

**CHAPITRE 3, NORME 2**  
**CREVETTES FRAÎCHES ET CONGELÉES**

**1. INTRODUCTION**

La présente norme pour les crevettes fraîches et congelées a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimums d'acceptabilité des crevettes fraîches et congelées pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences autres que le poids, précisées dans la Loi et le Règlement 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 fraîches, congelées et antérieurement congelées, préparées à partir de crevettes appartenant aux familles suivantes:

PENAEIDAE, PANDALIDAE, CRANGONIDAE, PALAEMONIDAE

Les crevettes fraîches et congelées 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 recommandé concernant les principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969;
- 2) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 3) Code international d'usages recommandé pour le poisson frais, CAS/RCP 9-1976;
- 4) Code international d'usages recommandé pour le poisson congelé, CAC/RCP 16-1978;
- 5) Code international d'usages recommandé pour les crevettes surgelées, CAC/RS 92-1976;
- 6) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction

générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983; et

- 7) Bonnes pratiques industrielles (BPI) - Traitement des crevettes, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989.

### 3. NOMENCLATURE

- a) Le nom du produit devra être "crevette" ou "crevettes".
- b) Le cas échéant, "crevette X" ou "crevettes X", le "X" étant le nom d'un pays, d'une région géographique ou le nom commun de l'espèce conformément aux sections applicables du Code international d'usages recommandé pour les crevettes surgelées du Codex Alimentarius.
- c) Tous les termes descriptifs utilisés, notamment ceux dénotant un mode de présentation ou une désignation de taille, devront refléter avec exactitude la teneur de l'unité. Note: Si une taille est déclarée, celle-ci doit l'être sous la forme d'une gamme d'unités dénombrées. L'utilisation de termes tels "moyennes" ou "extra grosses" est interdite à moins que ces mentions soient accompagnées d'une gamme d'unités dénombrées.

### 4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Les crevettes fraîches et congelées peuvent contenir du sel, du jus de citron, de l'acide citrique, des assaisonnements, des sucres et d'autres ingrédients, comme des additifs autorisés.

#### 4.1 Styles de présentation

Les crevettes peuvent être présentées comme suit:

- a) Entières  
Avec tête, carapace et queue;
- b) Étêtées  
Tête complètement enlevée, avec carapace et queue;
- c) Décortiquées, avec queue  
Tête et carapace enlevées jusqu'au dernier segment. Carapace présente sur le dernier segment et queue présente;
- d) Décortiquées, sans queue  
Tête, carapace et queue enlevées;

- e) Décortiquées et déveinées (décortiquées et nettoyées)  
Tête, carapace et filet (veine) enlevés;
- f) En éventail  
Tête, carapace et filet enlevés et les segments décortiqués ont été fendus le long de l'axe dorsal et écartés en deux parties retenues par la face ventrale; et
- g) Brisées (morceaux)  
Morceaux de crevettes comportant moins de 5 segments, pour les dénombrements inférieurs à 150/kg (70/lb); ou  
  
morceaux de crevettes comportant moins de 4 segments, pour les dénombrements supérieurs à 150/kg (70/lb).

#### 4.2 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 au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité des lots. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale des échantillons à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être utilisé.

- 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 plans 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'un paquet de crevettes et de son contenu. Dans le cas d'emballages de 2,27 kg (5 lb) ou plus, il est permis d'examiner une sous-unité constituée d'au moins 1 kg de produit, ceci à condition que l'inspecteur soit d'avis qu'il est possible d'obtenir une sous-unité représentative.

## 6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

### 6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsque plus de 10 % des crevettes (en nombre) de l'unité présentent 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.

### 6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsque plus de 10 % des crevettes (en nombre) de l'unité présentent l'un des défauts suivants:

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

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

- b) Décoloration  
Coloration noire, jaune or vert, individuellement ou ensemble, de la chair; ou

Pigmentation pâle ou tache de foie associée à une odeur ou une saveur de décomposition.

- c) Texture  
Bris de la texture caractérisé par une structure musculaire spongieuse.

### 6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques  
Un lot est considéré défectueux s'il présente l'une des conditions suivantes:

présence de toute matière ne provenant pas de la crevette 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 de la crevette et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).

- b) Matières étrangères  
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente la condition suivante:

présence de toute matière facilement décelable (sans grossissement) qui ne provient pas de la crevette 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'une des conditions suivantes:

1) **Tache noire**

Dans le cas des crevettes avec carapace, 25 % ou plus des crevettes de l'unité présentent des zones distinctes de coloration noire (mélanose) qui représentent plus de 10 % de la superficie de la carapace.

2) **Déshydratation (brûlure de congélation)**

10 % ou plus des crevettes de l'unité sont déshydratées ou présentent des brûlures de congélation.

