

## **Défauts de boîtes métalliques**

nouveau 30/04/89

Caractérisation et classification

### **1. INTRODUCTION**

Le présent manuel a été rédigé à l'intention des personnes chargées du contrôle de la qualité et de l'inspection des boîtes métalliques rigides. La qualité des boîtes, c'est-à-dire l'aptitude de ces dernières à fournir des aliments sains et propres à la consommation humaine, peut être compromise par divers défauts. Ces défauts peuvent se manifester au cours des différentes étapes de fabrication des boîtes, du remplissage, de sertissage, de la stérilisation et de la manutention avant que les boîtes parviennent aux consommateurs. Les types de défauts sont répartis en sept sections différentes qui indiquent l'étape à laquelle le défaut est susceptible de se produire.

Les renseignements fournis dans le présent manuel sont destinés à :

- 1) servir de base à l'évaluation de la qualité des contenants suivant des critères spécifiques;
- 2) aider à caractériser, à l'aide d'un vocabulaire normalisé des défauts particuliers qui peuvent être relevés;
- 3) fournir une classification de la gravité des divers types de défauts à l'aide de critères standards.

Les normes de classification des défauts décrites dans le présent manuel sont celles que les conserveurs canadiens doivent appliquer. Les produits en conserve importés sont évalués à l'aide des mêmes normes de classification que celles régissant les produits mis en conserve au Canada.