

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

PATE DE FOIE DE VOLAILLE SUPERIEUR

N° LA 01/16

Caractéristiques certifiées communicantes

- ⇒ **Epaules et Gorges de Porc label rouge**
- ⇒ **Au minimum 50% de foies de volaille**
- ⇒ **Recette traditionnelle**

Sommaire

1	NOM DU DEMANDEUR	3
2	NOM DU LABEL ROUGE	4
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	5
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT.....	5
3.1.1	<i>La qualité des Matières premières utilisées.....</i>	5
3.1.2	<i>La recette</i>	5
3.1.3	<i>Le conditionnement.....</i>	5
3.1.4	<i>Le procédé de conservation.....</i>	5
3.1.5	<i>Les caractéristiques du Produit.....</i>	5
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	7
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE.....	10
4	TRACABILITE	11
4.1	IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....	11
4.2	TENUE DE REGISTRES.....	11
4.3	SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE.....	13
5	METHODE D'OBTENTION	15
5.1	SCHEMA DE VIE.....	15
5.2	RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES FOIES, EPAULES, GORGES ET AUTRES INGREDIENTS.....	16
5.2.1	<i>Matières premières carnées mises en œuvre</i>	16
5.2.2	<i>Ingrédients.....</i>	17
5.3	FABRICATION DU PATE DE FOIE DE VOLAILLE SUPERIEUR.....	17
5.3.1	<i>Délai de mise en œuvre des foies, épaules et gorges.....</i>	17
5.3.2	<i>Composition de la mêlée et recette de fabrication.....</i>	17
5.3.3	<i>Procédé de fabrication</i>	18
5.4	CONDITIONNEMENT ET STERILISATION.....	18
6	ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	19
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	20

1 NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Tél. : 05 59 04 49 35

Mail : inpaq@inpaq.fr

2 NOM DU LABEL ROUGE

Pâté de foie de volaille supérieur

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

3.1.1 La qualité des Matières premières utilisées

Le pâté de foie de volaille supérieur est fabriqué exclusivement à partir :

- d'épaules et gorges de Porc label rouge
- de foies issus de lots de volailles labellisables.

3.1.2 La recette

La recette de fabrication définit un nombre limité d'ingrédients utilisables ; ce qui permet au produit de conserver l'arôme et le goût des matières premières.

Le hachage est équivalent au minimum à une grille de 8 mm. Il présente un aspect de gros grains.

3.1.3 Le conditionnement

Le pâté de foie de volaille supérieur est conditionné en verrines ou en bocaux.

3.1.4 Le procédé de conservation

Le pâté de foie de volaille supérieur est appertisé.

3.1.5 Les caractéristiques du Produit

FICHE TECHNIQUE PRODUIT : PATE DE FOIE DE VOLAILLE SUPERIEUR													
Composition	<p>Foies issus de lots de volailles labellisables (50% minimum) Gorges (32% minimum) et épaules (5% minimum) de Porc label rouge</p> <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sel, ▪ eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, ▪ plantes aromatiques, épices, vins, alcools, ▪ lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mélée (si pas d'utilisation d'œufs), ▪ œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mélée (si pas d'utilisation de lait) ▪ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes. <p>En cas d'utilisation de lait frais et d'œufs frais, la dose maximale d'emploi est limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mélée.</p>												
Caractéristiques certifiées communicantes	Epaules et Gorges de Porc label rouge Au minimum 50% de foies de volaille Recette traditionnelle												
Procédés de fabrication	Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum Valeur stérilisatrice (VF ¹⁰ 121.1) minimale de 3 minutes												
Caractéristiques organoleptiques	Intensité de la couleur de la tranche Présence de marquants de foie à la coupe Hachage grossier de la viande Texture granuleuse Au nez, odeur typée de pâté En bouche, arôme typé de pâté												
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #cccccc; width: 60%;">Caractéristique</th><th style="background-color: #cccccc;">Norme retenue</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HPDA</td><td style="text-align: center;">$\leq 78\%$</td></tr> <tr> <td>LIPIDES rapportés à l'HPDA 78</td><td style="text-align: center;">$\leq 30\%$</td></tr> <tr> <td>COLLAGENE / PROTIDES</td><td style="text-align: center;">$\leq 20\%$</td></tr> <tr> <td>SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPDA 78</td><td style="text-align: center;">$\leq 2\%$</td></tr> <tr> <td>AMIDON rapporté à l'HPDA 78</td><td style="text-align: center;">$\leq 3\%$</td></tr> </tbody> </table>	Caractéristique	Norme retenue	HPDA	$\leq 78\%$	LIPIDES rapportés à l'HPDA 78	$\leq 30\%$	COLLAGENE / PROTIDES	$\leq 20\%$	SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPDA 78	$\leq 2\%$	AMIDON rapporté à l'HPDA 78	$\leq 3\%$
Caractéristique	Norme retenue												
HPDA	$\leq 78\%$												
LIPIDES rapportés à l'HPDA 78	$\leq 30\%$												
COLLAGENE / PROTIDES	$\leq 20\%$												
SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPDA 78	$\leq 2\%$												
AMIDON rapporté à l'HPDA 78	$\leq 3\%$												

