

	CONSERVES DE CASSOULET APPERTISEES	DECISION N° 60 MARS 1995 Mise à jour : indice a
---	---	--

Titre I - DEFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires dénommées "Cassoulet" doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de haricots blancs en grains, d'une garniture de charcuterie et de viande et d'une sauce appropriée comportant du coulis ou de la purée de tomate.

Elles sont classées en 2 catégories :

- 1°) - Les conserves de Cassoulet appertisé, avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité.
- 2°) - Les conserves de Cassoulet appertisé (sans aucun qualificatif).

Article 2

Le mot "Cassoulet" accompagné ou non d'un qualificatif ou d'une mention évoquant une supériorité de qualité peut être suivi du terme précisant l'espèce animale des morceaux de viande entrant dans la composition de la garniture lorsque cette viande est du mouton, de l'oie, du canard ou du porc.

Titre II - SPECIFICATION

Article 3

A - Caractéristiques des matières premières :

La garniture employée à la préparation des produits visés par la présente norme doit être constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande.

Article 4

La charcuterie doit comprendre de la saucisse et/ou du saucisson et/ou du cervelas. La saucisse peut être à pâte fine et être constituée de maigre de porc ou de boeuf et/ou de volaille éventuellement sous forme de viandes séparées mécaniquement, de gras de porc ou des espèces animales utilisées. La quantité de volaille ne doit pas dépasser 15% dans la formulation de la charcuterie.

Le saucisson ou le cervelas est constitué de maigre et de gras. Il est de forme cylindrique comprise entre 35 et 65 mm.

Pour les cassoulets portant un qualificatif évoquant une supériorité de qualité, la charcuterie utilisée, conformément au code de la charcuterie, doit être obligatoirement pur porc, non amylacée, et comprendre de la saucisse de Toulouse embossée sous boyau naturel d'un diamètre de 30 à 40 mm ou de la saucisse à gros hachage de même diamètre embossée sous boyau naturel ou collagénique.

DECISION N° 60 - Conserves de cassoulet appertisées - 2/5

Le hachage se fait à la grille de 8 mm minimum ou au cutter avec un hachage correspondant. Toute addition de farce est interdite.

La charcuterie du Cassoulet Supérieur peut comprendre éventuellement du saucisson non amyacé constitué de maigre et de gras. Il se présente sous forme de morceaux inclus dans une farce fine homogène. La teneur en morceaux ne doit pas être inférieure à 50%. Il est de forme cylindrique comprise entre 35 et 65 mm.

La référence à la "saucisse de Toulouse" peut figurer dans la dénomination de vente et dans la liste des ingrédients.

Il ne peut être utilisé dans la charcuterie, que les ingrédients et les additifs listés pour le Cassoulet supérieur en annexe 1.

Article 5

Les morceaux de viande sont de la viande de porc ou (et) de mouton ou (et) d'oie, ou (et) de canard.

Celle-ci peut être de la poitrine de porc renfermant 40% de maigre au minimum.

Pour les cassoulets au confit d'oie ou de canard, le confit doit être fabriqué à partir de chairs d'animaux (oie ou canard) engraisés par gavage pour la production de foie gras, préalablement salée et éventuellement assaisonnée, préalablement cuites à coeur dans leur graisse. Les seules parties de l'animal qui peuvent être utilisées sont : la cuisse, l'aile avec les pectoraux, le magret, le manchon à l'exclusion de toute autre partie de l'animal.

Pour les Cassoulets portant un qualificatif ou une mention évoquant une supériorité de qualité, la poitrine de porc lorsqu'elle est utilisée, ne doit pas être comptée dans le poids de garniture de viande ou de charcuterie. Toutefois ce poids doit être inclus dans le poids net total.

En cas d'emploi de poitrine de mouton dans les cassoulets portant un qualificatif ou une mention évoquant une supériorité de qualité, chaque morceau utilisé doit comporter un minimum de 75% de maigre.