#### 6.4 Non conformité aux normes d'identification

- a) Crevettes brisées  
Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle contient plus de 5 % m/m de crevettes brisées tel que déterminé par la méthode décrite dans la section 7.
- b) Déveinage (nettoyage)  
Dans le cas des crevettes déveinées, une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle contient plus de 5%, du nombre compté, de crevettes incorrectement déveinées ou nettoyées, tel que déterminé par la méthode décrite dans la section 7.
- c) Désignation de taille  
Dans les cas où une gamme de tailles est déclarée, une unité est considérée défectueuse lorsque la gamme de tailles est supérieure à celle déclarée sur l'étiquette, tel que déterminé par la méthode décrite dans la section 7.

### 7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Déterminer le poids net conformément aux procédures établies (déglacer au besoin). Si les crevettes sont panées, rechercher les défauts de revêtement conformément à la norme pour les produits panés; au besoin, enlever la panure conformément aux procédures établies.

Remarque: Pour tous les examens de produits réalisés sur des sous-unités, baser les calculs sur le poids ou le nombre réel de crevettes des sous-unités.

- 7.2 Examiner chaque unité pour en déterminer la conformité aux normes d'identification:

S'il y a déclaration d'une désignation de taille (nombre par lb ou kg), déterminer le nombre de crevettes entières. Calculer le nombre de crevettes entières par lb ou kg en utilisant la formule suivante:

$$\frac{\text{nombre de crevettes entières de l'unité}}{\text{poids réel de l'unité décongelée (lb ou kg)}} = \frac{\text{nbre de crevettes}}{\text{lb ou kg}}$$

Isoler, par la même occasion, les morceaux brisés et déterminer le pourcentage de crevettes brisées. Ce pourcentage est calculé en utilisant la formule suivante:

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

Si une autre description est faite sur l'étiquette, la conformité du produit est déterminée. Ainsi, la conformité aux exigences de déveinage est déterminée de la façon suivante:

$$\frac{\text{nombre de crevettes incorrectement déveinées}}{\text{nombre de crevettes de l'unité}} \times 100 = \% \text{ incorrectement déveinées}$$

- 7.3 Examiner les crevettes pour la présence de déshydratation en comptant le nombre de crevettes de l'unité affectées de plages de déshydratation qui ne peuvent être enlevées qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant. Déterminer le pourcentage de crevettes affectées en utilisant la formule suivante:

$$\frac{\text{nombre de crevettes affectées}}{\text{nombre de crevettes dans l'unité}} \times 100 = \% \text{ de crevettes affectées de déshydratation}$$

- 7.4 Examiner l'emballage et les crevettes décongelées pour la présence de matières étrangères. Évaluer les crevettes avec carapaces pour la présence de taches noires. Calculer le pourcentage de crevettes affectées dans l'unité.
- 7.5 Évaluer la couleur. Calculer le pourcentage de crevettes dont la chair présente une coloration jaune ou noire distincte et celui des crevettes présentant une pigmentation pâle ou des taches de foie accompagnées d'une odeur ou d'une saveur de décomposition.
- 7.6 Évaluer l'odeur. Évaluer la saveur et la texture tel que requis.

La cuisson ne peut être utilisée pour la **réinspection**, que lorsque, de l'avis de l'inspecteur, elle s'avère nécessaire pour déterminer la saveur et ainsi décider d'accepter ou de refuser l'unité d'échantillonnage. La cuisson est effectuée conformément à la procédure suivante. Toute l'unité est cuite, indépendamment de sa taille. La cuisson peut être faite en un sac dans de l'eau bouillante, par la vapeur ou au micro-ondes dans un contenant fermé, et doit durer jusqu'à coagulation des protéines du centre de la crevette. (Tout dépendant de la méthode utilisée et des appareils disponibles, le temps de cuisson peut varier. Ainsi, une unité d'échantillonnage décongelée de 500 g peut être cuite en de 3 à 4 minutes dans un micro-ondes de 700 watts. L'unité doit être mélangée une fois pendant la cuisson pour garantir un réchauffement uniforme).

Laisser refroidir quelque peu, évaluer ensuite l'odeur, la saveur et la texture de l'unité cuite. Calculer le pourcentage de crevettes inacceptables de l'unité.

Remarque: Lorsque les quantités de crevettes gâtées ou pourries sont chacunes inférieures à 10 %, mais supérieures à 10 % lorsque réunies, l'unité est refusée et évaluée en

fonction du critère d'acceptation le plus élevé (NQA 6,5)  
du plan d'échantillonnage et d'acceptation.

7.7 Noter tout défaut de l'unité sur la feuille de compte-rendu prévue à cette fin.

#### **8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"**

Une unité d'échantillonnage sera considérée défectueuse lorsqu'elle présentera les caractères "pourri", "gâté" ou "malsain" ou n'est pas conforme aux critères des normes d'identité décrits dans la section 6 ou lorsque plus que 10% de son poids déclaré sera composé de produits gâtés ou pourris.

#### **9. ACCEPTATION D'UN LOT**

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient des substances 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; ou
- d) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les normes d'identité (mode de présentation) et la désignation de taille ou une gamme de dénombrement (si une désignation de taille ou une gamme de dénombrement est indiquée) est supérieur au critère d'acceptation pour la taille d'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.