



Poisson en conserve - Renseignements sur le produit et le contrôle des procédés

Nom _____ Téléphone _____
(Nom de la personne responsable de la conception du procédé thermique*)

Adresse postale _____

Description du produit	
Producteur	
Nom du produit	
Espèce	
Ingrédients	
Description du procédé	
Description du procédé	
Type d'autoclave et de matière chauffante	
Facteurs critiques	
Procédé thermique	
Matériel et méthode d'emballage	
Autres facteurs critiques	

Je/ Nous, _____, de
(Nom et titre)

(Nom et adresse de l'entreprise)

atteste (attestons) que le procédé décrit ci-dessus pour élaborer commercialement des produits du poisson permet d'assurer la stérilité et l'innocuité de ces produits.

Signature: _____ Date: _____

* L'auteur du procédé doit être la personne possédant des compétences techniques ou être une autorité reconnue en matière de procédés employée de façon permanente ou ponctuelle par le producteur étranger pour élaborer le procédé

Les renseignements peuvent être accessibles ou protégés selon ce que prescrit la Loi sur l'accès à l'information

(voir les instructions ci-dessous)

Instructions pour la réalisation
Poisson en conserve - Renseignements sur le produit et le contrôle des procédés

Nom	Nom de la personne responsable de la conception du procédé thermique
Description du produit	
Producteur	Nom de la conserverie qui a conditionné et stérilisé le produit
Nom du produit	Nom commun du produit et, le cas échéant, mode et type de conditionnement, Exemple : « conserves de thon pâle émietté dans de l'huile d'olive »
Espèce	Nom scientifique de l'espèce conditionnée. Exemple : Thunnus germon = thon germon blanc (voir la liste des noms de poissons de l'ACIA à http://active.inspection.gc.ca/scripts/fispoi/fplist/fpresults.asp?lang=f&cmd=4&q=&ntype=e)
Ingrédients	Liste des ingrédients ou copie de l'étiquette du produit
Description du procédé	
Description du procédé	Comprend les étapes de fabrication du produit (utiliser un diagramme de production ou une description)
Type d'autoclave et de fluide chauffant	<ul style="list-style-type: none">- les autoclaves peuvent être de types discontinus, continus, rotatifs, hydrostatiques, etc.- Autoclaves en discontinu avec ou sans séparateurs/intercalaires- Fluide chauffant : vapeur, eau (vaporisation, immersion), mélange vapeur-air, etc.
Facteurs critiques	
Procédé thermique	Valeur de stérilisation la plus faible (F_0), température initiale du produit, durée et température du procédé de stérilisation
Matériel et méthode d'emballage	Comprend les types de récipients (boîtes métalliques, contenants en verre, sachets stérilisables, contenants semi-rigides), la taille ou les dimensions et les spécifications concernant l'intégrité du contenant
Autres facteurs critiques	Énumérer tous les autres facteurs essentiels au procédé de stérilisation