Article 6

Les haricots doivent être blancs et tendres, frais ou secs, sains, de type uniforme, exempts de tâches et de corps étrangers.

Article 7

Les purées et coulis de tomates utilisés doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées dans les notices techniques de purée de tomates (décision n° 8 du CTCPA).

B - Caractéristiques générales du produit :

Article 8

Pour les conserves définies au titre I de la présente décision et pour les formats de boîtes les plus usités, la masse nette totale minimum du produit doit être égale à 98,8% de la capacité nominale de la boîte exprimée en eau.

Pour les conserves de cassoulet (sans qualificatif) la masse nette égouttée de garniture (viande + charcuterie) mesurée à l'ouverture des récipients doit être égale à 21,5% du poids net total indiqué et comprendre au minimum 25% de viande désossée et 25% de charcuterie.

Pour les conserves de cassoulet portant un qualificatif de supériorité la masse nette égouttée de garnitures mesurée à l'ouverture des récipients doit être égale à 21,5% du poids net total indiqué et comprendre au minimum 33% de viande désossée et au minimum 33% de charcuterie.

DECISION N° 60 - Conserves de cassoulet appertisées - 3/5

Pour l'une et l'autre catégorie de cassoulets la masse nette égouttée de haricots mesurée à l'ouverture des récipients doit être égale à 47,6% de la masse nette totale indiquée, toutefois une insuffisance de masse de haricots peut être compensée par un excédent de masse de garniture.

Les masses obtenues par calcul sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

Soit pour les récipients les plus usités :

Conserves de CASSOULET :

Capacité nominale en ml	425	850	2650	3100	4250
Masse nette totale en g.	420	840	2615	3060	4200
Masse égouttée en g					
. garniture	90	180	560	655	900
dont					
. viande désossée au minimum	22,5	45	140	160	225
dont charcuterie au minimum	22,5	45	140	160	225
. haricots	200	400	1245	1455	2000

Conserves de CASSOULET portant un qualificatif de SUPERIORITE :

Capacité nominale en ml	425	850	2650	3100	4250
Masse nette totale en g.	420	840	2615	3060	4200
Masse égouttée en g					
. garniture	90	180	560	655	900
dont viande désossée au minimum	30	60	185	215	300
dont charcuterie au minimum	30	60	185	215	300
. haricots	200	400	1245	1455	2000

DECISION N° 60 - Conserves de cassoulet appertisées - 4/5

Article 9

Les critères analytiques de la charcuterie mesurés sur le produit fini sont :

Pour les cassoulets sans qualificatif de supériorité :

HPD	≤ 80%
Lipides	≤ 35%
C/P	≤ 22%
Sucres	≤ 2%

Pour l'HPD des Cassoulets sans qualificatif de supériorité, un dépassement de 2 points est admis à condition que celui-ci soit compensé par une augmentation de la masse de charcuterie par rapport au minimum requis.

Pour les cassoulets avec qualificatif de supériorité :

HPD	≤ 77%
Lipides	≤ 30%
C/P	≤ 20%
Sucres	≤ 1%

pour les cassoulets supérieurs
contenant des saucisses de Toulouse :

HPD	≤ 77%
Lipides	≤ 30%
C/P	≤ 15%
Sucres	≤ 1%

Titre III - CARACTERES DE QUALITE :

Article 10

Les conserves visées par la présente norme doivent présenter en outre les caractères organoleptiques suivants :

- a) L'aspect, l'odeur et la saveur doivent être ceux d'un produit bien cuisiné, correctement épicé, judicieusement aromatisé. Le produit doit être exempt d'odeurs, de saveurs et de colorations anormales.
- b) Les éléments constituant la conserve doivent avoir gardé leur forme dans la sauce onctueuse, de couleur franche ; les haricots doivent être moelleux, exempts de graines parasitées : la proportion de graines tâchées ou brunes ne doit pas excéder 5% de la masse de haricots égouttés, le nombre d'esquilles d'os ne doit pas être excessif.

