



Poisson prêt-à-manger - Renseignements sur le produit et le contrôle des procédés

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

Adresse postale _____

Description du produit	
Producteur	
Nom du produit	
Espèce	
Conditions d'entreposage	
Durée de conservation.	
Ingrédients	
Description du procédé	
Description du procédé	
Facteurs critiques	
Procédé thermique	
Valeur F et réduction logarithmique	
Organismes cibles	
Paramètres de sécurité (Aw, pH, teneur en sel en phase aqueuse)	
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 permet d'assurer l'innocuité des produits du poisson qui en résultent.

Signature: _____ Date: _____

* L'auteur du procédé doit être la personne possédant des compétences techniques ou être une autorité reconnue en matière de procédés qui a élaboré 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 prêt-à-manger - Renseignements sur le produit et le contrôle des procédés

Nom	Nom de la personne responsable de la conception du procédé
Description du produit	
Producteur	Nom de transformateur qui a transformé le produit
Nom du produit	Y compris le nom commun et, le cas échéant, le mode et le type de conditionnement. Exemple : « filets de hareng saumurés dans une sauce à la moutarde »
Espèce	Nom scientifique de l'espèce conditionnée. Exemple : Clupea harengus harengus = hareng (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)
Conditions d'entreposage	Au réfrigérateur, au congélateur ou à la température de la pièce
Durée de conservation	Durée de conservation du produit
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)
Facteurs critiques	
Procédé thermique	Temps d'exposition et température interne atteinte dans le procédé thermique, y compris la cuisson et la pasteurisation
Valeur F et réduction logarithmique	S'applique au procédé de pasteurisation uniquement; comprend la T_{ref} et la valeur z
Organismes cibles	Énumérer le ou les microorganismes ciblés par le procédé thermique)
Paramètres de sécurité (Aw, pH, teneur en sel en phase aqueuse)	Énumérer les paramètres de sécurité ou une combinaison de paramètres qui sont essentiels à l'innocuité du produit)
Matériel et méthode d'emballage	Pour les produits réfrigérés ou à longue durée de conservation dont l'emballage peut influencer sur la salubrité
Autres facteurs critiques	Fournir une liste au besoin