

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: CREVETTES CUITES DES ÉTATS-UNIS COLORÉES ARTIFICIELLEMENT

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du manuel de la récente modification de la politique de la "United States Food and Drug Administration" (USFDA) sur l'utilisation de colorants artificiels dans les crevettes cuites.

Plus tôt cette année, l'Office of Seafood de l'USFDA a décidé de permettre l'utilisation d'un colorant alimentaire, FD&C rouge n° 40 (le rouge allura dans les Règlements des aliments et drogues canadiens), pour les crevettes cuites, si le produit est indiqué comme crevettes cuites colorées artificiellement dans l'espace d'affichage principal et que le colorant artificiel utilisé est déclaré dans la liste des ingrédients.

En vertu du Règlement des aliments et drogues, il est interdit de vendre au Canada des crevettes cuites contenant du colorant alimentaire. Par conséquent, si des produits importés sont identifiés comme contenant du colorant artificiel, le lot doit être refusé à cause de la présence d'additifs non permis. En outre, si l'on soupçonne que des crevettes importées contiennent un colorant alimentaire, spécifiquement du rouge allura, le lot devrait être retenu, échantillonné et analysé pour la présence de cet agent.

David Rideout
Directeur général
Direction général de l'inspection