
 <p><b>ctcpa</b> centre technique de la <b>conservation</b> des <b>produits</b> agricoles</p>	<p><b>CODE D'USAGES QUENELLES</b></p> <p><b>Décembre 2014</b></p> <p><b>Indice b</b></p>	 <p><b>ADEPALE</b> Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés</p>
--	--	---

## PRÉAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- *Décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant.*
- *Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.*
- *Règlement n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.*
- *Règlement n° 1333-2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.*
- *Règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.*

## Titre I - DÉFINITION

Les denrées alimentaires dénommées "QUENELLES" doivent être conformes aux critères ci-après et constituées de rouleaux ou fuseaux, formés sans boyau, ni moule de cuisson, préparés à partir d'une pâte composée de substances amylacées, de matières grasses d'origine animale et/ou végétale, d'œufs (entiers, blancs d'œuf, jaunes d'œuf), éventuellement de lait, d'eau, de gluten, de veau, de porc, de volaille, de gibier, de poisson ou de crustacés, de truffes, de champignons, de légumes, de fromages, d'épices, d'arômes et d'arômes, de liants protéiques, de sel.

Elles peuvent être présentées réfrigérées, surgelées, congelées, pasteurisées ou appertisées.

## 2 - DÉNOMINATIONS

### 2.1 – « Quenelle nature »

La dénomination «Quenelles nature» est réservée aux quenelles uniquement composées de substances amylacées, de matières grasses d'origine animale et/ou végétale, d'œufs, éventuellement de lait, d'eau, de gluten, d'épices, d'arômes naturels d'épices, de liants protéiques, de sel.

### 2.2 – « Quenelles de » suivi du nom de l'espèce animale

La dénomination « Quenelles de... » suivi du nom de l'espèce animale est réservée aux quenelles contenant au moins 13 % de l'espèce animale mentionnée dans la dénomination.

Pour le porc, il est accepté les dénominations telles que « Quenelles de jambon » ou « Quenelles de lardons » etc. où le premier ingrédient sera incorporé à au moins 13 %.

Tout ingrédient autre que l'ingrédient valorisant principal, mentionné dans la dénomination (crustacés, champignons, légumes, fromages, etc.) sera incorporé à au moins 3 %. Ceci ne s'applique pas aux épices, aromates et arômes. Exemple : quenelles de brochet au comté.

La dénomination « Quenelles au » ne doit pas être employée.

### **2.3 - « Quenelles de » suivi du nom du (ou des) légume(s) ou du (ou des) fromage(s)**

La dénomination « Quenelles de ... » suivi du (ou des) légume(s) ou du (ou des) champignon(s) ou du (ou des) fromage(s), est réservée aux quenelles contenant au moins 13 % du (ou des) légume(s) du (ou des) champignon(s) ou du (ou des) fromage(s) mentionnés dans la dénomination.

Tout ingrédient autre que l'ingrédient valorisant principal, mentionné dans la dénomination (crustacés, champignons, légumes, fromages, etc.) sera incorporé à au moins 3 %. Ceci ne s'applique pas aux épices, aromates et arômes.

La dénomination « Quenelles au » ne doit pas être employée.

### **2.4 - « Cocons »**

Les quenelles contenant à la fois au moins 13 % de brochet, 3 % de chair de crustacés et 3 % de champignons, sont dénommées « cocons ».

### **2.5 – « Spécialités quenellières » : produit faisant référence dans la dénomination ou dans l'étiquetage au mot quenelle ou dérivé du mot quenelle**

Les produits voulant se référer au mot Quenelles, fabriqués selon le même procédé (formés sans boyau, ni moule de cuisson) que les quenelles, présentant la forme de fuseau ou de rouleau, et pouvant contenir d'autres ingrédients que ceux prévus pour les quenelles, ne peuvent se prévaloir de l'appellation du nom Quenelle que sous la dénomination « spécialité quenellière » qui devra figurer explicitement dans l'étiquetage.

Toutes les recettes contenant des fromages fondus seront automatiquement classées en spécialité quenellière.

S'il est fait référence dans la dénomination desdits produits à une espèce animale définie pour les quenelles, ces dernières doivent contenir au moins 8 % de chair de l'espèce mentionnée.

Tout ingrédient autre que l'ingrédient valorisant principal, mentionné dans la dénomination (crustacés, champignons, légumes, fromages, etc.) sera incorporé à au moins 3 %. Ceci ne s'applique pas aux épices, aromates et arômes.