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant est choisi au regard des éléments suivants :

- Il s'agit d'un produit similaire (pâté de foie de volaille, conditionné en verrines ou en bocaux, appertisé et commercialisé en grande distribution au rayon épicerie),
- Il est défini dans le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, par la fiche 7.3 Pâté, mousse de foie,
- Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L640-2 du Code Rural et de la pêche maritime.

Points de différence	Pâté de foie de volaille supérieur	Produit courant
Les matières premières	Foies issus de lots de volailles labellisables (50% minimum) Gorges (32% minimum) et épaules (5% minimum) de Porc label rouge	Foies de volaille en quantité au moins égale à 15% de la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. , Gras, graisse de porc et/ou de volaille et/ou de ratites et/ou de gibier et/ou gras des espèces animales dont le foie est autorisé.
Autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sel, ▪ eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, ▪ plantes aromatiques, épices, vins, alcools, ▪ lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée (si pas d'utilisation d'œufs), ▪ œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée (si pas d'utilisation de lait) ▪ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes. <p>En cas d'utilisation de lait frais et d'œufs frais, la dose maximale d'emploi est limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée.</p>	Viande de porc et/ou bovin et/ou veau et/ou ovin et/ou caprin et/ou cheval et/ou âne et/ou mulot et/ou volaille et/ou de ratites et/ou lapin et/ou gibier, à l'exclusion de toute autre espèce, Viandes séparées mécaniquement de porc et/ou volaille, à dose maximale d'emploi, à la mise en œuvre, de 25%, Couennes en l'état ou déshydratées, Gelée, gélatine, Crème, Huiles végétales, Sel, Eau, glace, bouillon, saumure, Sucres , y compris lactose, Aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, Arômes, Liants protéiques : sans et dérivés du sang, lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs, jaunes, matières protéiques végétales, isolées, concentrées, farines, non texturées, levures, Liants amyloacés : farines, chapelures, amidons, Liants cellulosiques : cellulose, fibres, farine de moutarde. <i>La quantité totale de liants, gélifiants et épaisseurs (y compris les amidons modifiés chimiquement, comptée sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décors, substances d'enrobage, croûte, etc., ne doit pas dépasser 7% exprimée en matière sèche dont au maximum 5% d'amidon (y compris les amidons modifiés chimiquement) et 1% de gélifiants.</i> Ferments, Sang, cruar, hémoglobine , en quantité strictement nécessaire pour renforcer la coloration.

Points de différence	Pâté de foie de volaille supérieur	Produit courant
Additifs	Pas d'additifs	<p>Nitrite de sodium (E250), à une dose d'emploi inférieure à 100 mg/kg en NaNO₂,</p> <p>Acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)</p> <p>Erythorbate de sodium (E316),</p> <p>Extraits de romarin (E392),</p> <p>Acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330),</p> <p>Acétate de sodium (E262), potassium (E261),</p> <p>Lactate de sodium (E325), potassium (E326)</p> <p>Citrate de sodium (E331), potassium (E332),</p> <p>Citrate de calcium (E333) exclusivement dans les produits appétisés,</p> <p>Phosphates (E339, E341, E450, E451, E452),</p> <p>Amidons modifiés par voie chimique,</p> <p>Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (E471),</p> <p>Gélifiants et épaisseurs : carraghénanes (E407), algues Euchema transformées (E407a), farine de graines de caroube (E410), farine de guar (E412), gomme xanthane (E415)</p> <p>Colorants de masse : curcumine (E100), acide carminique, carmins (E120), caramels (E150 a,b), caroténoïdes (E160a), extraits de paprika, capsanthine, capsorubine (E160c),</p> <p>Exhausteurs de goût : glutamate monosodique (E621)</p> <p>Acide sorbique et ses sels (E200, E202),</p> <p>Parahydroxybenzoates (E214, E215, E218, E219),</p> <p>Chlorure de potassium (E508), de calcium (E509), de magnésium (E511).</p> <p>A l'exception du nitrite, des amidons modifiés, des gélifiants et des épaisseurs, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.</p>

