

CHAPITRE 2, NORME 5**PALOURDES EN CONSERVE****1. INTRODUCTION**

La présente norme pour les palourdes en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité des palourdes 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 palourdes, à la chair de palourdes et à la chair hachée ou en morceaux de palourdes en conserve et/ou traitées par la chaleur en contenants hermétiquement scellés et préparés à partir des espèces suivantes:

Mya arenaria
Spisula solidissima
Ensis directus
Mercenaria mercenaria ou Venus mercenaria
Arctica islandica
Saxidomus gigantea

et d'autres espèces couramment associées au groupe des palourdes bivalves.

Les palourdes en conserve, la chair de palourdes et la chair hachée ou en morceaux de palourdes doivent être préparées à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles actuellement en usage.

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

- a) Le nom du produit doit être "Palourdes" ou "Chair de palourdes".
- b) Les modes de présentation suivants devront être indiqués de façon exacte sur l'étiquette: hachée ou en morceaux, selon le cas.
- c) Tout autre terme descriptif utilisé doit décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le produit peut être préparé à partir de palourdes, traitées à la vapeur ou non, fumées ou non fumées, entières (avec coquilles) ou écaillées, qui ont été triées, lavées, parées au besoin et emballées avec une saumure, dans leur propre jus et/ou dans un autre milieu de couverture approprié 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; 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/RM42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les plans 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 des lots 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 palourdes 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
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 de l'espèce ou du mode de préparation telles de cendres ou de charbon, de nourriture, de brûlé ou d'âcreté ou de métal et qui ne sont pas 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 y compris mais sans s'y limiter:

aigre, moisi, légumes, fruité, ammoniac, levures, sulfure d'hydrogène, matières fécales, putride.

b) Texture

Bris des tissus caractérisé par une structure très molle ou spongieuse.

c) Décoloration

Décoloration distinctive de la chair des palourdes caractérisée par des teintes de vert, de gris ou de noir. (Note: La teinte verdâtre normale de la paroi intestinale, due à la présence d'algues dans l'estomac, ne constitue pas un défaut).

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 palourdes (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 palourdes (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 le défaut suivant:

présence de toute matière qui ne provient pas des palourdes (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) **Noircissement par le sulfure**
Noircissement du produit par le sulfure affectant plus de 5 % du produit égoutté.
- 3) **Décoloration du liquide de couverture**
Le liquide de couverture est bleu ou noir.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Procéder à l'examen externe de la boîte.
- 7.2 Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids égoutté conformément aux procédures établies.
- 7.3 Retirer avec soin le produit de la boîte. 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.
- 7.4 Examiner le liquide et les palourdes pour la présence de cristaux de struvite, de noircissement par le sulfure ou de matières étrangères. Évaluer la couleur des palourdes et du liquide.
- 7.5 Évaluer l'odeur. Au besoin, évaluer la saveur et la texture.
- 7.6 Noter tous les défauts sur la feuille prévue à cette fin.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

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

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient une unité contenant des matières étrangères constituant un défaut critique; ou
- 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.