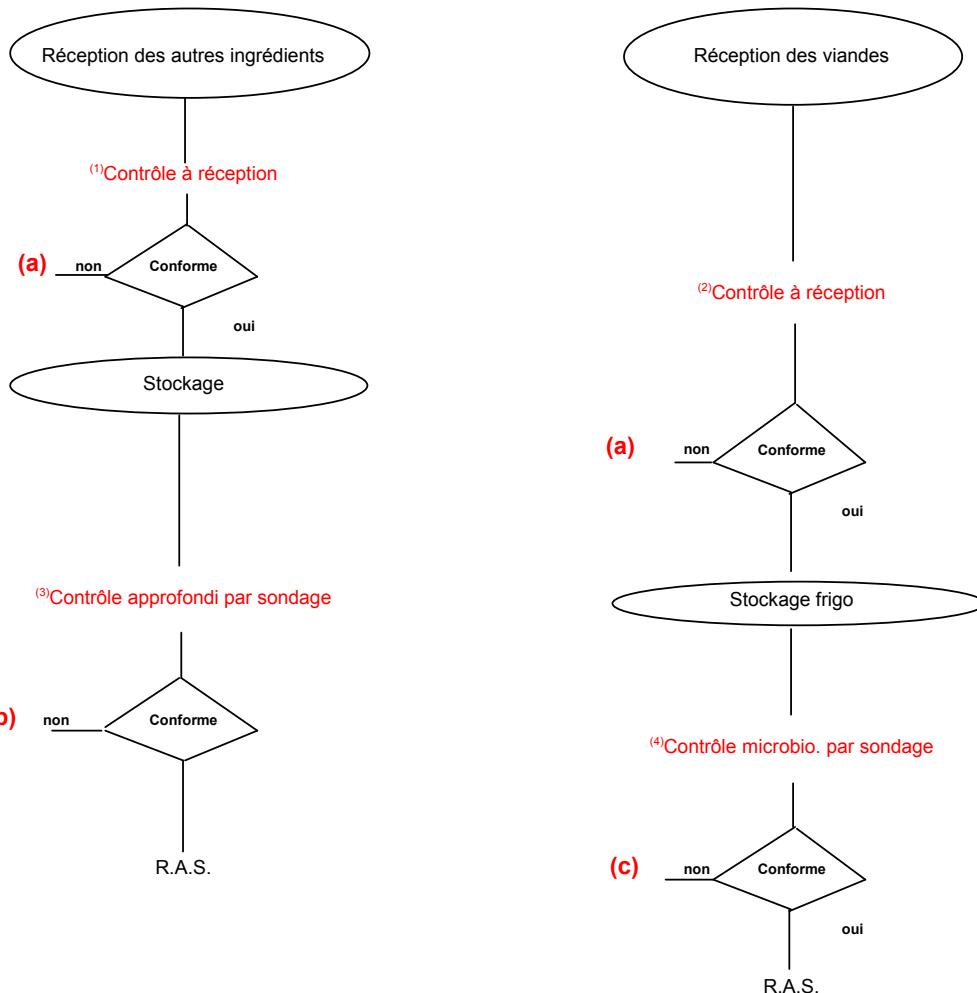
RECEPTION DE LA VIANDE	<p>Certificat de transfert abattoir/ atelier de découpe</p> <ul style="list-style-type: none"> • n° éleveur • n° de lot découpe • quantité cédée par l'atelier de découpe • date d'abattage / abattoir cédant • quantité (poids total et nombre de bacs)
RECEPTION AUTRES INGREDIENTS	<p>Etiquette emballage</p> <ul style="list-style-type: none"> • n° lot fournisseur • quantième DDM
FABRICATION	<p>Fiche suiveuse de fabrication par fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> • n° lot de fabrication avec enregistrement des numéros de lot de viande • n° de lot de préparation aromatisante utilisé et quantième de préparation de l'assaisonnement • enregistrement des différentes étapes
CONDITIONNEMENT	<p>Apposition du numéro de lot de fabrication sur chaque produit fini</p> <p>Tenue d'une comptabilité matière par type de produit</p> <ul style="list-style-type: none"> • n° de lot produit • quantité • date de conditionnement

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

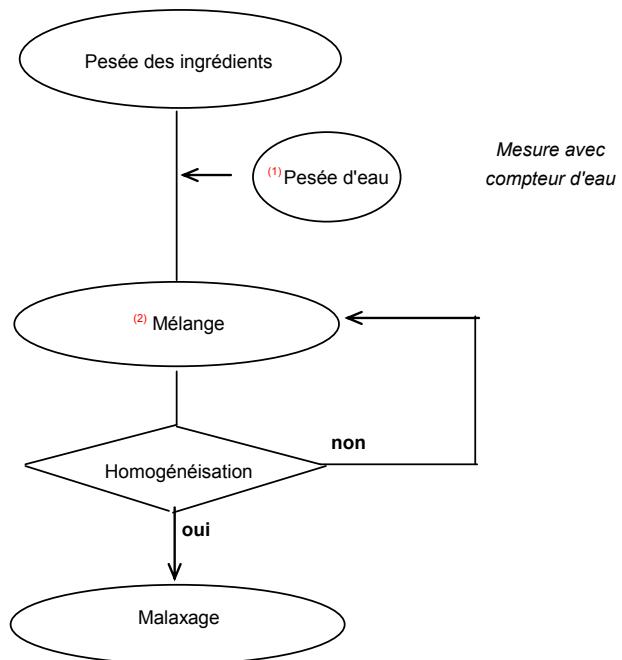


RECEPTION DES MATERIES PREMIERES



<p>(a) Rebus ou dérogation Envoy d'une fiche de non conformité au fournisseur</p> <p>(1) . Emballage intègre . Palettisation correcte . Absence de souillures importantes</p> <p>(2) . Aspect conforme : absence de plumes, sicots, hématomes, souillures . Température < 4 °c . Conditionnement intègre/ protection . Calibres de pièces conformes</p>	<p>(b) Utilisation par dérogation ou Retour fournisseur : isolement et identification du lot concerné Envoy d'une fiche de non conformité au fournisseur</p> <p>(c) Fiche de non conformité envoyé au fournisseur Suivi renforcé du fournisseur</p> <p>(3) .Aspect caractéristique .Etiquetage conforme .Emballage intègre .Analyse microbio. conforme</p> <p>(4). Résultat conforme aux normes en vigueur</p>
---	---