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 11

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites par les Autorités chargées du contrôle. Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination de la masse nette et l'appréciation des caractères généraux, les méthodes à suivre sont celles indiquées en annexe.

DECISION N° 60 - Conserves de cassoulet appertisées - 5/5

ANNEXE

INGREDIENTS ET ADDITIFS AUTORISES POUR LES CHARCUTERIES DE CONSERVES DE CASSOULET

1. - Cassoulets sans qualificatif de supériorité :

Ingrédients :

- . Eau, glace, bouillon
- . Couennes en l'état ou déshydratées, éventuellement sous forme d'émulsion de gelée et de gélatine
- . Sucres, y compris le lactose
- . Sel
- . Epices, arômes, aromates, condiments
- . Sang ou cruor en quantité technologiquement suffisante pour renforcer la coloration
- . Liants protéiques y compris les protéines végétales
- . Amidons

La quantité totale de liants ne peut excéder 2% comptés en matière sèches.

La quantité d'amidon ne peut excéder 3%.

La quantité totale de liants + amidon ne peut excéder 4%

Additifs :

Tous les additifs autorisés en charcuterie salaison.

2. - Cassoulets avec qualificatif de supériorité :

Ingrédients :

- . Sel
- . Eau, glace, bouillon
- . Sucres, y compris le lactose
- . Epices, arômes et aromates
- . Blancs d'oeuf à la dose de 0,3% exprimée en matières sèches en substitution des polyphosphates.

Additifs :

- . Nitrates de sodium (E251) ou de potassium (E252) et/ou nitrite de sodium (E250) apportés pour ce dernier sous forme de sel nitrité, acide ascorbique (E300) et/ou ascorbate de sodium (E301),
- . acides organiques
- . polyphosphates

C.T.C.P.A.	DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES PLATS CUISINES APPERTISES	Fiche : N° 11 Date : novembre1998 Mise à jour : Indice a
-------------------	---	---

- MODE OPERATOIRE :

Peser le récipient avant ouverture (Pb).

Réchauffer au bain-marie pour amener le produit à une température de 60°C au minimum.

Ouvrir le récipient avec précaution en évitant les projections de sauce. Verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1). Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Séparer et peser chaque constituant.

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

La masse nette = Pb - Pr

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 1 g.

C.T.C.P.A.	METHODES POUR LE CONTROLE DES CRITERES ANALYTIQUES DE LA CHARCUTERIE	Fiche : N° 12 Date : novembre 1998 Mise à jour : Indice a
-------------------	---	--

❶ - PREPARATION DE L'ECHANTILLON :

Les différents éléments constituant la charcuterie (saucisses, saucissons...) sont essuyés et roulés dans du papier filtre ou du papier absorbant pour éliminer les traces de sauces et l'humidité superficielle.

Broyer et homogénéiser la totalité de la charcuterie contenue dans le préemballage afin d'obtenir une pâte lisse.

❷ - METHODES D'ANALYSES :

. Détermination de l'humidité :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04401 Viandes et produits à base de viandes. Détermination de l'humidité.

. Détermination de la teneur en matières grasses :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04403 Viandes et produits à base de viandes. Détermination de la teneur en matières grasses libres.

. Détermination de la teneur en amidon :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04414 Viandes et produits à base de viandes. Détermination de la teneur en amidon (Méthode de référence)

. Détermination de la teneur en protéines :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04407 Viandes et produits à base de viandes. Dosage de l'azote total
 $\% \text{ de protéine} = \% \text{ azote} \times 6,25$

. Détermination de la teneur en collagène :

Procéder suivant la méthode indiquée dans la norme AFNOR V04415 Viandes et produits à base de viande Détermination de la teneur en (L-) hydroxyproline (Méthode de référence)

$\% \text{ de collagène} = \% \text{ (L-) hydroxyproline} \times 8$

- Détermination des glucides solubles :

Procéder suivant la méthode indiquée dans le recueil Contrôle de la qualité des produits de charcuterie salaisons et conserves de viandes - recueil AFNOR-CTSCCV 1987 - page 111.