

CHAPITRE 2, NORME 3
CREVETTES EN CONSERVE

1. INTRODUCTION

La présente norme pour les crevettes en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité des crevettes en conserve pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique aux crevettes en conserve, placées dans des contenants hermétiquement fermés, préparées à partir de crevettes d'espèces appartenant aux familles suivantes:

PENAEIDAE, PANDALIDAE, CRANGONIDAE, PALAEMONIDAE

Les crevettes en conserve doivent être préparées à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Agence canadienne d'inspection des aliments;
- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Santé Canada.
- 5) Code d'usage international recommandé pour les crevettes, CAC/RCP 17-1978.

3. NOMENCLATURE

- a) Le nom du produit devra être "crevette" ou "crevettes".
- b) Les expressions "crevette X" ou "crevettes X", où X représente le nom du pays ou de la région d'origine du produit, peuvent être utilisées.
- c) Il n'est pas obligatoire de mentionner les tailles sur l'étiquette, mais si elles le sont, leur désignation doit être conforme au tableau de la section 4.2. Le nombre de crevettes par unité peut être indiqué sur l'étiquette mais, dans ce cas, aucune tolérance n'est admise si ce nombre est utilisé à la place d'une désignation de taille.
- d) Tous les termes descriptifs utilisés, y compris ceux ayant trait au mode de présentation, doivent décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les crevettes en conserve doivent être préparées à partir de crevettes fraîches, congelées ou cuites, entières et/ou brisées, généralement emballées dans de l'eau. Du sel, du jus de citron, de l'acide citrique, des condiments, des sucres et d'autres ingrédients, tel que des additifs autorisés, peuvent être présents.

4.1 Styles de présentation

Les crevettes en conserve peuvent se présenter sous les formes suivantes:

- a) Décortiquées (usuel)
Les crevettes sont décortiquées et mises en conserve sans que l'on tente d'enlever le filet.
- b) Décortiquées et déveinées (nettoyées)
Les crevettes ont été décortiquées et, après incision du dos, le filet dorsal a été enlevé, au moins jusqu'au dernier segment de la queue.
- c) Cocktail
Mélange de crevettes de tailles diverses ne contenant pas plus de 15 % (m/m) de crevettes brisées (poids égoutté).
- d) Salade
Crevettes de tailles diverses ou mélange de tailles, chaque boîte

contenant au maximum 50 % de crevettes brisées.

- e) Brisées
Morceaux de crevettes composés de moins de quatre segments. Cette dénomination peut aussi être utilisée pour les produits contenant plus que le pourcentage autorisé de crevettes brisées.

4.2 Désignation de tailles

Les crevettes en conserve peuvent être présentées sous les désignations de tailles suivantes:

| <u>Désignation de taille</u> | <u>Nombre maximal par 100 g de poids déclaré</u> |
|------------------------------|--|
| Extra grosses ou géantes | 16.6 |
| Grosses | 24.9 |
| Moyennes | 45.7 |
| Petites | 74.8 |
| Minuscules | aucune limite |

4.3 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition:

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent

les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'évaluation suivants :

- a) Niveau I - Évaluations organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Évaluations organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de crevettes et de son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.
- b) Anormal
Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles de brûlé ou d'âcreté, de métal ou de nourriture ingérée, et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange incorrect des ingrédients.

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'une des conditions suivantes:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique, y compris mais sans s'y limiter :

fruits, légumes, moisissures, levures, aigre, fécale, ammoniac, sulfure d'hydrogène, putride.

- b) Décoloration
Plus de 10 % (m/m) des crevettes présentent une décoloration pigmentaire, des taches de foie ou une coloration noire non causée par le métal du contenant.
- c) Texture
Dégradation de la structure musculaire caractérisée par:
- 1) structure musculaire d'apparence sèche, comme si aucun liquide de couverture n'avait été utilisé; ou
 - 2) structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse; ou
 - 3) structure musculaire dure ou caoutchoutée au toucher ou à la mastication.

