

C.T.C.P.A.	SAUCISSES AUX LEGUMINEUSES APPERTISEES	DECISION N° 96 NOVEMBRE 1998 Indice a
-------------------	---	--

Titre I - DEFINITION

Article 1

Les plats cuisinés appertisés de saucisses aux légumineuses dénommés saucisses aux haricots, saucisses aux lentilles... doivent être conformes aux critères ci-après, et préparés à partir de légumineuses, de saucisses et d'une sauce ou d'un jus approprié, pouvant contenir une garniture (légumes, lardons...).

Ils sont classés en 2 catégories :

- 1°) - les saucisses aux légumineuses appertisées avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité ou la tradition
- 2°) - les saucisses aux légumineuses appertisées.

Titre II - SPECIFICATIONS

A) Caractéristiques des matières premières.

Article 2

- Saucisses :

Les saucisses peuvent être à pâte fine et être constituées de porc, ou/et de boeuf ou/et de veau, ou/et de volaille. Elles peuvent être fumées.

Pour les produits avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité ou la tradition, les saucisses doivent être obligatoirement pur porc, à gros hachage poussée sous boyau naturel ou collagénique.

Le hachage est effectué à la grille de 4 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage équivalent).

Les autres ingrédients pouvant être utilisés sont ceux fixés par le code d'usages de la charcuterie pour les produits appertisés.

Article 3

- Légumineuses :

Les graines de légumineuses doivent avoir atteint un état de développement convenable, être de couleur franche, non germées, saines, en bon état exemptes de taches. Elles doivent subir un nettoyage approprié. Les graines défectueuses et les matières étrangères doivent être éliminées.

DECISION N° 96- Saucisses aux Légumineuses appertisées - 2/3

B) Caractéristiques générales du produit.

Article 4

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées pour les conserves définies au Titre I de la présente décision et pour les récipients les plus usités doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

	BOITES METALLIQUES	RECIPIENTS EN VERRE	AUTRES RECIPIENTS TAUX DE REMPLIS- SAGE
Capacité nominale en ml	425 850 2650 3100 4250	420 660 720 850	x
Masse nette totale en g	400 800 2495 2920 4000	365 575 630 740	x
Masse nette égouttée en g			
. de saucisses	90 180 560 655 900	80 130 140 165	22,5 %
. de légumineuse + garni- ture	200 400 1245 1460 2000	180 285 315 370	50%

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, la masse nette totale est calculée en fonction de la contenance nominale du récipient sur la base de 800 g pour la boîte de 850 ml. Pour les récipients en verre, non prévus dans le tableau et les récipients de faible hauteur (barquettes...) la masse nette totale est celle qui est techniquement possible de respecter pour ce genre de récipients.

Les masses nettes égouttées sont calculées en fonction de la masse nette totale sur la base du taux de remplissage indiqué dans le tableau ci-dessus. Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes et nettes égouttées, il est fait appel, par les Agents qui en sont chargés, aux méthodes de contrôle statistiques des préemballages définies par la réglementation en vigueur et les dispositions générales concernant les plats cuisinés appertisés.

Article 5

Critères analytiques de la saucisse :

Les critères de la saucisse mesurés sur le produit fini sont :

	PLATS CUISINES SANS QUALIFICATIF DE SUPERIORITE	PLATS CUISINES AVEC QUALIFICATIF DE SUPERIORITE
HPD	≤ 82%	≤ 80%
Lipides*	≤ 35%	≤ 37%
Collagène/Protéines	≤ 30%	≤ 22%
Sucres solubles totaux	≤ 2%	≤ 1%
Amidon	≤ 5%	0

* rapportés à l'HPD réglementaire.

DECISION N° 96- Saucisses aux Légumineuses appertisées - 3/3

Titre III - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES DES PRODUITS FINIS

Article 6

Les plats cuisinés appertisés visés par la présente décision doivent en outre présenter les caractères minimaux ci-après :

- a) les éléments constituant le produit doivent avoir gardé leur forme, les légumes ne doivent pas être écrasés.
- b) être exempts d'odeur et de goûts désagréables, notamment de goût oxydé ou rance.
- c) Caractéristiques qualitatives des légumineuses :
 - graines défectueuses : graines tâchées, germées. Une graine est considérée comme germée si le germe est apparent et dépasse du cotylédon.

La proportion de graines défectueuses ne doit pas excéder 5% de la masse de légumineuses égouttées.

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 8

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 du poids et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées en Annexe.

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.