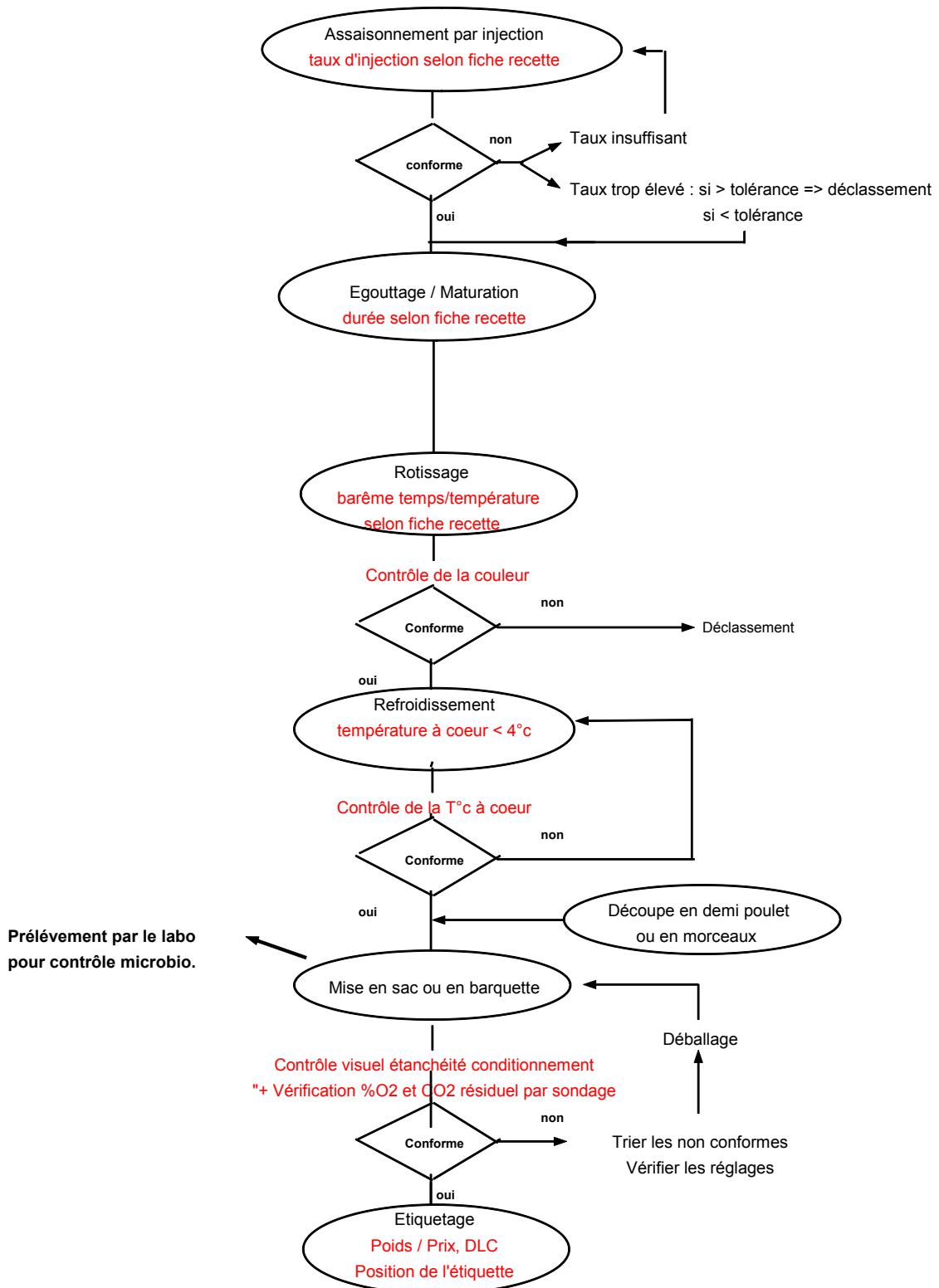
PREPARATION DE L' ASSAISONNEMENT



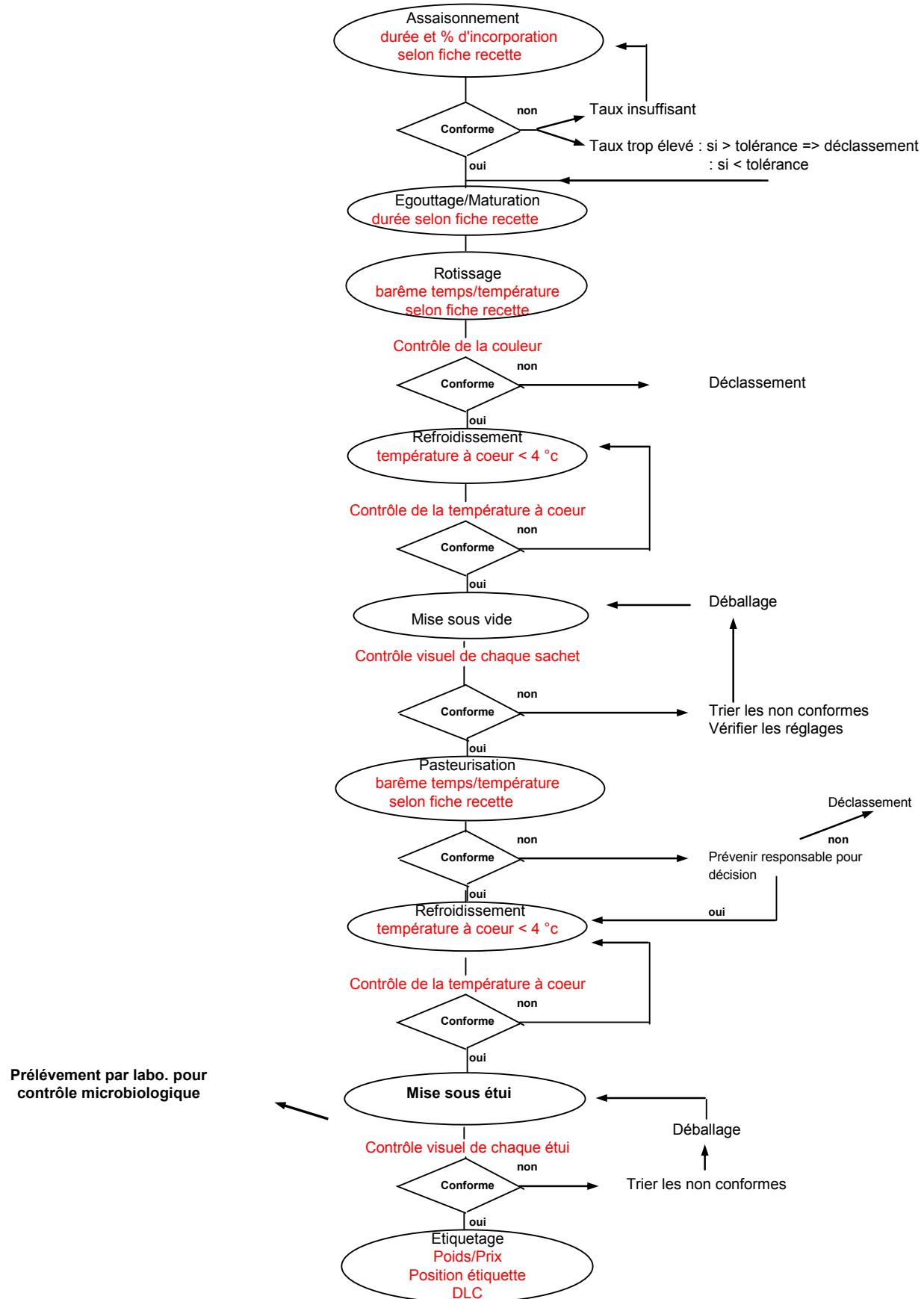
(1) . Contrôle de la conformité de l'eau
aux normes bactério. et chimiques