Points de différence	Pâté de foie de volaille supérieur	Produit courant
Décors et enrobages	Pas de décor ni d'enrobage	<p><i>Décors et enrobages comestibles</i></p> <p>Crépine, peau de volaille, gelée, bardes, gras, graisse, décors.</p> <p>Les gelées d'enrobage, bardes et décors peuvent être additionnés de :</p> <p>Tout ingrédient et/ou additif autorisé dans la masse de produit, les colorants : lutéine (E161b), rouge de betterave, bétanine (E162), noir brillant PN (E151), et des additifs suivants : acétate de calcium (E263), acides alginiques et ses sels (E400 à E404), esters des mono et diglycérides d'acides gras (4472 a, b, c, d, e, f),</p> <p>Les gelées d'enrobage peuvent être additionnées de :</p> <p>Gomme gellane (E418).</p> <p>Les bardes d'enrobage et de décor peuvent être reconstituées. Dans ce cas, elles peuvent être additionnées de :</p> <p>Chlorure de calcium (E509), Sulfate de calcium (E516).</p> <p>Tous les additifs précités, y compris les colorants de décors et enrobages, peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.</p> <p><i>Décors et enrobages non comestibles</i></p> <p>Ils répondent à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires.</p> <p>Le total barde, gelée et décors ne doit pas dépasser 20% de la masse nette déclarée. La barde seule ne peut dépasser 10% de la masse nette déclarée. Ces pourcentages peuvent atteindre, respectivement, 25% et 13% si la masse nette déclarée est inférieure ou égale à 500g. La fraction pondérale qui dépasse la masse nette déclarée n'entre pas dans le pourcentage.</p>
Hachage	<p>Hachage : grille ≥ 8 mm au minimum</p> <p>Aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissement).</p> <p>Présence de marquants</p>	Le produit se présente, soit sous la forme d'un hachage « grossier » des différents éléments de base (foie et gras), soit sous la forme d'une pâte fine avec ou sans marquants. Il peut être entouré de tout élément d'enrobage et/ou de décor.
Critères physico-chimiques	<p>HPDA ≤ 78 % LIPIDES rapportés à l'HPDA 78 ≤ 30% COLLAGENE/PROTIDES ≤ 20 % SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPDA 78 ≤ 2 % AMIDON rapportés à l'HPDA 78 ≤ 3 %</p>	<p>HPDA ≤ 80 % LIPIDES rapportés à l'HPDA 80 ≤ 45 % COLLAGENE/ PROTIDES ≤ 30 % SUCRES SOLUBLES TOTAUX rapportés à l'HPDA 80 ≤ 3 % AMIDON rapportés à l'HPDA 80 ≤ 5 %</p>

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Les principaux éléments justifiant de la qualité supérieure du pâté de foie de volaille supérieur sont les suivants :

➤ **Les matières premières carnées mises en œuvre :**

La qualité des matières premières utilisées est un facteur déterminant de la qualité et de la régularité du pâté de foie de volaille supérieur.

L'utilisation de foies issus de lots de volailles labellisables, de gorges et d'épaules de porc label rouge, dont les caractéristiques sont significativement différentes des caractéristiques des matières premières standards, influence le goût et la texture des produits.

➤ **La composition de la mêlée :**

L'incorporation d'une quantité de foie de volaille de 50% minimum permet de typer le produit fini et contribue à son goût et à sa saveur caractéristiques.

La présence des marquants de foie de volaille fait partie intégrante de la recette de fabrication traditionnelle.

➤ **La limitation des ingrédients utilisables :**

La limitation des ingrédients utilisables permet de produire un pâté de foie de volaille supérieur conservant l'arôme et le goût des matières premières et correspondant à la recette traditionnelle.

➤ **Présentation sans décors ni enrobages :**

La présentation du pâté de foie de volaille supérieur sans décor ni enrobage fait partie intégrante de la recette de fabrication traditionnelle.

