

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 02/22 « Nougat »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Fabriqué à partir de miel de Provence IGP de lavande
Torréfaction des amandes réalisée par le nougatier
Cuisson au chaudron
Goût intense de miel

Table des matières

I) NOM DU DEMANDEUR.....	3
II) NOM DU LABEL ROUGE	3
III) DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. Présentation du produit Label Rouge	3
3.2. Champ de certification	4
3.3. Définition du produit courant	4
3.3.1. Présentation du produit courant	4
3.3.2. Tableau de comparaison entre le nougat Label Rouge et le nougat courant	4
3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	6
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes	9
IV) TRAÇABILITÉ	9
4.1. Identification des opérateurs.....	9
4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	9
V) MÉTHODE D'OBTENTION	12
5.1. Schéma de vie du produit Label Rouge.....	12
5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles	14
5.2.1. Réception et stockage des ingrédients	14
5.2.2. Fabrication	15
5.2.3. Produit fini	18
VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER.....	19
VIII) DÉFINITIONS	21

I) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour la Développement et la Promotion
des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
4 rue Chauveau-Lagarde 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
📠 : 01 49 52 01 22
paq@paq-groupement.com

II) NOM DU LABEL ROUGE

« Nougat »

III) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit Label Rouge

Le nougat Label Rouge est décliné suivant les recettes suivantes :

- Nougat blanc
- Nougat noir

Le nougat blanc Label Rouge est fabriqué à partir d'amandes non émondées*, de miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 « Miel de lavande et de lavandin », de blanc d'œuf, de sucre et de sirop de glucose. Du pain azyme* recouvre 2 surfaces.

Le nougat noir Label Rouge est fabriqué à partir d'amandes non émondées*, de miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 « Miel de lavande et de lavandin », de sucre et éventuellement de sirop de glucose. Du pain azyme* recouvre 2 surfaces.

Présentations

Le nougat Label Rouge (blanc et noir) est présenté sous forme de barres de différents grammages ou de bonbons de nougats emballés individuellement.

Caractéristiques organoleptiques du nougat Label Rouge

Le nougat Label Rouge (blanc et noir) présente un arôme global intense et un arôme de miel marqué. L'intérieur des amandes est de couleur beige à beige foncé.

Le nougat blanc se caractérise par une texture moelleuse, et le nougat noir par une texture croquante.

3.2. Champ de certification

Le champ d'application de la certification Label Rouge s'étend de la réception des matières premières au conditionnement des nougats.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un produit similaire au produit Label Rouge, c'est-à-dire avec une même garniture composée exclusivement d'amandes.

Le produit courant de comparaison appartient à la même déclinaison que le nougat Label Rouge testé :

- Un nougat blanc Label Rouge est comparé à un nougat blanc courant.
- Un nougat noir Label Rouge est comparé à un nougat noir courant.

Les nougats de comparaison contiennent au minimum 15% d'amandes sur produit fini ainsi que du miel.

Le produit courant de comparaison est représentatif du marché.

Le produit courant de comparaison n'est pas sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ni sous certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre le nougat Label Rouge et le nougat courant

La synthèse des différences existant entre le nougat Label Rouge et le nougat courant du marché est présentée dans le tableau suivant :

	Nougat courant de comparaison	Nougat Label Rouge
Sélection et préparation des amandes	Toutes variétés mais plus particulièrement des variétés cultivées en Californie ou des variétés d'amandes importées	Liste positive de variétés : Aï, Ardéchoise et leurs descendants : Lauranne, Ferragnés, Mandaline, Ferraduel, Ferrastar, Antonietta, Penta
	Amandes issues de la récolte des années précédentes N-1 voire N-2	Amandes issues de la récolte de l'année en cours ou de l'année N-1
	-Amandes de tout calibre -Amandes généralement émondées*	- Amandes calibrées - Mélange des calibres d'amandes interdit lors de la torréfaction et de la fabrication. - Amandes non émondées*