(2) . Complète dissolution :
pas de dépôts

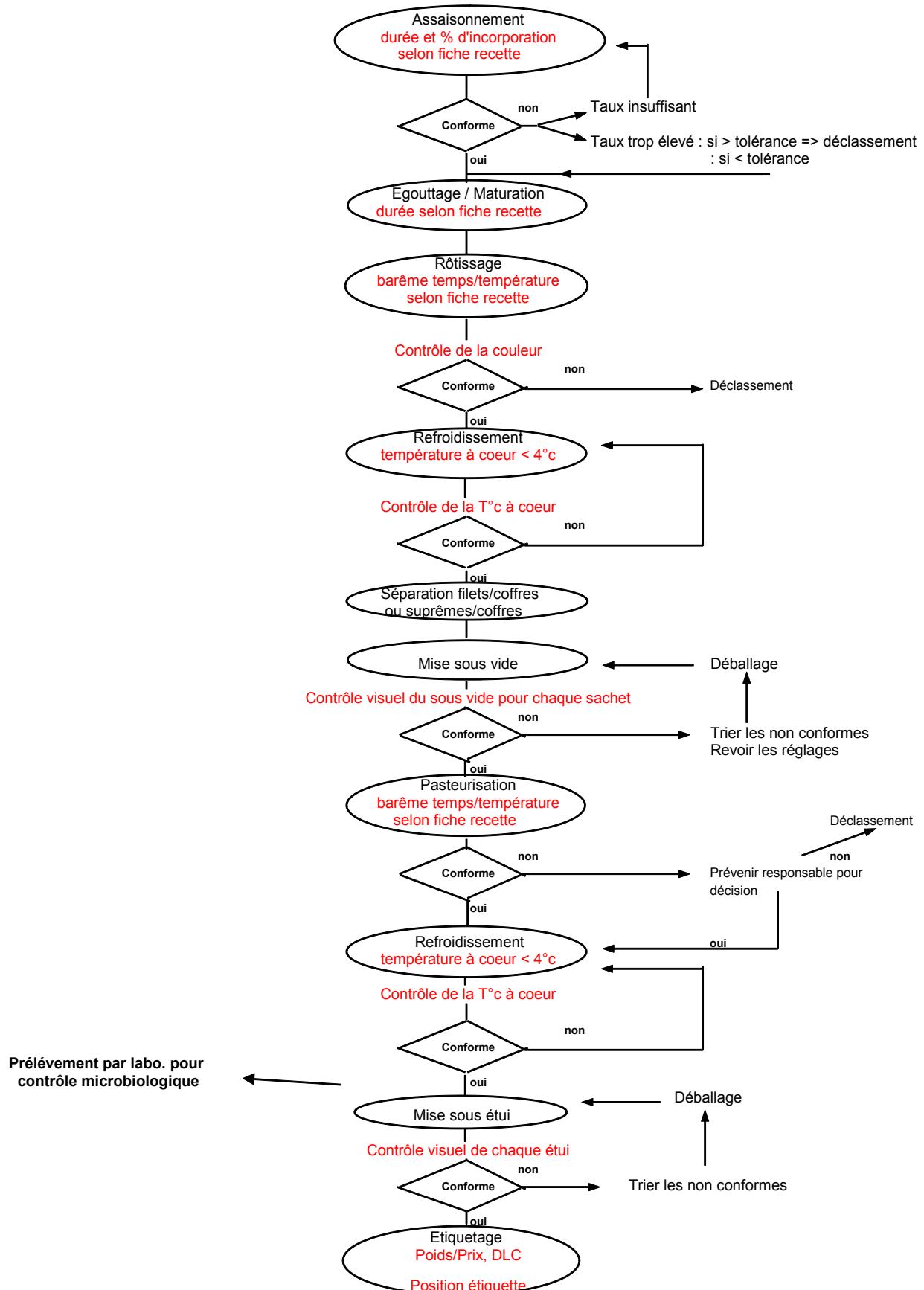
FABRICATION DE POULETS FERMIERS ROTIS ENTIERS, DEMI OU EN MORCEAUX



FABRICATION DES CUISES CUITES SOUS VIDE DE VOLAILLE



FABRICATION DES FILETS (ou SUPREMES) CUITS SOUS VIDE DE VOLAILLE



5.2. Sélection

Non concerné

5.3. Multiplication / Accouvage

Non concerné

5.4. Alimentation des volailles

Non concerné

5.5. Élevage

Non concerné

5.6. Abattage

Non concerné

5.7. Conditionnement des volailles entières

Non concerné

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conception des locaux	<ul style="list-style-type: none">- Les installations doivent être adaptées aux types de produits fabriqués, aux technologies retenues et aux volumes traités.- Les locaux doivent être conçus en prenant en compte les principes suivants :<ul style="list-style-type: none">o le principe de la « marche en avant » du produit,o la séparation des flux (produits, personnes, déchets),o la délimitation de différentes zones (salles de réception et de stockage des matières premières, salle de préparation, salle de cuisson, salle blanche,...),o la facilité du nettoyage, de la désinfection et de l'entretien des installations et équipements.
S2.	Modalités d'organisation de l'atelier de transformation	L'atelier doit comporter des locaux spécifiques à chacune des activités suivantes : <ul style="list-style-type: none">- réception des matières premières,- stockage des pièces de volailles,- stockage des autres ingrédients,- préparation,- cuisson,- réfrigération,- stockage avant conditionnement,- conditionnement,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - stockage des produits finis avant expédition. <p>Le conditionnement est réalisé en zone bactériologiquement maîtrisée, dès la fin du refroidissement, afin d'éliminer tout risque de contamination et de développement microbien.</p> <p>Compte tenu de l'utilisation possible de ces locaux pour traiter des produits standards non labels, toutes les précautions doivent être prises pour éviter les risques de confusion.</p>
S3.	Règles et précautions d'hygiène	<p>Le personnel est tenu de respecter les règles élémentaires d'hygiène concernant l'accès aux locaux de fabrication : respect du circuit personnel, tenue vestimentaire correcte (combinaison intégrale, bottes, gants, charlotte...), comportement en fabrication (lavage régulier des mains, changement de gants...)</p> <p>En outre, toutes les précautions d'hygiène doivent être prises afin d'éviter les contaminations et notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présence de doubles vestiaires (1 propre, 1 sale) et passage obligatoire par un sas sanitaire et un dispositif de nettoyage désinfection des chaussants, - usage de masques et de cagoules obligatoires pour le personnel et pour les visiteurs en ateliers de fabrication, - lavage des mains du personnel à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination, - nettoyage des surfaces de travail entre chaque journée de fabrication.
S4.	Agrément de l'atelier	Les ateliers dans lesquels se déroulent les opérations comprises entre la réception des pièces de volailles entières ou découpées et le conditionnement final des produits transformés doivent bénéficier d'un agrément pour les établissements de transformation à base de viande.
S5.	Qualité des équipements et ustensiles utilisés	<ul style="list-style-type: none"> - Les équipements et ustensiles utilisés pour le transport et le stockage des pièces crues avant traitement doivent être en matière résistante à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter. - L'emploi du bois ou du carton est proscrit dans les locaux de stockage des pièces crues avant et pendant leur traitement (tolérance pour les produits surgelés).
S6.	Conditions de transport et stockage de la matière première	Les pièces crues utilisées pour la fabrication doivent être transportées et stockées dans des conditions leur permettant de les maintenir à une température à cœur

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		comprise entre 0°C et 4°C.
S7.	Contrôle et enregistrement des températures de stockage	<p>Les températures des locaux de fabrication et de stockage (matière première et produit fini) sont contrôlées et enregistrées en continu.</p> <p>Les locaux suivants doivent être équipés de thermomètres enregistreurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - stockage des pièces crues de volailles, - stockage des produits intermédiaires à base de viande, - local de préparation, - stockage des produits avant expédition.
S8.	Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel	Après la fabrication, les locaux et le matériel sont nettoyés et désinfectés selon un plan de nettoyage désinfection dûment établi et validé par un suivi bactériologique régulier.

5.9.1. Viandes de volailles

Non concerné

5.9.2. Préparation de viandes de volailles

Non concerné

5.9.3. Produits à base de viande de volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible															
S9.	Matière première mise en œuvre	<p>Viande fraîche issue de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » 															
S10.	Technique de découpe	Les pièces de viande (filets) sont issues d'une découpe manuelle.															
S11.	Qualité des découpes et du parage	Les pièces de viande doivent exemptes de cartilages et de morceaux d'os : leur enlèvement doit être réalisé par un parage à la main.															