6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques
On considère qu'un lot est défectueux lorsqu'il présente l'une des conditions suivantes :
- présence de toute matière ne provenant pas des crevettes (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (verre, etc.); ou
- odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas des crevettes (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé humaine (solvant, pétrole, etc.).
- b) Matières étrangères
On considère qu'une unité est défectueuse lorsqu'elle présente la condition suivante:
- présence de toute matière ne provenant pas des crevettes (et liquides de couverture) et qui ne présente pas un danger pour la santé humaine (morceaux d'insectes, sable, etc.).
- c) Autres défauts
On considère qu'une unité est défectueuse lorsqu'elle présente l'une des conditions suivantes:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure** (smut)
Souillure de sulfure affectant plus de 5% égoutté du produit.
- 3) **Substances indésirables**
Présence de carapaces libres de chair ou contenant de la chair, de têtes ou d'antennes représentant, en n'importe laquelle combinaison, plus de 2 % du poids égoutté du produit.

6.4 Non conformité à une norme d'identification

a) Crevettes brisées

On considère qu'une unité est défectueuse pour la présence de crevettes brisées lorsqu'elle n'est pas conforme aux critères énumérés ci-après suite à un examen effectué à l'aide de la méthode présentée dans la section 7:

| <u>Désignation de taille</u> | <u>Nombre maximal de crevettes brisées autorisé (% m/m)</u> |
|--|---|
| Extra grosses ou géantes | 5 |
| Grosses | 5 |
| Moyennes | 5 |
| Petites | 10 |
| Minuscules | 15 |
| Sans désignation | 10 |
| <u>Désignation de présentation</u> | |
| Cocktail | 15 |
| Salade | 50 |
| Brisées | pas de maximum |

b) Crevettes déveinées (nettoyées)

Dans le cas des crevettes déveinées, on considère qu'une unité est défectueuse lorsqu'elle contient plus de 5 % (m/m) de crevettes incorrectement nettoyées ou déveinées, l'examen étant effectué conformément à la méthode présentée dans la section 7.

c) Désignation de tailles

Lorsqu'une désignation de taille est faite, une unité sera considérée défectueuse, pour la désignation de taille, lorsqu'elle excédera le nombre maximal de crevettes déclaré par 100 g de poids déclaré indiqué à la section 4.2, l'examen étant fait conformément à la méthode décrite dans la section 7.

d) Désignation par nombre

Lorsqu'une désignation par nombre est indiquée, une unité sera considérée défectueuse, pour la désignation par nombre, lorsque le nombre de crevettes sera supérieur ou inférieur à la désignation indiquée sur l'étiquette, l'examen étant fait conformément à la méthode décrite dans section 7.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Effectuer un examen externe de la boîte.
- 7.2 Ouvrir la boîte et déterminer le poids égoutté conformément aux procédures prescrites. La détermination du poids égoutté ne doit être effectuée qu'après que les échantillons ont atteint un équilibre thermique avec la température ambiante, pour plusieurs heures. Cela permet à toute la gelée saumurée de se liquéfier.
- 7.3 Retirer le produit de la boîte. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par sulfure, de struvite, de corrosion et d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.4 Examiner le liquide et la surface des crevettes pour la présence de cristaux de struvite, de noircissement par le sulfure, de matières étrangères ou de morceaux indésirables. Évaluer la couleur.
- 7.5 Examiner chaque unité pour vérification du mode de présentation, au besoin :

S'il y a désignation de tailles, compter le nombre de crevettes entières. Déterminer le nombre de crevettes entières par 100 g en utilisant la formule suivante :

$$\# \text{ crevettes par } 100 \text{ g} = \frac{\text{nombre de crevettes entières}}{\text{poids égoutté de l'unité}} \times 100$$

Isoler par la même occasion les morceaux de crevettes brisées pour en déterminer le pourcentage. Le pourcentage de crevettes brisées est déterminé à l'aide de la formule suivante :

$$\% \text{ de crevettes brisées} = \frac{\text{poids des crevettes brisées}}{\text{poids égoutté de l'unité}} \times 100$$

Si une autre description apparaît sur l'étiquette (p. ex.: "déveinées"), le produit est inspecté pour sa conformité. Tous les pourcentages sont calculés en fonction du poids égoutté.

- 7.6 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture.

7.7 Noter tous les défauts de l'unité dans le registre approprié.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend les défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot n'est pas considéré acceptable lorsque:

- a) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur aux critères d'acceptation indiqués dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon; ou
- d) le nombre total d'unités d'échantillonnage défectueuses pour les normes relatives à l'identification (mode de présentation) et à la désignation de taille ou au nombre par unité, le cas échéant, est supérieur au critère d'acceptation indiqué dans les plans d'acceptation pour la taille de l'échantillon.