➤ **Hachage gros :**

Le hachage gros impose l'utilisation de gorges convenablement parées de façon à fabriquer des pâtés de foie de volaille supérieurs dont l'aspect et la texture soient satisfaisants.

La taille du grain est importante pour bien visualiser les morceaux et renforcer la texture traditionnelle.

➤ **Critères physico-chimiques :**

Les paramètres physico-chimiques du pâté de foie de volaille supérieur témoignent du respect des exigences de formulation et de la limitation de la teneur en gras du produit fini.

4 TRACABILITE

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Le cahier des charges label rouge pâté de foie de volaille supérieur concerne les ateliers de transformation.

4.2 TENUE DE REGISTRES

Traçabilité à la réception et à l'entreposage jusqu'à la mise en œuvre :

L'entreprise enregistre chaque réception de matières premières carnées et d'ingrédients.

Pour chaque réception, l'entreprise doit posséder les documents d'accompagnement (bon de livraison, facture), ainsi que tout autre document complémentaire (attestation, fiche technique du produit, ...) lui permettant de disposer des informations suivantes :

- Pour les matières premières carnées :
 - les coordonnées du fournisseur
 - la date de livraison
 - le numéro de label rouge,
 - la quantité livrée,
 - les dates d'abattage
 - le numéro de lot de découpe

Le numéro de label rouge permet à l'entreprise de vérifier que :

- les gorges et épaules réceptionnées proviennent de porcs label rouge
- les lots de foies réceptionnés sont bien issus de lots de volailles labellisables.

- Pour les ingrédients :
 - les coordonnées du fournisseur
 - la date de livraison
 - la référence du produit,
 - la quantité livrée.

L'entreprise possède par ailleurs les fiches techniques des ingrédients réceptionnés. Ses différents fournisseurs lui en transmettent une nouvelle version à chaque mise à jour.

Chaque matière première et ingrédient doivent être réceptionnés identifiés.

Cette identification permet de faire le lien entre la matière première stockée et son origine (fournisseur et date de réception).

Cette identification la suivra jusqu'à ce qu'elle soit utilisée en fabrication.

L'entreprise enregistre sur une **fiche de réception** les informations relatives aux matières premières reçues.

Traçabilité à la fabrication – conditionnement - stérilisation :

Un **numéro de lot de stérilisation** est affecté à chaque cycle de stérilisation. Il doit avoir des caractéristiques homogènes en ce qui concerne les matières premières utilisées et les conditions de fabrication.

Ce numéro de lot de stérilisation est reporté dans le **dossier de fabrication**.

Ce dossier de fabrication contient les informations relatives aux différentes étapes d'élaboration : fabrication, stérilisation, étiquetage.

L'entreprise y mentionne au minimum les éléments suivants :

- la date de fabrication
- les matières premières et ingrédients utilisés, de manière à pouvoir faire le lien avec leur origine
- la quantité mise en œuvre, pour chaque matière première et ingrédient utilisé
- la date d'abattage, pour les matières premières carnées¹
- la date de congélation des gorges et les conditions de congélation, dans le cas d'utilisation de gorges ayant été congelées¹
- le barème de stérilisation
- le nombre de verrines/bocaux conditionné(e)s
- le nombre de verrines/bocaux mis(es) au rebus, le cas échéant.

Traçabilité à l'étiquetage des verrines/bocaux :

Outre les mentions spécifiques au label rouge listées au Paragraphe 6 relatif à l'étiquetage, les informations de traçabilité suivantes sont reportées sur les verrines/bocaux :

- le numéro de lot de stérilisation
- la date de durabilité minimale.

Traçabilité à la préparation des commandes et à l'expédition :

Lors de chaque préparation de commande, l'entreprise enregistre sur une **fiche de préparation de commande** ou de manière informatique :

- la(les) date(s) de fabrication
- le(s) numéro(s) de lot de stérilisation correspondant aux produits pris dans le stock
- la quantité de produits, pour chaque date de fabrication et numéro de lot de stérilisation.

Les ventes de pâté de foie de volaille supérieur label rouge sont accompagnées d'un **document** (bon de livraison, facture) reprenant :

- la date d'expédition
- les coordonnées du client
- la désignation du produit
- la date de durabilité minimale²

¹ La présence de la date d'abattage et de la date de congélation des gorges permettent de vérifier le respect des exigences relatives aux délais de mise en œuvre.

- la quantité expédiée.

