



Qu'est-ce que la qualité supérieure ?

Le label rouge atteste que ces denrées et produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés (code rural Art. L 641-1).

Fort de son expérience dans de nombreux dossiers, le laboratoire Capinov saura vous conseiller et vous guider dans votre démarche de demande ou de suivi de Label Rouge. Capinov réalise ses études sous accréditation Cofrac et conformément aux exigences de l'Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO).



LES EXIGENCES DU LABEL

Deux épreuves sont nécessaires lors de la demande du label :

- La caractérisation sensorielle du produit ; elle doit permettre de mettre en évidence les spécificités organoleptiques du produit candidat au label par rapport aux produits standards du marché. Elle donne lieu à une grille de caractérisation qui reprend les principales caractéristiques et leur niveau d'appréciation.
- L'appréciation du produit par un jury de consommateurs ; elle doit permettre de mettre en évidence l'acceptabilité des consommateurs pour le produit candidat au label



NOTRE OFFRE

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Poissons et produits de la mer
Produits laitiers
Produits carnés
Fruits et légumes
Pain, oeufs

La méthodologie

- un profil sensoriel mis en œuvre dans le cadre du programme 133 du Cofrac (norme NF ISO 13299)
- un test hédonique mis en œuvre dans le cadre du programme 133 du Cofrac (norme XP V09500)

Le conseil

- Capinov vous donnera les éléments importants à la bonne réalisation des études sensorielles (échantillonnage, préparation des produits, grille de caractérisation, ...)