	Nougat courant de comparaison	Nougat Label Rouge
	- Utilisation d'amandes torréfiées chez le nougater ou non torréfiées - Achat d'amandes déjà torréfiées	Les amandes qui sont utilisées torréfiées le sont obligatoirement par le nougater Label Rouge pour chaque fabrication de nougat la veille ou le jour de fabrication du nougat.
Qualité du miel	Utilisation de miel de toute nature et de toute origine	Utilisation de miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89
Ingrédients	<u>Nougat blanc :</u> - Amandes $\geq 15\%$ du produit fini - Miel - Blanc d'œuf de poule ou albumine d'œuf - Sucre, sucre inverti, sirop de fructose, sirop de glucose - Arôme naturel de vanille - Pain azyne* <u>Nougat noir :</u> - Amandes $\geq 15\%$ du produit fini - Sucre - Sirop de glucose - Miel $\geq 25\%$ des matières sucrantes - Arôme naturel de vanille - Pain azyne*	<u>Nougat blanc :</u> <i>Obligatoires :</i> - Amandes torréfiées $\geq 35\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes (<i>cela équivaut à une teneur $\geq 40\%$ en poids de matière sèche des matières sucrantes</i>) - Blanc d'œuf de poule en poudre : entre 0,4 et 1% du produit fini - Sucre (saccharose) - Sirop de glucose $\leq 12\%$ des matières sucrantes (degré DE* de 40 +/- 5) - Pain azyne* Possibilité d'ajout d'eau, d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre d'auxiliaire technologique <u>Nougat noir :</u> <i>Obligatoires :</i> - Amandes $\geq 55\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes - Sucre (saccharose) - Pain azyne* <i>Autorisés :</i> - Sirop de glucose (degré DE* de 40 +/- 5) $\leq 12\%$ des matières sucrantes Possibilité d'ajout d'eau, d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre d'auxiliaire technologique

	Nougat courant de comparaison	Nougat Label Rouge
Fabrication	Cuisson au chaudron ouvert ou en autoclave avec mise sous pression	Cuisson au chaudron ouvert à pression atmosphérique en cuivre ou en inox
Produit fini	Nougat noir : absence d'obligation de contrôle de la torréfaction des amandes sur produit fini	Nougat noir : contrôle de la torréfaction des amandes sur le produit fini
	DDM - Pas d'obligations – sous la responsabilité de chaque entreprise	DDM de 13 mois maximum à partir du jour de conditionnement

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Nougat Label Rouge	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit fini Label Rouge
Amandes issues de la récolte de l'année en cours ou de l'année N-1	L'utilisation d'amandes issues de la récolte de l'année en cours ou de l'année N-1 limite le risque de rancissement et des défauts de goûts.
- Amandes calibrées - Mélange des calibres d'amandes interdit lors de la torréfaction et de la fabrication. - Amandes non émondées*	La maîtrise de l'homogénéité du calibre lors de la torréfaction ou au sein d'une même cuite permet de garantir la qualité des produits finis. C'est dans la peau que se trouve la majorité des antioxydants. De plus, la présence de la peau sur les amandes limite la réhumidification des amandes une fois incorporées dans le produit fini.
Les amandes qui sont utilisées déjà torréfiées le sont obligatoirement par le nougater la veille ou le jour de fabrication du nougat.	La torréfaction des amandes au torréfacteur juste avant la fabrication du nougat permet le développement et la préservation des arômes. Le nougater est responsable et maîtrise cette étape.
Utilisation de miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89	Historiquement, le miel et plus spécifiquement le miel produit en Provence est la matière sucrante du nougat. L'approvisionnement en miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 permet de maîtriser l'origine du produit et de s'affranchir de transports trop longs. Ce miel étant monofloral, ses qualités organoleptiques sont régulières dans le temps par rapport à des miels toutes fleurs.