L'entreprise doit maîtriser les informations relatives à la dispersion des lots dans les différentes commandes livrées aux clients.

Les dossiers de fabrication et les documents d'accompagnement des produits sont conservés pendant 5 ans.

4.3 SCHEMA DE TRACABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE

Etape	Action de traçabilité	Identifiant	Document associé
Réception et entreposage jusqu'à la mise en œuvre des matières premières et ingrédients 	Enregistrement des achats Maintien de l'identification des matières premières et ingrédients lors de la réception et de l'entreposage	Identification des matières premières et ingrédients	Document d'accompagnement (bon de livraison, facture fournisseur et document complémentaire le cas échéant)
Fabrication, conditionnement et stérilisation des pâtés de foie de volaille supérieurs 	Enregistrement des composants utilisés et des informations relatives à la fabrication dans un dossier de fabrication Affectation d'un n° de lot de stérilisation	N° de lot de stérilisation, date de fabrication et DDM	Dossier de fabrication
Etiquetage 	Apposition d'une étiquette sur chaque bocal/verrine avec report du n° de lot de stérilisation et de la DDM	N° de lot de stérilisation et DDM	Etiquetage bocal/verrine
Préparation des commandes et expédition 	Associer les commandes expédiées et les n° de lots de stérilisation et dates de fabrication des produits pris dans le stock	N° de lot de stérilisation, date de fabrication et DDM	Fiche de préparation de commande ou logiciel informatique Bon de livraison Facture de vente

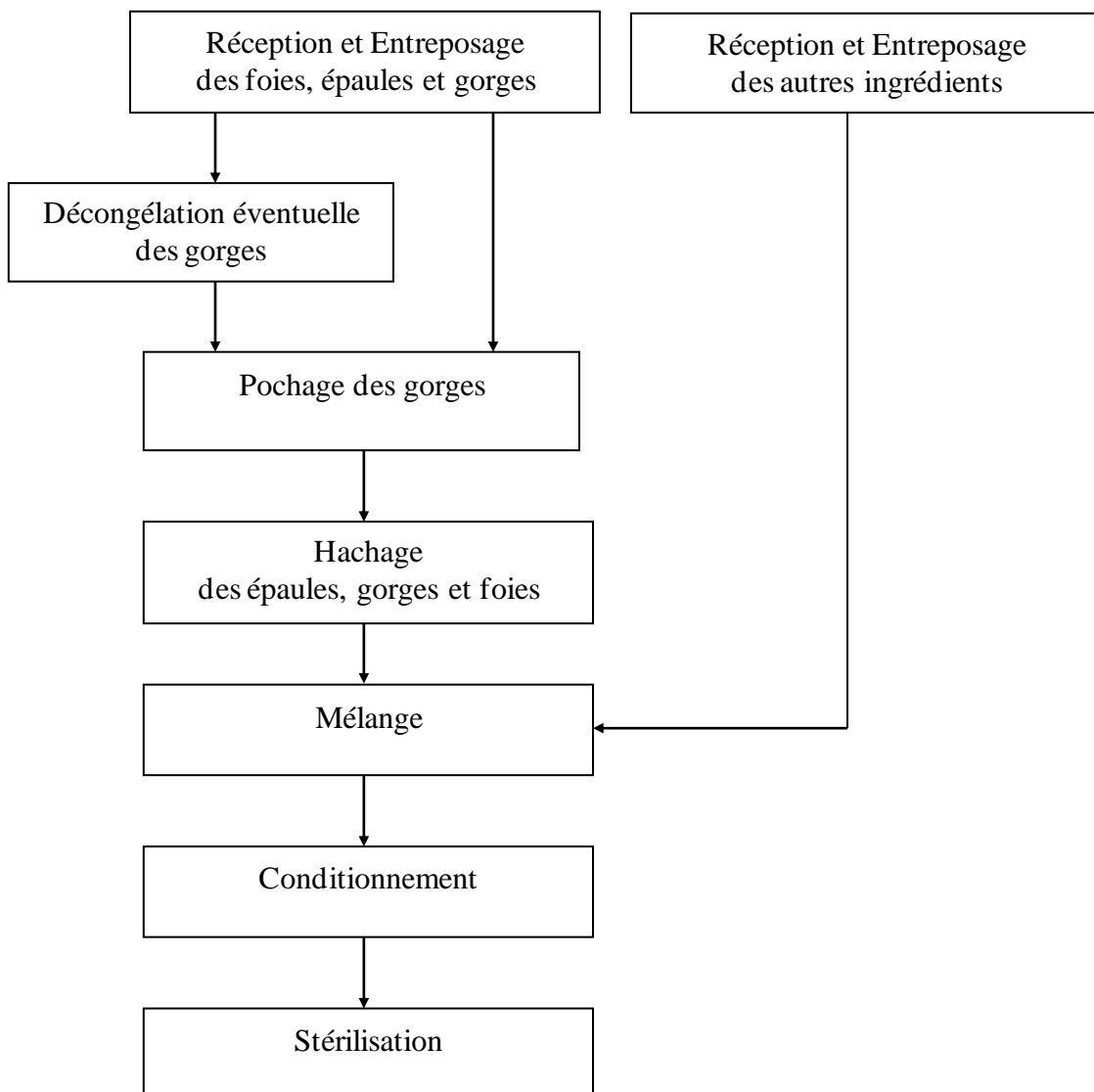
² Si des produits de DDM différentes font l'objet d'une même expédition, chaque DDM doit être reportée sur le document d'accompagnement, ou, à défaut, c'est la DDM la plus courte qui est mentionnée.