S12.	Critères d'hygiène des pièces	<table> <thead> <tr> <th></th> <th>Valeur cible maximale</th> <th>Staphylocoques coagulase +</th> <th>Escherichia Coli</th> <th>Salmonella</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pièces entières</td> <td>5.10^3</td> <td>10^4 ufc / g</td> <td>Absence dans 25 g de peau de cou</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Découpes crues avec</td> <td>5.10^3</td> <td>10^4 ufc / g</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia Coli	Salmonella	Pièces entières	5.10^3	10^4 ufc / g	Absence dans 25 g de peau de cou	-	Découpes crues avec	5.10^3	10^4 ufc / g		
	Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia Coli	Salmonella													
Pièces entières	5.10^3	10^4 ufc / g	Absence dans 25 g de peau de cou	-													
Découpes crues avec	5.10^3	10^4 ufc / g															

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>peau</p> <p>Découpes crues sans peau -</p> <p>10^3 ufc / g -</p>
		Référence : Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (toutes espèces).
S13.	Recette de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Afin de respecter la confidentialité de chaque recette de fabrication propre à chaque opérateur, les procédés sont détaillés dans la fiche de recette propre à l'entreprise. - Cette fiche confidentielle doit être acceptée par le SYVOL QUALIMAINE et validée par l'organisme certificateur et consultable par les contrôleurs. - Un exemplaire à jour est conservé au siège du SYVOL QUALIMAINE et de l'organisme certificateur.
S14.	Additifs	Non autorisé
S15.	Qualité des ingrédients entrant dans la composition des aromatisations	<p>Les ingrédients retenus par l'opérateur entrant dans la composition des aromatisations doivent être sélectionnés sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité technologique : Aptitude à la réalisation du produit fini sans altérer les caractéristiques de celui-ci ; - Qualité microbiologique : Les critères bactériologiques à respecter pour les ingrédients secondaires sont ceux définis soit par la législation lorsqu'elle existe soit dans les cahiers des charges entre le transformateur et les fournisseurs. - Qualité physicochimique et sensorielle : Les ingrédients sont définis par les cahiers des charges avec chacun des fournisseurs et les caractéristiques vérifiées selon un plan de contrôle établi. - La liste exhaustive des ingrédients (nature et quantité) est déposée sous forme de fiche de recette au siège du SYVOL QUALIMAINE et de l'organisme certificateur pour validation préalable et consultable sur place en fabrication par les contrôleurs. - L'eau, le bouillon sont utilisés en quantité telle que les critères analytiques soient respectés.
S16.	Proportion des ingrédients	Le poids des ingrédients autres que la volaille label rouge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible										
	autres que la volaille par rapport aux matières premières mises en œuvre	ne doit pas dépasser 15% du poids des matières premières mises en œuvre.										
S17.	Proportion de l'assaisonnement par rapport aux matières premières mises en œuvre	Le poids de l'assaisonnement ne doit pas dépasser 3% du poids des matières premières mises en œuvre.										
S18.	Critères bactériologiques	<p>Les critères bactériologiques à respecter à la mise en œuvre des aromatisations et marinades sont les suivants - valeur cible maximale - :</p> <table> <thead> <tr> <th>Flore totale</th> <th>Levures et moisissures</th> <th>Staphylococcus aureus</th> <th>A.S.R.</th> <th>Coliformes fécaux</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>< 10⁵ / g</td> <td>< 250 / g</td> <td>Absence / g</td> <td>< 30 / g</td> <td>< 10 / g</td> </tr> </tbody> </table>	Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux	< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g
Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux								
< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g								
S19.	Détermination et validation de la valeur cuisatrice	<ul style="list-style-type: none"> - La valeur cuisatrice est déterminée par le transformateur après essais selon un protocole interne pour chaque produit ; - Elle doit être validée lors d'un changement de process de fabrication ou de recette de fabrication propre à l'entreprise. 										
S20.	Critères intervenant dans le choix technologique du transformateur	<p>La technologie retenue (ingrédients, équipements, techniques) par le transformateur doit être sélectionnée sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assaisonnement : l'utilisation des assaisonnements doit permettre au minimum de garantir le respect des appellations de catégorie supérieure définies dans le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles du CIDEF. - Maturation : La maturation avant cuisson permet à l'assaisonnement de diffuser et de se fixer dans la viande de façon homogène. - Braisage : Le braisage en continu dans un four ventilé et à haute température permet de développer l'aspect et le goût rôti typique d'une cuisson traditionnelle au four. - Mise sous skin et cuisson au bain marie ou en cellule vapeur : La mise sous skin après braisage offre différents avantages : <ul style="list-style-type: none"> * au moment de la cuisson, tout le jus de la viande reste dans le muscle et ne se dilue pas dans le sachet, ce qui augmente considérablement la saveur et le moelleux du produit; * présentation correcte : le produit ne baigne pas dans le jus de cuisson et garde l'aspect naturel de la 										

