

	<b>PLATS CUISINES APPERTISES A BASE DE LANGUE</b>	<b>DECISION N° 98</b>  <b>Novembre 2005</b>  <b>Indice a</b>
---	---	--

## Titre I - DEFINITION

### Article 1

Les plats cuisinés appertisés à base de langue doivent être conformes aux critères ci-après, et préparés à partir de langue de bœuf ou de langue de veau ou de langue de porc avec une sauce cuisinée, pouvant contenir une garniture de légumes.

### Article 2

La dénomination de vente est « Langue de 'nom de l'espèce animale' », suivi éventuellement du nom de la sauce ou de la préparation spécifique de la recette.

## Titre II - SPECIFICATIONS

### A) Caractéristiques des matières premières.

#### Article 3

Les langues utilisées pour la fabrication doivent satisfaire aux exigences réglementaires en vigueur et avoir été convenablement parées.

Les légumes utilisés peuvent être frais, surgelés ou secs. Ils doivent être sains, de qualité loyale et marchande, exempts de matières étrangères.

Les autres ingrédients utilisés à la préparation des plats cuisinés visés par la présente décision doivent être de qualité loyale et marchande et, le cas échéant, satisfaire aux réglementations particulières les concernant.

Les additifs autorisés pour le traitement des langues sont l'acide ascorbique et ses sels, l'acide érythorbique et ses sels, le nitrite de sodium, le nitrite de potassium, le nitrate de sodium et le nitrate de potassium utilisés aux doses et conditions fixées par la réglementation en vigueur pour les produits à base de viande en conserve. L'utilisation de colorants pour colorer les langues dans la masse est interdite.

Pour la sauce, les additifs autorisés sont ceux fixés par la réglementation en vigueur.

### B) Caractéristiques générales du produit.

#### Article 4

Pour les conserves définies au titre I de la présente décision, la masse nette totale minimum du produit doit être égale à 94,2% de la capacité nominale de la boîte exprimée en eau. Les masses obtenues par calcul sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

Soit pour les formats de boîtes les plus usités :

<b>Capacité nominale en ml</b>	<b>425</b>	<b>850</b>	<b>2650</b>	<b>3100</b>	<b>4250</b>
<b>Masse nette totale en g.</b>	<b>400</b>	<b>800</b>	<b>2495</b>	<b>2920</b>	<b>4000</b>

Pour les récipients en verre et les récipients de faible hauteur ou de faible épaisseur (barquettes, sachets souples...) la masse nette totale est celle qu'il est techniquement possible de respecter pour le genre de récipient utilisé.

## **DECISION N° 98- Plats cuisinés appertisés à base de langue 2/2**

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes, il est fait appel, par les Agents qui en sont chargés, aux méthodes de contrôle statistique des préemballages définies par la réglementation en vigueur.

*Article 5*

### **Quantité de langue mise en œuvre :**

La quantité de langue minimum mise en œuvre à l'emboîtement exprimée en pourcentage de la masse nette totale indiquée est de :

Langue en sauce sans garniture de légumes	45 %
Langue en sauce avec garniture de légumes	35%

## **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) la langue peut être débitée en tranches ou en morceaux ;
- d) le produit ne doit contenir ni cartilage, ni viande dilacérée.

## **Titre IV - ETIQUETAGE**

*Article 7*

**Indication quantitative des ingrédients** : le pourcentage de langue mise en œuvre doit être indiqué dans la liste des ingrédients.

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

### **- 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.

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

## 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  
% de protéine = % azote x 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.