<u>Nougat blanc :</u> <u>Obligatoires :</u> - Amandes torréfiées $\geq 35\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes (<i>cela équivaut à une teneur $\geq 40\%$ en poids de matière sèche des matières sucrantes</i>) - Blanc d'œuf de poule en poudre : entre 0,4 et 1% du produit fini - Sucre (saccharose) - Pain azyne* - Sirop de glucose $\leq 12\%$ des matières sucrantes (degré DE* de 40 +/- 5) Possibilité d'ajout d'eau, de d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre d'auxiliaire technologique <u>Nougat noir :</u> <u>Obligatoires :</u> - Amandes $\geq 55\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes - Sucre (saccharose) - Pain azyne* <u>Autorisés :</u> - Sirop de glucose $\leq 12\%$ des matières sucrantes (degré DE* de 40 +/- 5) Possibilité d'ajout d'eau, d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre d'auxiliaire technologique	Le pourcentage important de miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 incorporé dans le nougat lui confère un goût intense de miel. De plus, la quantité de miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 joue sur la texture moelleuse du nougat blanc Label Rouge et la texture croquante du nougat noir Label Rouge. Enfin, la qualité et la quantité des amandes utilisées, associée à celles du miel permet le développement des arômes du nougat Label Rouge. L'utilisation de blanc d'œuf en poudre sélectionné garantit la régularité du produit fini. L'usage d'albumine, protéine issue du blanc d'œuf, bien que permettant le foisonnement, est interdit car c'est un ingrédient issu du fractionnement du blanc d'œuf.
Cuisson au chaudron ouvert à pression atmosphérique en cuivre ou en inox	La cuisson au chaudron ouvert est le mode de cuisson traditionnel du nougat. Elle permet l'expression du savoir-faire humain (contrôle visuel, adaptation des paramètres de cuisson en cours de process...).

Nougat noir : contrôle de la torréfaction des amandes sur le produit fini	Dans le nougat noir, où des amandes peuvent être ajoutées crues puis torréfiées par la cuisson, un contrôle visuel sur produit fini est réalisé. Ainsi, la bonne torréfaction des amandes permettant l'expression maximale de leur saveur est assurée.
DDM de 13 mois maximum à partir du jour de conditionnement	L'apposition d'une DDM limitée permet la préservation des saveurs et évite les risques de rancissement des amandes.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages du nougat Label Rouge, sont les suivantes :

CC1 : Fabriqué à partir de miel de Provence IGP de lavande

- PM 4 : Qualité du miel
- PM13 : Respect d'une liste positive d'ingrédients (*Nougat blanc*)
- PM20 : Respect d'une liste positive d'ingrédients (*Nougat noir*)

CC2 : Torréfaction des amandes réalisée par le nougater

- PM 9 : Torréfaction des amandes (sortie de torréfacteur)
- PM27 : Aspect des produits finis selon annexe D

CC3 : Cuisson au chaudron

- PM7 : Mode de cuisson du nougat

CC4 : Goût intense de miel

- PM 4 : Qualité du miel

IV) TRACABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent Label Rouge sont fabricants de nougat

4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Traçabilité	PM0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux Label Rouge	Traçabilité montante et descendante des lots
			Les lots Label Rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des lots non Label

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières chez le transformateur	N° LOT DE RECEPTION des matières premières affecté dès réception, à partir duquel on retrouve : - la date de réception - la dénomination de l'ingrédient - le SIQO du miel - la variété d'amande - l'année de récolte des amandes	Documents d'achats/ Bordereaux d'achat Documents de réception/ agréage

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
	- les quantités - le fournisseur - le numéro de lot du fournisseur - la DLC ou DDM du produit - le calibre des amandes - le résultat du contrôle à réception des amandes	Étiquettes/ documents de traçabilité Identifiant = n° lot (enregistrement à réception)
Fabrication	N° LOT DE FABRICATION à partir duquel on retrouve : - le type de matériel de cuisson - la formation des nougatiers - les températures ambiantes de stockage du miel et des amandes - les numéros de lot des ingrédients - la recette Label Rouge - le calibre des amandes utilisées - la date de torréfaction des amandes - les quantités d'ingrédients mis en œuvre - les températures de torréfaction des amandes - les quantités fabriquées <i>Pour le nougat blanc</i> - la température de mise à température du miel - la température du miel au moment de le verser sur les blancs d'œufs - la température de cuisson des sucres - la date de début de la cuisson (<i>= moment où le miel et les blancs d'œufs sont mis à cuire dans le chaudron</i>) <i>Pour le nougat noir</i> - la température de mise à température du miel, du sucre et éventuellement du sirop de glucose - la date de début de la cuisson (<i>= moment où le miel, le sucre et les amandes sont mis à cuire dans le chaudron</i>) - la température de cuisson du miel, du sucre, des amandes, et éventuellement du sirop de glucose	Registre de production / fabrication Fiches de fabrication Identification des lots = Numéro de lot
Conditionnement – Expédition	N° LOT DE PRODUIT FINI, à partir duquel on retrouve : Chaque unité de vente (UVC) est identifiée par un numéro de lot permettant de retrouver les informations des niveaux précédents : - le jour de fin de conditionnement - la recette Label Rouge - le lot ou les lots de fabrication - la DDM - le nombre d'UVC.	Identification des lots = Numéro de lot