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		forme initiale; * la cuisson finale dans l'emballage définitif pour les découpes permet d'assurer une conservation excellente sans aucun risque de développement bactérien dû à une recontamination, tout en assurant une stabilité de la qualité organoleptique (saveur, moelleux) du début jusqu'à la fin de la conservation.
S21.	Durée de maturation avant conditionnement	La durée de maturation est comprise entre 12 heures minimum à 72 heures maximum.
S22.	Délai entre le rôtissage et le conditionnement final	Le délai maximum entre le rôtissage et le conditionnement final est de 72 heures.
S23.	Maitrise du conditionnement	- Le produit cuit doit être protégé physiquement sans délai afin d'éviter toute contamination ; - Le conditionnement des découpes doit être étanche aux liquides et aux micro-organismes. - Les poulets entiers sont conditionnés dans des sacs individuels aptes au contact alimentaire fermés par thermosoudure.
S24.	Date limite de consommation (DLC)	La date limite de consommation doit être régulièrement vérifiée par l'opérateur selon le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (toutes espèces).

5.9.3.1. Poulet entier rôti :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26-1	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche issue de : <ul style="list-style-type: none"> - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S26-2	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%), bouillon (bouillon de volaille ou bouillon de légumes)
S26-3	Sel	Maximum 2%
S26-4	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S26-5	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 1 %
S26-6	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S26-7	Refroidissement en chambre ou tunnel à froid (température à cœur du produit)	< 4°C
S26-8	Méthode de mise sous vide	Skin
S26-9	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement

5.9.3.2. Filet ou blanc de poulet cuit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26-1	Matière première mise en œuvre	Viande fraîche issue de : <ul style="list-style-type: none"> - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S26-2	Composition de la saumure	Eau (maxi. 10%)
S26-3	Sel	Maximum 2%
S26-4	Condiments	Condiments (maxi. 1%), épices (maxi. 2%), aromates (maxi. 2%)
S26-5	Sucre et lactose	Sucres et lactose à la dose maximale de 1 %
S26-6	Arômes	Arômes naturels uniquement (maxi. 0,6%) (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes)
S26-7	Refroidissement en chambre ou tunnel à froid (température à cœur du produit)	< 4°C
S26-8	Découpe en morceaux	Selon les présentations
S26-9	Présentation du produit	Produit fini réfrigéré uniquement

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S9	Viande fraîche exclusivement et sélectionnée	Documentaire et visite sur site
S11	Viande parée à la main	Documentaire et visite sur site

**Cahier des charges du label rouge n° LA 32/99
« Découpes et morceaux de poulet fermier
aromatisés/condimentés/marinés »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Alimenté avec 80 % de céréales
- Durée d'élevage 84 jours minimum

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	5
5.1. Schéma de vie	5
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accouvage.....	8
5.4. Alimentation des volailles.....	8
5.5. Élevage	8
5.6. Abattage	8
5.7. Conditionnement des volailles entières	8
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	8
5.9. Transformation	8
5.9.1. Viandes de volailles	9
5.9.2. Préparation de viandes de volailles	9
Découpes de poulet fermier label rouge aromatisées tomate basilic :	11
Découpes de poulet fermier label rouge aromatisées tomate basilic paprika :	11
Demi poulet découpé fermier label rouge mariné :	12
Emincés de poulet fermier label rouge marinés :.....	12
5.9.3. Produits à base de viande de volailles	12
5.10. Surgélation.....	13
6. Étiquetage	13
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72550 COULANS SUR GÉE
Tél. 02 43 39 93 13
Courriel : info@loue.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Découpes et morceaux de poulet fermier aromatisés/condimentés/marinés ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Il s'agit de viande fraîche crue issue de préparations de viande de volailles : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Les produits sont élaborés à partir de pièces de viande issues des label rouge :

- LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
- LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
- LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier ou découpes, frais ou surgelé »

qui se caractérisent par :

- une souche à croissance lente,
- un élevage de type fermier - élevé en liberté,
- une alimentation avec 80 % de céréales minimum,
- une durée d'élevage de 84 jours minimum.