La dénomination « Spécialité quenellière au » est admise. Exemple : « spécialité quenellière au brochet »

### **2.6 - Mention « au beurre »**

La mention « au beurre » est réservée aux quenelles, spécialités quenellières et cocons, si la matière grasse de ces produits est composée exclusivement de beurre.

### **2.7 - Autres présentations**

Toute autre présentation ou préparation est admise, pour autant que sa dénomination se distingue clairement de celles définies dans le présent Code d'usages. La dénomination doit être descriptive et les règles du QUID (déclaration de la quantité des ingrédients) s'appliquent.

Exemple : « Préparation à base de... ».

Les quenelles peuvent servir d'ingrédient dans la fabrication de produits élaborés, dans ce cas, elles doivent être conformes au présent Code d'usages.

### **3 - PRÉSENTATION**

#### **3.1 - Quenelles garniture ou petites quenelles, ou mini quenelles**

Quenelles de masse unitaire inférieure à 12 g mesurée sur le poids net égoutté.

#### **3.2 - Quenelles au naturel**

Quenelles appertisées dont le liquide de couverture est constitué d'eau additionné éventuellement de sel et/ou de vinaigre.

#### **3.3 - Quenelles en sauce**

Le nom de la sauce doit apparaître dans la dénomination.

Lorsque cette désignation correspond à une sauce répondant aux usages culinaires, la composition de cette sauce doit être conforme à ces usages.

### **4 – SPÉCIFICATIONS**

#### **4.1 - Caractéristiques des matières premières**

Les matières premières entrant dans la fabrication des quenelles doivent se conformer à la réglementation (exemple : additifs, arômes, etc.) et aux usages en vigueur.

L'utilisation de colorant pour la coloration des quenelles est interdite.

Seuls les gélifiants et les épaississants, apportés par les œufs thermisés sont autorisés (farine de graines de guar, alginate de sodium et gomme xanthane à la dose de 2 % maximum dans les œufs).

## 4.2 - Caractéristiques générales du produit

### 4.2.1 - Critères analytiques

Les quenelles doivent respecter les critères analytiques suivants :

	<b>QUENELLES RÉFRIGÉRÉES, PASTEURISÉES, SURGELÉES - CONGELÉES</b>	<b>QUENELLES APPERTISÉES</b>
Humidité Lipides* Amidon*	65 % maximum 8 % minimum 14 % maximum	70 % maximum 8 % minimum 12 % maximum

\* valeurs rapportées à l'humidité maximale autorisée

Ces critères sont mesurés dans le produit fini.

Exemple : les résultats analytiques d'une quenelle appertisée donnent : 60 % d'humidité, 9 % de lipides et 13 % d'amidon. Ces valeurs rapportées à l'humidité maximale autorisée donnent

- $9 \times \frac{60}{70} = 7,71 \%$  (non-conforme pour le critère lipide, < 8 %)
- $13 \times \frac{60}{70} = 11,14 \%$  (conforme pour le critère amidon, < 12 %)

Tolérance pour les quenelles de masse unitaire inférieure à 12 g, mesurée sur le poids net égoutté.

La fabrication des petites quenelles, mini quenelles ou quenelles garniture, engendrent une prise d'eau plus importante, vue la surface d'échange, un excès d'eau pourra alors être compensé par un taux de remplissage plus grand, sans toutefois jamais dépasser les 73 % d'humidité (cf 4.2.3).

Exemple de calcul : Pour une boîte de capacité nominale de 425 ml, la quantité nette égouttée se calcule ainsi pour une humidité analysée à 73 % :  $255 + (255 \times (73-70)/100)$  soit 262,65.

### 4.2.2 - Taux de gonflement

Le volume des quenelles après cuisson mesuré selon la méthode définie en annexe doit augmenter de 40 % au minimum pour les quenelles réfrigérées et 30 % au minimum pour les quenelles congelées ou surgelées.

Le critère ne s'applique pas aux quenelles appertisées et pasteurisées, ni aux quenelles de moins de 12 g.

### 4.2.3 - Quantités nettes et nettes égouttées pour les quenelles appertisées

Pour les quenelles avec un liquide de couverture et au bouillon, la quantité de produit égoutté que doit contenir une boîte est au minimum de 60 % de la capacité de la boîte exprimée en poids d'eau.

Pour les quenelles dont le poids est inférieur à 12 g, le taux de remplissage doit être remonté si un dépassement du taux d'humidité, compris entre 70 % et 73 % est observé.

Le poids net total minimum pour les quenelles en sauce doit être de 400 g pour les boîtes de 425 ml et 800 g pour les boîtes de 850 ml ; pour les boîtes d'autres formats, il est calculé d'après ces chiffres en fonction de la contenance totale du récipient.