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
	Un registre de commercialisation permet de connaître la destination des produits lors de leur première mise en marché, à partir des documents d'expédition (bon de livraison, facture...) : - les DDM - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées.	Bons de livraison / facturation

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

Les documents sont archivés et conservés pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

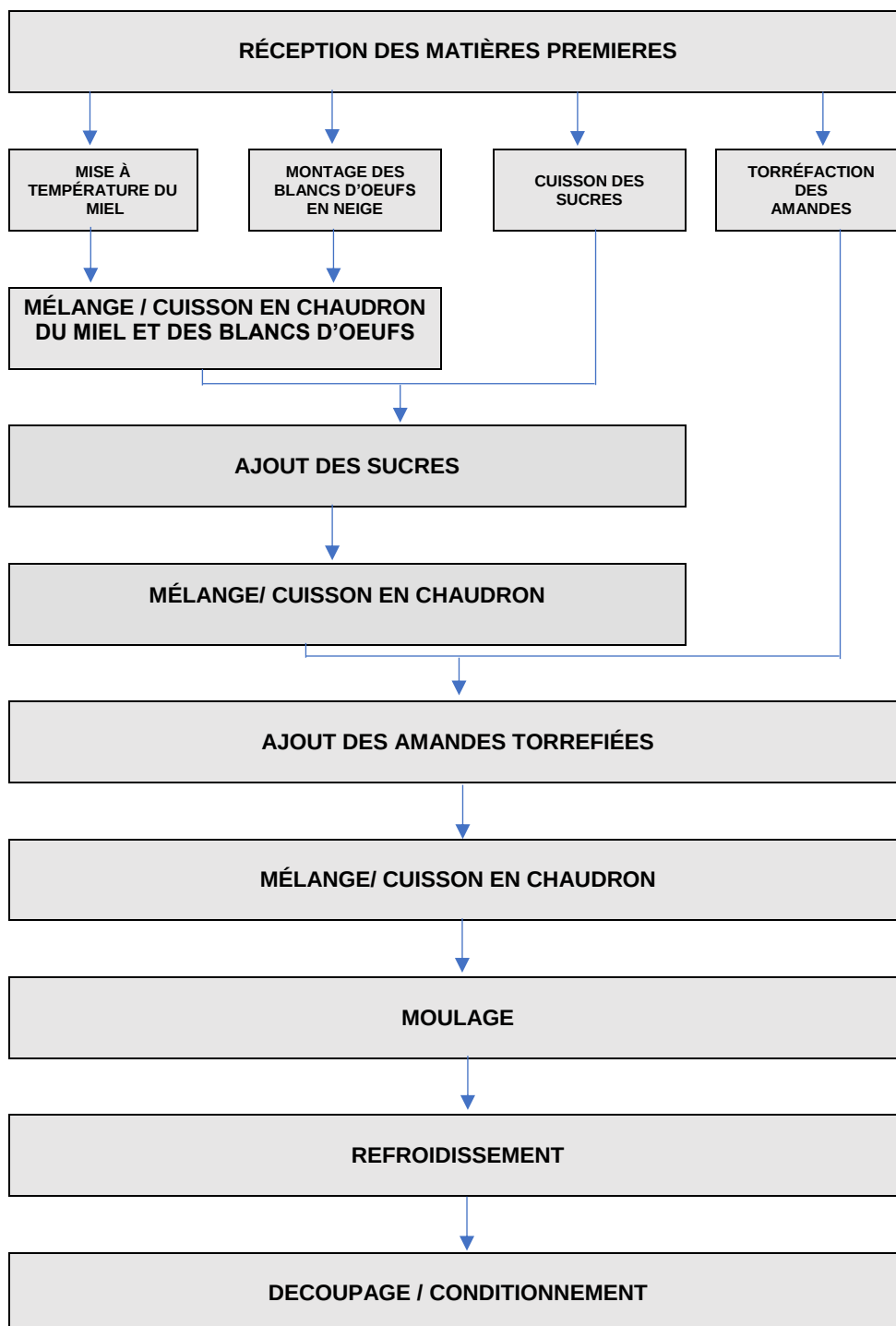
Ces documents doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

