

CHAPITRE 2, NORME 6

NORME GÉNÉRALE POUR LES MOLLUSQUES ET LES CRUSTACÉS EN CONSERVE

1. INTRODUCTION

La présente norme pour les mollusques et les crustacés en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimums d'acceptabilité pour les mollusques et les crustacés en conserve en ce qui a trait aux 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 pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme vise les mollusques et les crustacés mis en conserve dans des contenants hermétiquement scellés. Elle sera utilisée pour l'inspection des produits en conserve préparés à partir d'espèces de mollusques et de crustacés pour lesquelles il n'existe pas de norme canadienne particulière.

Les mollusques et les crustacés en conserve doivent être préparés 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.

3. NOMENCLATURE

Le nom du produit doit être le nom reconnu d'usage courant au Canada et être conforme au Règlement sur l'inspection du poisson et à toute exigence pertinente de la norme internationale recommandée du Codex Alimentarius.

Au besoin, des termes descriptifs doivent être utilisés afin de décrire avec exactitude le contenu des boîtes.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le produit peut être préparé à partir de mollusques et de crustacés, cuit ou non, fumés ou non, entiers (non écaillés) ou écaillés, qui ont été triés, lavés, parés au besoin et emballés dans un contenant avec de la saumure, dans leur propres liquides ou avec un autre milieu de couverture de qualité alimentaire.

4.1 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;
- 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/RM42 - 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'inspection suivants :

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion de ceux faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens 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 mollusques et crustacés et de tout 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

Le contenu du récipient présente les défauts suivants:

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 d'iode, de cendres ou de charbon, de nourriture ingérée, de brûlé ou d'âcreté ou de métal et qui ne sont pas définies comme celles de produits rances ou pourris; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquat d'ingrédients.

6.2 Pourri

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

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique de, entre autres:
aigre, moisi, légumes, fruité, ammoniac, levures, sulfure d'hydrogène, matières fécales, et putride.
- b) Décoloration
Décoloration associée avec les produits pourris qui est non caractéristiques de l'espèce et du type d'emballage. Dependant de l'espèce, les couleurs anormales peuvent être bleu, noir, vert, gris ou une couleur allant du jaunâtre à l'orange.
- c) Texture
Une dégradation de la structure musculaire caractérisée par:
une structure musculaire très dure, caoutchoutée ou sèche; ou
une structure musculaire très molle, spongieuse ou pâteuse.

6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques
Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants:
présence de toute matière ne provenant pas des mollusques et crustacés (et liquides de couvertures) 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 mollusques et crustacés (et liquides de couvertures) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).
- b) Matières étrangères
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:
présence de toute matière qui ne provient pas des mollusques et crustacés (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5mm de longueur.
- 2) **Souillure de sulfure**
Noircissement du produit par le sulfure affectant plus de 5 % du produit égoutté.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Procéder, selon le cas, à l'examen externe de la boîte. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination des poids nets et/ou égouttés, etc. en respectant les politiques et procédures établies à cette fin.
- 7.2 Retirer avec soin le produit de la boîte et le placer dans un plateau d'examen. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par le sulfure, de cristaux de struvite, de corrosion ou d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.3 Examiner le liquide et le produit pour la présence de matières étrangères, de souillures par le sulfure ou de cristaux de struvite.
- 7.4 Noter la couleur de la chair et toute coloration du produit ou du milieu de couverture.
- 7.5 Évaluer l'odeur, la saveur et la texture, au besoin.
- 7.6 Noter tous les défauts de l'unité sur la feuille prévue à cette fin.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

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

9. ACCEPTATION D'UN LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient des matières étrangères constituant un défaut critique;

- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.