Les produits finis sont réfrigérés. Ils sont présentés sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Qualité de la viande mise en œuvre	Viande issue de poulet fermier label rouge élevée en liberté	Pas d'exigences
Présentation de la viande mise en œuvre	Découpe manuelle (filets)	Découpe automatique
Ingrédients autorisés pour les produits cuits	- Eau, bouillon (bouillon de volaille ou de légumes)	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
(charcuterie)	<ul style="list-style-type: none"> uniquement) - Sel - Condiments - Arômes naturels (substances aromatisantes ou préparations aromatisantes) - Sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 1% - Vins, alcools, liqueurs 	

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en liberté
- Alimenté avec 80 % de céréales
- Durée d'élevage 84 jours minimum

Les produits sont transformés selon les conditions spécifiques suivantes :

- Préparation (aromatisation ou marinade) ne dépassant pas 10% du poids total à la mise en œuvre ;
- Aromatisations / marinades sont préparés selon les exigences définies par le cahier des charges ;
- Sans additifs - à l'exception du caramel ordinaire utilisé en tant que colorant -

La qualité supérieure du produit fini repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une viande de souche de volaille à croissance à lente et à durée d'élevage élevée,
- une viande fraîche et des produits finis présentés réfrigérés uniquement,
- une limitation du taux d'incorporation des autres ingrédients,
- l'absence d'additif – à l'exception du caramel ordinaire utilisé en tant que colorant.

Les opérations de préparation retenues par l'opérateur doit conférer aux viandes les propriétés organoleptiques spécifiques de la viande label rouge, et doit apporter aux consommateurs un service de rapidité de mise en œuvre.

4. TRAÇABILITÉ

Les procédures d'identification des systèmes qualité des opérateurs doivent permettre, à toutes les étapes, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque atelier doit mettre en place les enregistrements nécessaires.

Les pièces sous label sont systématiquement traitées en série de telle sorte que leur identification et leur gestion soient facilitées.

L'identification doit être permanente et évaluée par l'organisme certificateur.

Chaque récipient ou chariot utilisé pour le stockage des pièces crues de volailles label rouge doit comporter une étiquette permettant l'identification du produit.

Dans l'atelier, un numéro de lot de fabrication inscrit sur les enregistrements accompagne une fabrication depuis la préparation de la viande jusqu'à l'expédition.

Au moment du conditionnement final, le numéro de lot correspondant à la fabrication dont est issu le produit doit être apposé de manière à être facilement lisible, sur l'emballage.

Dans la mesure où le type d'emballage retenu le permet, il est également apposé un numéro individuel.

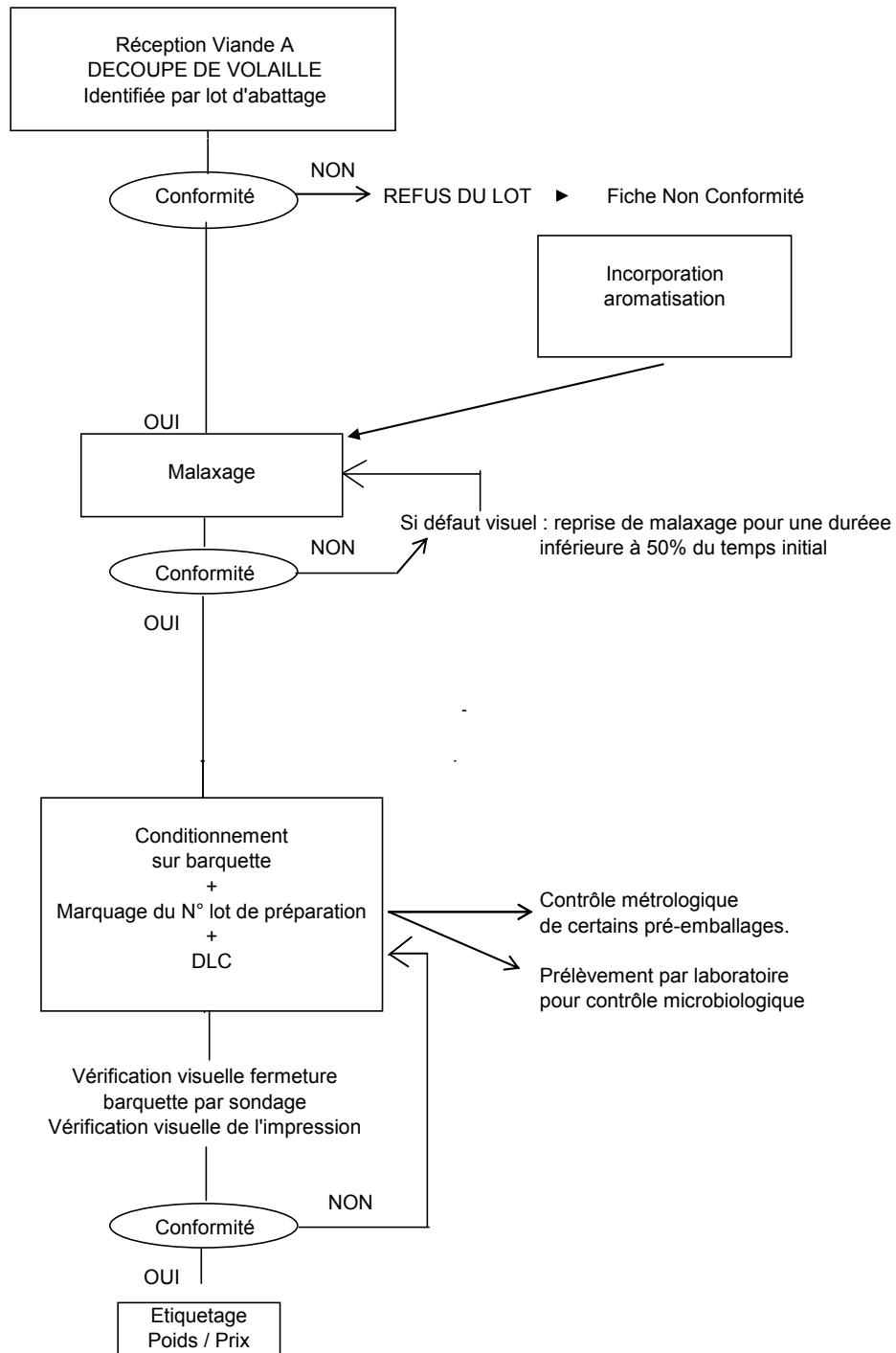
Lot de fabrication : quantité de viande d'une même origine, issue dans tous les cas d'1 seul abattoir ou atelier de découpe et correspondant à 1 seul jour d'abattage et 1 seul éleveur si possible, transformée en même temps par un 1 seul atelier de transformation.