Les lots de fabrication Label Rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des fabrications non Label Rouge et des fabrications Label Rouge de nature différente.

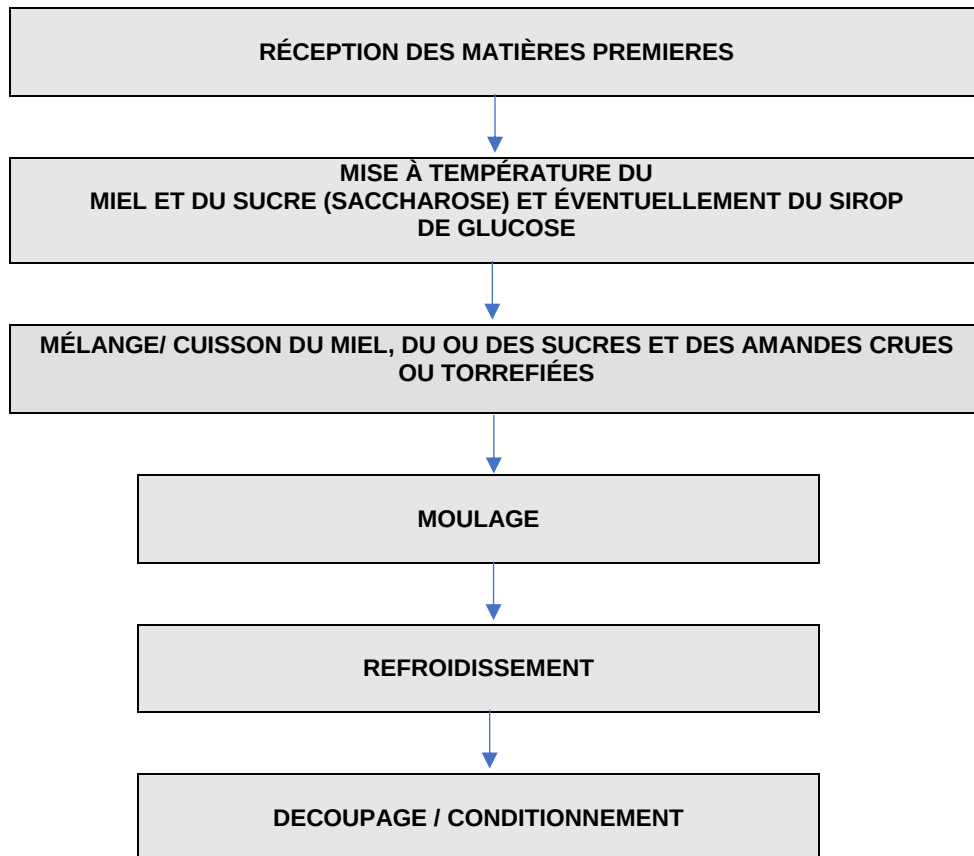
V) MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie du produit Label Rouge

a) Nougat blanc



b) Nougat noir



5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles

5.2.1. Réception et stockage des ingrédients

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM1	Variétés d'amandes autorisées	Liste positive de variétés : Aï, Ardéchoise et leurs descendants: Lauranne, Ferragnés, Mandaline, Ferraduel, Ferrastar, Antonietta, Penta
PM2	Qualité des amandes	Amandes non émondées* et crues (non torréfiées) Amandes réceptionnées calibrées Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales $\leq 10\%$ Dont pas plus de : Produits rances, atteints de pourriture, moisissures, endommagés par des parasites ou altérés $\leq 3\%$ Taux de casse (morceaux et demi-amandes, amandes fendues et brisées) $\leq 8\%$ Insectes vivants $\leq 0\%$ Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids) $\leq 0,25\%$ Les tolérances sont admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids
PM3	Années de récolte des amandes	Amandes récoltées lors de l'année en cours ou de l'année précédente
PM4	Qualité du miel	Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89
PM5	Degré DE du sirop de glucose	40 +/-5
PM6	Température ambiante de stockage des amandes et du miel	$\leq 14^{\circ}\text{C}$