La traçabilité est ascendante et descendante :

- Elle permet, à partir du N° de lot de stérilisation et de la DDM d'un produit repéré en magasin de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication (traçabilité ascendante) :
 - Le numéro de lot de stérilisation et la DDM figurant sur l'étiquetage du bocal / de la verrine permettent de retrouver le dossier de fabrication du jour.
Dans ce dossier de fabrication figurent les identifiants des matières premières utilisées, ainsi que leurs quantités.
 - Ces identifiants permettent de retrouver, pour chaque matière première : le fournisseur, la date de livraison, le bon de livraison et la facture.
- Inversement, il est possible de retrouver le devenir d'un lot de matières premières utilisées pour la fabrication de pâtés de foie de volaille supérieurs (traçabilité descendante) :
 - Le dossier de fabrication permet de retrouver la quantité de bocaux / verrines produit(e)s lors d'une fabrication.
 - Le système de traçabilité permet de rechercher et de lister tous les clients à qui les produits de cette fabrication ont été expédiés.
 - La différence entre la quantité produite et la quantité restant en stock permet de vérifier la quantité déjà commercialisée. Un inventaire physique des produits en stock est par ailleurs réalisé au minimum une fois par an.

5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE



5.2 RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES FOIES, EPAULES, GORGES ET AUTRES INGREDIENTS

5.2.1 Matières premières carnées mises en œuvre

A réception par l'atelier de fabrication de pâté de foie de volaille supérieur, les foies, les épaules et les gorges sont contrôlés de façon à exclure les produits non conformes :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Origine des matières premières carnées	Les foies proviennent exclusivement de lots de volailles labellisables. Les épaules et gorges proviennent exclusivement de Porc label rouge.
C2	Emploi de viandes séparées mécaniquement	Interdit
C3	Contrôle de la qualité des matières premières carnées à réception	Les foies de volailles sont conformes aux spécifications de parage suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ absence de fiels ▪ absence de coeurs ▪ absence de corps étrangers Ils ne présentent ni odeur, ni aspect anormaux. Les épaules et gorges de porc sont conformes aux spécifications de parage suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ absence d'os ou de cartilage, ▪ absence de gras mous, ▪ absence de couenne, ▪ absence de nerf, d'aponévrose et de gros tendons, ▪ absence de saignures, rougeurs, glandes, ▪ absence de corps étrangers.
C4	Température des matières premières carnées à réception et maintien lors du stockage jusqu'à la mise en œuvre	La température des foies de volaille est inférieure ou égale à +3 °C. La température des épaules et des gorges de porc est inférieure ou égale à +4 °C.
C5	Matières premières congelées	L'utilisation de foie de volaille et d'épaule de porc congelés est interdite. Seules les gorges de porcs peuvent être congelées dans les conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Congélation au plus tard 72 heures après abattage, • Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum, • Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées, • Si un lot de gorges congelées est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant au jour de congélation de la première partie du lot.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Délai de réception des matières premières carnées	Le délai de réception des foies, épaules et gorges frais est ≤ 4 jours maximum après abattage et ≤ 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié.