RECEPTION DE LA VIANDE	Bordereau de cession abattoir/ atelier de découpe <ul style="list-style-type: none"> ▪ n° de lot éleveur ▪ n° label ▪ quantité cédée par l'abattoir ▪ date d'abattage / abattoir cédant ▪ date de découpe ▪ quantité de morceaux découpés
RECEPTION MARINADE	Identification du lot de préparation aromatisante <ul style="list-style-type: none"> ▪ n° lot + quantième
MELANGE VIANDE / MARINADE	Bordereau de fabrication <ul style="list-style-type: none"> ▪ n° lot de fabrication avec enregistrement des n° de lot de viande et n° de lot de préparation aromatisante utilisés ▪ quantité de viande et de préparation aromatisante ▪ date de mise en de fabrication
CONDITIONNEMENT	Apposition du numéro de lot de fabrication sur chaque barquette Apposition de l'étiquetage avec numéro individuel par barquette – selon type de produit - Tenue d'une comptabilité matière

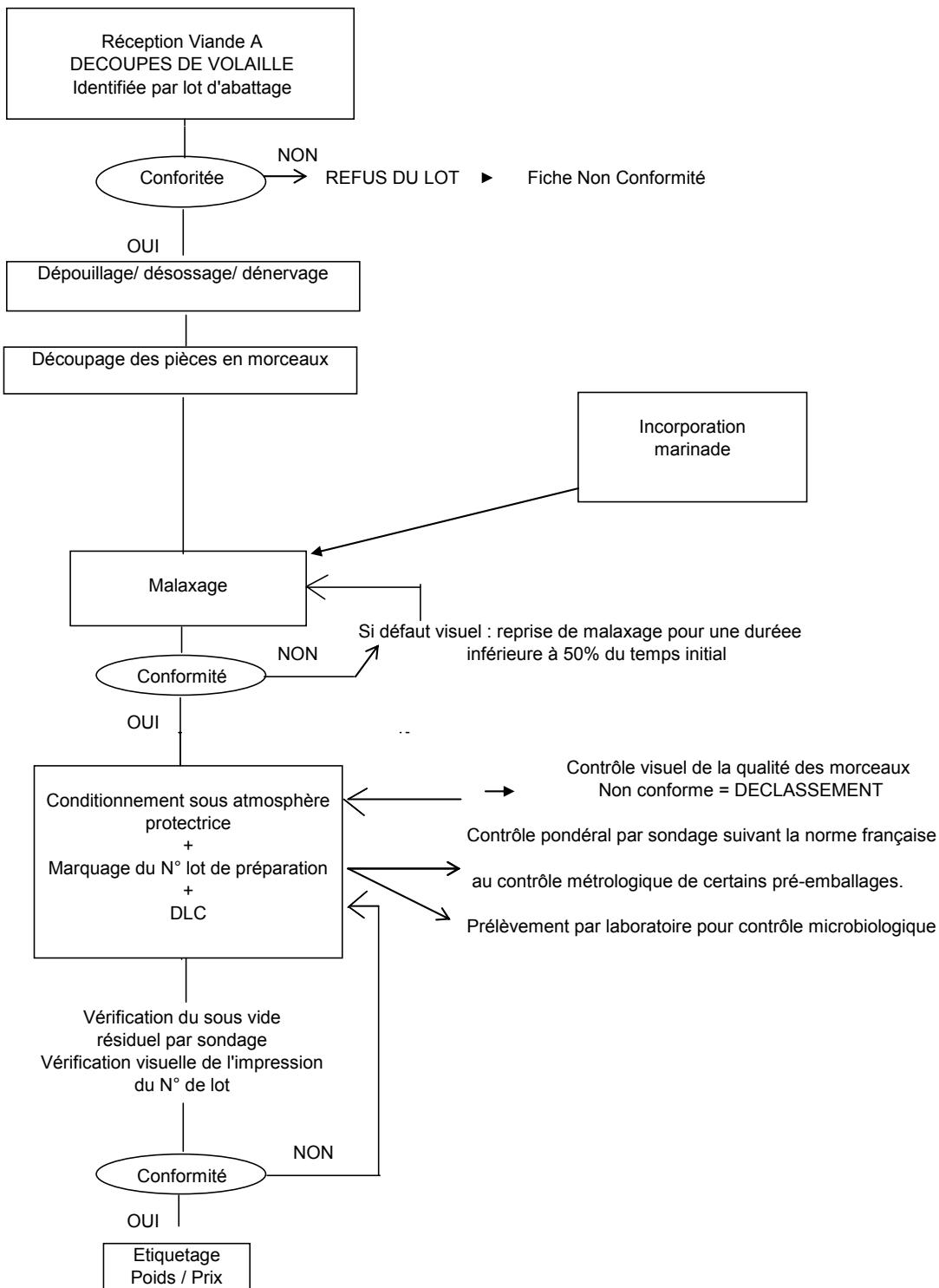
5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

DECOUPEES AROMATISÉES



MORCEAUX DE VIANDE MARINÉS



5.2. Sélection

Non concerné

5.3. Multiplication / Accouvage

Non concerné

5.4. Alimentation des volailles

Non concerné

5.5. Élevage

Non concerné

5.6. Abattage

Non concerné

5.7. Conditionnement des volailles entières

Non concerné

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Dispositions relatives aux installations de préparation	Les opérations d'incorporation des aromatisations ou marinades ainsi que le conditionnement des produits doivent s'effectuer dans les ateliers de découpe habilités pour la découpe de volailles label rouge.
S2.	Qualité des équipements et ustensiles utilisés pour le transport et le stockage des pièces crues avant traitement	- Ils doivent être en matière résistante à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter. - L'emploi du bois ou du carton est proscrit dans les locaux de stockage des pièces crues avant et pendant leur traitement (tolérance pour les produits surgelés).
S3.	Qualité des équipements et ustensiles utilisés pour l'introduction des aromatisations et des marinades	Ils doivent être en matière résistante à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter. Entre chaque lot de viande à préparer, ils doivent être nettoyés.
S4.	Nettoyage et désinfection des équipements et des ustensiles	Le plan de nettoyage-désinfection dûment établi et validé par un suivi bactériologique régulier s'applique aux équipements et ustensiles utilisés pour l'introduction des aromatisations et des marinades.
S5.	Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel	Après la fabrication, les locaux et le matériel sont nettoyés et désinfectés selon un plan de nettoyage désinfection dûment établi et validé par un suivi bactériologique régulier.