5.2.2. Fabrication

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM7	Mode de cuisson des ingrédients et de la pâte	Cuisson au chaudron ouvert à pression atmosphérique en cuivre ou en inox Les chaudrons sont en contact direct avec la flamme ou équipés d'une double enveloppe chauffante
PM8	Délai de torréfaction des amandes avant cuisson	Le jour ou la veille de la cuisson
PM9	Torréfaction des amandes (sortie du torréfacteur)	Les amandes torréfiées au torréfacteur le sont par l'opérateur nougater. La torréfaction des amandes est évaluée selon le référentiel photographique (Annexe A) Mélange des calibres d'amandes interdit
PM10	Formation de l'opérateur fabricant le nougat	Détention d'un CAP cuisine, boulanger ou pâtissier Suivi d'une formation interne pendant au minimum 2 ans
PM11	Délai entre le début de cuisson et la fin du conditionnement du nougat <i>Pour le nougat blanc, le début de la cuisson correspond au moment où le miel et les blancs d'œufs sont mis à cuire dans le chaudron.</i> <i>Pour le nougat noir, le début de la cuisson correspond au moment où le miel, le sucre et les amandes sont mis à cuire dans le chaudron.</i>	Début de cuisson : J Conditionnement : maximum J+7
PM12	Aspect des produits en fin de fabrication selon l'annexe C	Contrôle de la conformité aux référentiels photographiques

i. Nougat blanc

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM13	Respect d'une liste positive d'ingrédients (<i>Nougat blanc</i>)	<u>Obligatoires :</u> - Amandes torréfiées $\geq 35\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes (<i>cela équivaut à une teneur $\geq 40\%$ en poids de matière sèche des matières sucrantes</i>) - Blanc d'œuf de poule en poudre : entre 0,4 et 1% du produit fini - Sucre (saccharose) - Pain azyme* - Sirop de glucose $\leq 12\%$ des matières sucrantes Possibilité d'ajout d'eau, d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre d'auxiliaire technologique
PM14	Calibre des amandes au sein d'une même cuite (<i>Nougat blanc</i>)	Mélange des calibres d'amandes, préalablement torréfiées, interdit au sein d'une même cuite
PM15	Paramètre de mise à température du miel (<i>Nougat blanc</i>)	Température comprise entre 80 et 100 °C
PM16	Température du miel au moment de le verser sur les blancs d'œufs (<i>Nougat blanc</i>)	Température comprise entre 80 et 100°C
PM17	Température de cuisson des sucres (<i>Nougat blanc</i>)	Température comprise entre 110 et 150°C
PM18	Détermination de la fin de la cuisson de la pâte	Contrôle tactile de la consistance de la pâte sous l'eau selon annexe B : le nougat blanc est cuit lorsque la pâte est moelleuse/ souple et ne s'effrite pas
PM19	Délai entre la mise en moule et la découpe (<i>Nougat blanc</i>)	Mise en moule : J Découpe : J + 1 minimum