5.2.2 *Ingrédients*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C7	Contrôle de la qualité des ingrédients à réception	Les ingrédients sont des produits non ionisés. Ils sont réceptionnés dans des conditionnements permettant de les préserver de toute dégradation.

5.3 FABRICATION DU PATE DE FOIE DE VOLAILLE SUPERIEUR

5.3.1 *Délai de mise en œuvre des foies, épaules et gorges*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8	Délai de mise en œuvre des matières premières carnées	Le délai de mise en fabrication des foies, épaules et gorges frais est limité à 4 jours maximum après abattage et 6 jours maximum en cas de week-end et jour férié.

5.3.2 *Composition de la mêlée et recette de fabrication*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C9	Composition de la mêlée	<p>La composition de la mêlée respecte les contraintes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Foies issus de lots de volailles labellisables : 50% minimum ○ Gorges de Porc label rouge : 32% minimum ○ Epaules de Porc label rouge : 5% minimum.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C10	Recette de fabrication	<p>Les ingrédients sont incorporés dans le respect des contraintes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sel, • eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, • plantes aromatiques, épices, vins, alcools, • lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mélée (si pas d'utilisation d'œufs), • œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mélée (si pas d'utilisation de lait), • arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes. <p>En cas d'utilisation de lait frais et d'œufs frais, la dose maximale d'emploi est limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mélée.</p>

5.3.3 Procédé de fabrication

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C11	Pochage des gorges	<p>Le pochage des gorges est obligatoire. Il permet de provoquer la contraction du collagène du tissu conjonctif et d'éviter les problèmes de fonte lipidique lors du hachage</p>
C12	Hachage	<p>Le hachage des matières premières doit être équivalent au minimum à une grille de 8 mm. Il doit présenter un aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissement).</p>
C13	Mélange	<p>Le mélange des autres ingrédients est ensuite réalisé de façon à préserver la texture granuleuse caractéristique des produits traditionnels.</p>

5.4 CONDITIONNEMENT ET STERILISATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Conditionnement	<p>Le pâté de foie de volaille supérieur est conditionné en verrines ou en bocaux.</p>
C15	Stérilisation	<p>Le traitement thermique appliqué au pâté de foie de volaille supérieur est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde à une valeur stérilisatrice ($VF^{10}_{121,1}$) minimale de 3 minutes.</p>
C16	Délai Fabrication / conditionnement et stérilisation	<p>Afin de préserver ses qualités, le mélange est conditionné et stérilisé le jour même de sa fabrication.</p>

6 ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 01/16 « Pâté de foie de volaille supérieur » doit comporter au minimum :

- Le logo label rouge dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 01/16
- Les caractéristiques certifiées communicantes reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
 - ⇒ **Epaules et Gorges de Porc label rouge**
 - ⇒ **Au minimum 50% de foies de volaille**
 - ⇒ **Recette traditionnelle**
- Le nom et l'adresse de l'ODG soit :

O.D.G. : APPSO
64 410 ARZACQ

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Origine des matières premières carnées	Les foies proviennent exclusivement de lots de volailles labellisables. Les épaules et gorges proviennent exclusivement de Porc label rouge.	Visuelle Documentaire
Emploi de viandes séparées mécaniquement	Interdit	Visuelle Documentaire
Composition de la mêlée	Foies, épaules et gorges dans les proportions minimales suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ○ Foies issus de lots de volailles labellisables : 50% minimum ○ Gorges de Porc label rouge : 32% minimum ○ Epaules de Porc label rouge : 5% minimum 	Visuelle Documentaire
Recette de fabrication	Les ingrédients sont limités aux produits suivants dans le respect des contraintes d'incorporation : <ul style="list-style-type: none"> ● sel, ● eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés, ● plantes aromatiques, épices, vins, alcools, ● lait frais à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée (si pas d'utilisation d'œufs), ● œufs frais : entiers, blancs, jaunes à dose maximale d'emploi limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée (si pas d'utilisation de lait) ● arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes, En cas d'utilisation de lait frais et d'œufs frais, la dose maximale d'emploi est limitée à 2%, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée.	Visuelle Documentaire
Procédé de fabrication : Hachage	Hachage équivalent au minimum à une grille de 8 mm Aspect de gros grains avec une répartition homogène sur l'ensemble du produit et sans éclatement des gras (farcissage)	Visuelle Documentaire
Stérilisation	Valeur stérilisatrice (VF ¹⁰ _{121.1}) minimale de 3 minutes	Documentaire