5.9.1. Viandes de volailles

Non concerné

5.9.2. Préparation de viandes de volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																				
S6.	Matière première mise en œuvre	Découpes et morceaux de poulets fermiers label rouge issus de : - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »																				
S7.	Technique de découpe	Les pièces de viande (filets) sont issues d'une découpe manuelle.																				
S8.	Qualité bactériologique de la viande mise en œuvre	Qualité bactériologique de la viande à mettre en œuvre : <table> <thead> <tr> <th></th> <th>Valeur cible maximale</th> <th>Staphylocoques coagulase +</th> <th>Escherichia Coli</th> <th>Salmonella</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pièces entières</td> <td>$5 \cdot 10^3$</td> <td>10^4 ufc / g</td> <td>Absence dans 25 g de peau de cou</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Découpes crues avec peau</td> <td>$5 \cdot 10^3$</td> <td>10^4 ufc / g</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Découpes crues sans peau</td> <td>-</td> <td>10^3 ufc / g</td> <td>-</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Référence : Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage et à la découpe des volailles maigres (toutes espèces).		Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia Coli	Salmonella	Pièces entières	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	Absence dans 25 g de peau de cou		Découpes crues avec peau	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	-		Découpes crues sans peau	-	10^3 ufc / g	-	
	Valeur cible maximale	Staphylocoques coagulase +	Escherichia Coli	Salmonella																		
Pièces entières	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	Absence dans 25 g de peau de cou																			
Découpes crues avec peau	$5 \cdot 10^3$	10^4 ufc / g	-																			
Découpes crues sans peau	-	10^3 ufc / g	-																			
S9.	Ingrédient non autorisé	Les huiles et matières grasses végétales de palme sont interdites.																				
S10.	Additifs	Aucun additif n'est autorisé. – à l'exception du caramel ordinaire utilisé en tant que colorant.																				
S11.	Qualité des ingrédients entrant dans la composition des aromatisations	Les ingrédients retenus par l'opérateur entrant dans la composition des aromatisations doivent être sélectionnés sur la base des critères suivants : - Qualité technologique : Aptitude à la réalisation du produit fini sans altérer les caractéristiques de celui-ci ; - Qualité microbiologique : Les critères bactériologiques à respecter pour les ingrédients secondaires sont ceux définis soit par la législation lorsqu'elle existe soit dans les cahiers des charges entre le transformateur et les fournisseurs.																				

N°	Point à contrôler	Valeur-cible										
		<ul style="list-style-type: none"> - Qualité physicochimique et sensorielle : Les ingrédients sont définis par les cahiers des charges avec chacun des fournisseurs et les caractéristiques vérifiées selon un plan de contrôle établi. - La liste exhaustive des ingrédients (nature et quantité) est déposée sous forme de fiche de recette au siège du SYVOL QUALIMAINNE et de l'organisme certificateur pour validation préalable et consultable sur place en fabrication par les contrôleurs. 										
S12.	Critères bactériologiques	<p>Les critères bactériologiques à respecter à la mise en œuvre des aromatisations et marinades sont les suivants – valeur cible maximale :</p> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Flore totale</td> <td>Levures et moisissures</td> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>A.S.R.</td> <td>Coliformes fécaux</td> </tr> <tr> <td>< 10⁵ / g</td> <td>< 250 / g</td> <td>Absence / g</td> <td>< 30 / g</td> <td>< 10 / g</td> </tr> </table>	Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux	< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g
Flore totale	Levures et moisissures	Staphylococcus aureus	A.S.R.	Coliformes fécaux								
< 10 ⁵ / g	< 250 / g	Absence / g	< 30 / g	< 10 / g								
S13.	Délai maximum entre la fabrication et le conditionnement	<p>Le délai maximum entre la fabrication, c'est-à-dire le malaxage, et le conditionnement est de 24 heures.</p>										
S14.	Maitrise du conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Le produit cuit doit être protégé physiquement sans délai afin d'éviter toute contamination ; - Le conditionnement des découpes doit être étanche aux liquides et aux micro-organismes. 										

Découpes de poulet fermier label rouge aromatisées tomate basilic :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15-1	Matière première mise en œuvre	Découpes et morceaux de poulets fermiers label rouge issus de : - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S15-2	Pourcentage minimum de viande mis en œuvre	Viande (minimum 95% à la mise en œuvre) : Découpes de poulet label rouge exclusivement
S15-3	Aromatisation	Aromatisation 5% à la mise en œuvre Aromates dont Basilic 5 % minimum
S15-4	Pourcentage minimum de tomate	10%
S15-5	Autres ingrédients mis en œuvre	Chapelure, Sel, Huile végétale, arômes, extraits de levure et sucre

Découpes de poulet fermier label rouge aromatisées tomate basilic paprika :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16-1	Matière première mise en œuvre	Découpes et morceaux de poulets fermiers label rouge issus de : - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S16-2	Pourcentage minimum de viande mis en œuvre	Viande (minimum 95% à la mise en œuvre) : - Découpes de poulet label rouge exclusivement Ces produits sont préparés uniquement à partir de découpes fraîches anatomiques
S16-3	Aromatisation	Aromatisation 5% à la mise en œuvre Epices dont paprika 6% minimum
S16-4	Autres ingrédients mis en œuvre	Chapelure, Légumes déshydratés, Sel, Huile végétale, arômes, extraits de levure et sucre

Demi poulet découpé fermier label rouge mariné :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17-1	Matière première mise en œuvre	Découpes et morceaux de poulets fermiers label rouge issus de : - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S17-2	Pourcentage minimum de viande mis en œuvre	Viande (minimum 95% à la mise en œuvre) : - Demi poulet découpé label rouge exclusivement Ces produits sont préparés uniquement à partir de découpes fraîches anatomiques
S17-3	Aromatisation	Maximum 5% à la mise en œuvre
S17-4	Autres ingrédients mis en œuvre	Eau, sel, arômes, sucre, huile végétale et légumes déshydratés

Emincés de poulet fermier label rouge marinés :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18-1	Matière première mise en œuvre	Découpes et morceaux de poulets fermiers label rouge issus de : - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé », - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
S18-2	Pourcentage minimum de viande mis en œuvre	Viande (minimum 95% à la mise en œuvre) : - Découpes de poulet label rouge exclusivement Ces produits sont préparés uniquement à partir de découpes fraîches anatomiques sans peau totalement dégraissées, désossées, découpées en lamelles et dénervées
S18-3	Aromatisation	Maximum 5% à la mise en œuvre
S18-4	Autres ingrédients mis en œuvre	Eau, huile végétale, sel, sucre, arômes, aromates, extraits d'aromates et épices

5.9.3. Produits à base de viande de volailles

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S9	Viande fraiche exclusivement et sélectionnée	Documentaire et visite sur site
S11	Viande parée à la main	Documentaire et visite sur site

* C : Conditions de production communes