ii. *Nougat noir*

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM20	Respect d'une liste positive d'ingrédients (<i>Nougat noir</i>)	<u>Obligatoires :</u> - Amandes $\geq 55\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes - Sucre (saccharose) - Pain azyne* <u>Autorisés :</u> - Sirop de glucose $\leq 12\%$ des matières sucrantes Possibilité d'eau, d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre d'auxiliaire technologique
PM21	Calibre des amandes au sein d'une même cuite (<i>Nougat noir</i>)	Mélange des calibres d'amandes crues ou préalablement torréfiées interdit au sein d'une même cuite
PM22	Paramètre de mise à température du miel, du sucre et éventuellement du sirop de glucose (<i>Nougat noir</i>)	Température comprise entre 110 et 140 °C
PM23	Température maximale de cuisson du miel, du sucre, des amandes et éventuellement du sirop de glucose (<i>Nougat noir</i>)	160°C
PM24	Durée de cuisson du nougat noir	Respect des durées définies en interne Durées définies pour obtenir un nougat noir conforme à l'annexe D
PM25	Délai entre la mise en moule et la découpe (<i>Nougat noir</i>)	2 h maximum
PM26	Aplanissement de la cuite (<i>Nougat blanc et nougat noir</i>)	Opération de pressage de la cuite réalisée avec un rouleau afin de chasser les bulles d'air et empêcher la désolidarisation des amandes de la pâte (Annexe C)

5.2.3. *Produit fini*

Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
PM27	Aspect des produits finis selon annexe D	Contrôle de la conformité aux référentiels photographiques : NOUGAT BLANC : Découpe nette, répartition homogène des amandes, pâte blanche, texture moelleuse au toucher NOUGAT NOIR : Découpe nette, répartition homogène des amandes, pâte marron foncée Contrôle de la torréfaction des amandes pour le nougat noir : amandes de couleur beige à marron
PM28	DDM	13 mois à partir de la date du dernier conditionnement
PM29	Présentation des produits finis	- Barres - Bonbons de nougats emballés individuellement
PM30	Étiquetage du nougat Label Rouge	Étiquetage validé par le PAQ, comprenant, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum : - le logo Label Rouge conforme à la charte graphique en vigueur - le numéro d'homologation du Label Rouge : n° LA XX/XX - les caractéristiques certifiées communicantes : - Fabriqué à partir de Miel de Provence IGP de lavande - Torréfaction des amandes réalisée par le nougatier - Cuisson au chaudron - Goût intense de miel - les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08.

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

PM	PPC	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM4	PPC1	Qualité du miel	Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89	DOCUMENTAIRE
PM7	PPC2	Mode de cuisson des ingrédients et de la pâte	Cuisson au chaudron ouvert à pression atmosphérique en cuivre ou en inox Les chaudrons peuvent être en contact direct avec la flamme ou équipés d'une double enveloppe chauffante.	VISUELLE
PM9	PPC 3	Torréfaction des amandes (sortie du torréfacteur)	Les amandes torréfiées au torréfacteur le sont par l'opérateur nougater. La torréfaction des amandes est évaluée selon le référentiel photographique (Annexe A) Mélange des calibres d'amandes interdit	VISUELLE et DOCUMENTAIRE
PM13	PPC4	Respect d'une liste positive d'ingrédients (<i>Nougat blanc</i>)	<u>Obligatoires :</u> - Amandes torréfiées $\geq 35\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes (<i>cela équivaut à une teneur $\geq 40\%$ en poids de matière sèche des matières sucrantes</i>) - Blanc d'œuf de poule en poudre : entre 0,4 et 1% du produit fini	VISUELLE et DOCUMENTAIRE

			- Sucre (saccharose) - Pain azyme* - Sirop de glucose $\leq 12\%$ des matières sucrantes Possibilité d'ajout d'eau, d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre d'auxiliaire technologique	
PM20	PPC5	Respect d'une liste positive d'ingrédients (<i>Nougat noir</i>)	<u>Obligatoires :</u> - Amandes $\geq 55\%$ du produit fini - Miel de Provence IGP de lavande, associé ou non au Label Rouge n° LA 24/89 $\geq 40\%$ des matières sucrantes - Sucre (saccharose) - Pain azyme* <u>Autorisés :</u> - Sirop de glucose $\leq 12\%$ des matières sucrantes Possibilité d'ajout d'eau, d'amidon en poudre (féculé) et d'huile végétale à titre technologique	VISUELLE et DOCUMENTAIRE
PM27	PPC6	Aspect des produits finis selon annexe D	Contrôle de la torréfaction des amandes pour le nougat noir : amandes de couleur beige à marron	VISUELLE