Pour les quenelles en sauce, la quantité de produit égoutté mesurée à l'ouverture des récipients doit être égale au minimum à 45 % de la capacité exprimée en poids d'eau du récipient.

Les valeurs obtenues sont arrondies au 5 inférieur.

## **5 - CONTRÔLE ET PRÉLÈVEMENTS**

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par le présent code seront effectués selon les méthodes prescrites par les autorités chargées du contrôle.

Pour la détermination du poids net et l'appréciation des caractéristiques générales, les méthodes à suivre sont celles indiquées en annexe.

**ANNEXE**

**MODE OPERATOIRE À SUIVRE POUR L'EXAMEN DES QUENELLES**

**1°) DÉTERMINATION DU POIDS NET ET DU POIDS NET ÉGOUTTÉ DES QUENELLES PRÉEMBALLÉES**

Peser le préemballage avant l'ouverture. Le réchauffer au bain-marie. L'ouvrir, verser le contenu sur un tamis préalablement taré, de 20 cm de diamètre, à mailles de 2,5 mm pour les récipients de capacité inférieure à 850 ml et de 30 cm de diamètre à mailles de 2,5 mm pour les récipients de capacité supérieure ou égale à 850 ml. Dans le cas des préparations en sauce, supprimer toute trace de couverture sur les quenelles et leur garniture. Ceci sera réalisé par aspersion d'eau chaude (environ 40 °C) à l'aide d'une pissette.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage. Egoutter 2 minutes. Peser le tamis et son contenu. Rincer le préemballage vide et le sécher. Les peser. Noter le poids net total et le poids net égoutté.

Source : méthode CTCPA - 1997

**2°) DÉTERMINATIONS CHIMIQUES**

Les quenelles sont préalablement roulées plusieurs fois de suite sur du papier filtre de façon à éliminer l'humidité superficielle.

***A - détermination de l'humidité :***

Procéder suivant la méthode AFNOR NF-V 04-401.

***B - détermination des lipides :***

Procéder suivant la méthode AFNOR NF-V 04-403. (matières grasses libres).

***C - dosage de l'amidon :***

La détermination de l'amidon se fera par la différence entre les glucides totaux et les sucres solubles totaux. On pourra utiliser la méthode préconisée dans le recueil AFNOR CTSCCV 1987, pages 111 à 118, ou toute autre méthode donnant des résultats équivalents.

**3°) MESURE DU TAUX DE GONFLEMENT**

**3.1 - PRINCIPE :**

Le taux de gonflement est mesuré après cuisson au four traditionnel à sec à la température et pendant le temps donnés par le fabricant par l'augmentation du diamètre de la quenelle mesuré en son milieu.

**3.2 - APPAREILLAGE :**

- Four traditionnel
- Pied à coulisse au 1/10ème de mm
- Feuille d'aluminium

**3.3 - MODE OPERATOIRE :**

Préchauffer le four à la température indiquée par le fabricant.

Mesurer le diamètre des quenelles en leur milieu au millimètre près avant cuisson, soit *Scr*.

Poser les quenelles au milieu du four sur une feuille d'aluminium. Les recouvrir d'une seconde feuille d'aluminium. Les enfourner pendant le temps de cuisson indiqué. En fin de cuisson ôter la seconde feuille d'aluminium et laisser cuire 5 minutes supplémentaires pour croûter la surface. Mesurer rapidement le diamètre de la quenelle cuite en son milieu au millimètre près, soit *Scu*

$$\text{Taux de gonflement \%} = \frac{\text{Scu} - \text{Scr}}{\text{Scr}} \times 100$$

Source : méthode CTCPA - 1997

**PLAN DE CONTRÔLE POUR LES CRITÈRES ANALYTIQUES DES QUENELLES**

Le contrôle est effectué sur 11 échantillons prélevés au hasard dans le lot. Chaque unité de vente est l'objet d'un prélèvement représentatif analysé individuellement.

Le lot est conforme si au plus deux résultats d'analyses sont compris entre la valeur à respecter et la valeur à respecter plus Y points pour l'humidité et l'amidon et entre la valeur à respecter moins Y points pour les lipides.

Aucun résultat n'est accepté au delà de N + Y pour l'humidité et l'amidon.

Aucun résultat n'est accepté en deçà de N-Y pour les lipides.

La valeur Y est fixée à :

- 3 points pour l'humidité
- 0,5 point pour le pourcentage d'amidon et les lipides