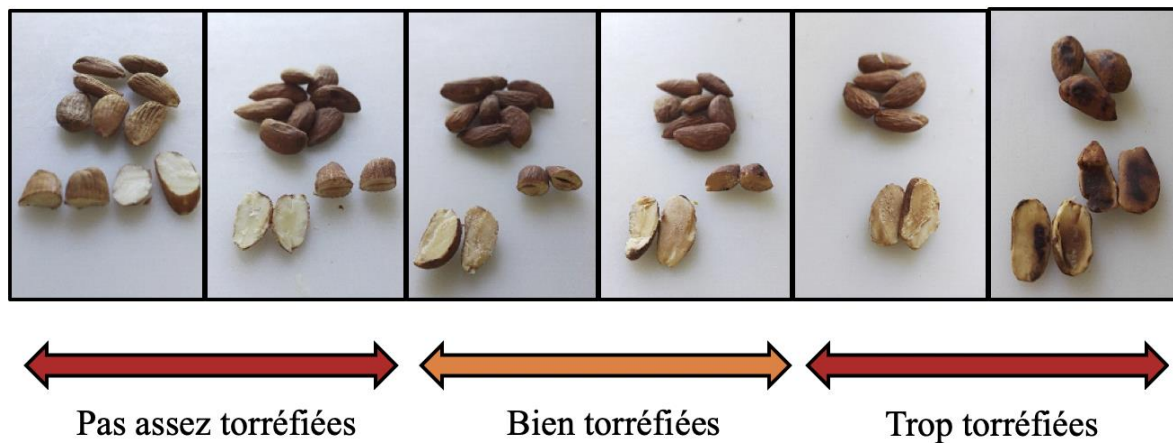
VIII) DÉFINITIONS

* **Degré DE** : Degré Dextrose Equivalent

* **Émonder** : Enlever la peau des amandes.

* **Pain azyme** : Pain sans levain à base principalement de fécule de végétaux riches en amidon, d'eau, et éventuellement d'huile végétale

Annexe A : échelle de torréfaction des amandes à la sortie du torréfacteur



ANNEXE B : RÉFÉRENTIEL PHOTOGRAPHIQUE – DÉTERMINATION DE LA FIN DE LA CUISSON

Étapes clés du process	Illustration	Description
Détermination de la fin de la cuisson		Contrôle tactile de la consistance de la pâte sous l'eau : le nougat blanc est cuit lorsque la pâte est moelleuse/ souple et ne s'effrite pas
Fin de cuisson		Cuite en toute fin de cuisson, au moment de sa sortie La pâte doit être aérée.

ANNEXE C : RÉFÉRENTIEL PHOTOGRAPHIQUE DES PRODUITS EN FIN DE FABRICATION

1. Nougat blanc

Étapes clés du process	Illustration	Description
Aplanissement de la cuite		La cuite est pressée à l'aide d'un rouleau afin de chasser les bulles d'air et empêcher la désolidarisation des amandes de la pâte.

2. Nougat noir

Etapas clés du process	Illustration	Description
Fin de cuisson		Cuite en toute fin de cuisson, au moment de sa sortie. Couleur marron foncée de la pâte.
Aplanissement de la cuite		La cuite est pressée à l'aide d'un rouleau afin de chasser les bulles d'air et empêcher la désolidarisation des amandes de la pâte.

ANNEXE D : RÉFÉRENTIEL PHOTOGRAPHIQUE DES PRODUITS FINIS

1. Nougat blanc

NOUGAT CONFORME	Description
	Découpe nette, répartition homogène des amandes, pâte blanche, texture moelleuse au toucher
	
NOUGAT NON CONFORME	Description
	Défaut de débitage, la découpe n'est pas nette
	Arrachement du pain azyme sur la tranche

		Désolidarisation de l'amande
		Répartition non homogène des amandes
		Défaut de texture du nougat – Trop liquide

2. Nougat noir

NOUGAT CONFORME		Description
		Découpe nette, répartition homogène des amandes, pâte marron foncée, amandes de couleur beige à marron
		
NOUGAT NON CONFORME		Description
		Nougat trop clair Amandes émondées Quantité d'amandes trop faible
		Défaut de sciage
		Répartition non homogène des amandes

		Décollage du pain azyme
--	--	----------------------------