

DÉFINITIONS

Âcre (pungent)	Sensation vive ou piquante d'une odeur comme celle de l'aldéhyde.
Aigre (sour)	Odeur associée aux composés acides, tel le vinaigre, et caractérisée par une sensation d'âcreté.
Ammoniac (ammonia)	Odeur généralement associée à la production d'ammoniac au cours de certains processus, comme la dégradation des protéines, et caractéristique des produits de nettoyage à base d'ammoniac.
Blocs (blocks)	Masse cohérente de chair de poisson constituée de filets, de morceaux de filets ou de chair hachée qui ont été congelés en blocs rectangulaires uniformes destinés à une transformation ultérieure.
Brisées (broken)	Dans le cas des crevettes fraîches et congelées, un morceau de crevette contenant moins de cinq segments pour les dénombrements inférieurs à 150/kg (70/lb) et moins de 4 segments pour les dénombrements supérieurs à 150/kg (70/lb). Aussi qualifiés de morceaux.
Cale (bilge)	Odeur associée à la croissance bactérienne anaérobie et caractéristique de l'odeur fétide intense de l'eau de cale.
Cartilage (cartilage)	Dans le cas des crustacés, ce terme désigne les structures chitineuses dures ou flexibles de l'endosquelette, telles les tendons ou les tissus conjonctifs.
Congelé (frozen)	Poisson dont l'état naturel (frais) a été modifié de sorte que le centre thermique du produit a été congelé à une température de -21°C ou moins, et maintenu à une température de -26°C, ou moins.
Déshydratation (dehydration)	Anomalie, blanche ou jaune, à la surface du poisson congelé qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface. Ce défaut causé par le processus de la sublimation ne peut être enlevé qu'en utilisant un couteau ou un autre instrument tranchant.

Nouveau 31/03/90

Distinct* (distinct)	Qui se perçoit nettement (par la vue, l'odorat, le toucher ou le goût) sous la forme d'une impression nette, claire et indubitable, c'est-à-dire qui n'est floue, obscure ou indéfinie.
Douceâtre (sickly-sweet)	Odeur de caractère déplaisant et sucré comme celle du chloroforme.
Emballage en couches (layer pack)	Emballage de filets où les filets sont individuellement séparés par une membrane plastique.
Facilement visible (readily detectable)	Visible dans les conditions normales et en utilisant les décelable procédures habituelles de l'inspection. Qui ne nécessite pas de moyens particuliers, comme le grossissement à la loupe.
Fécal (faecal)	Odeur que l'on associe à celle des égoûts.
Filets (fillets)	Bandes de chair de poisson de grandeur et de forme irrégulières, levées de la carcasse du poisson par des coupes faites parallèlement à la colonne vertébrale et qui ont été débarrassées de tout organe interne, de la tête, des nageoires, des arêtes (à l'exception des arêtes intramusculaires ou latérales) et de toute chair décolorée; ou bandes de chair de poisson décrites ci-dessus qui ont été tronçonnées.
Formations alvéolaires (honeycombing)	Condition caractérisée par la décomposition de la qui présente alors de petites cavités, parfois à la surface, mais plus souvent entre les couches de chair, et qui est corroborée par la présence d'histamine.
Frais (fresh)	Filets ou chair crue hachée qui n'ont pas été transformés en un autre état par décongélation, cuisson, salage, etc.
Fruité (fruity)	Odeur associée à celle des agrumes.
FSI (IQF)	Sigle désignant les filets surgelés individuellement.
Gélatineux (jelly)	Chair de poisson présentant une teneur anormalement élevée d'humidité de 86 % ou plus, au poids, qui lui donne une texture gélatineuse et une apparence brillante et translucide.

Nouveau 31/03/90

Huile oxydée (oxidized oil)	Odeur associée à l'oxydation des graisses ou des huiles.
Iode (iodoform)	Odeur associée à certains produits iodés et qui rappelle celle des produits chimiques ou utilisés en médecine. Odeur du triiodométhane.
Lait sùri (sour milk-like)	Odeur associée à la dégradation bactérienne du lait.
Légumes (vegetable)	Odeur associée à certains légumes, tels les navets et les choux.
Levures (yeasty)	Odeur associée à la fermentation par les levures. Odeur du pain en train de lever.
Mirage (candling)	Procédé utilisé pour détecter les parasites en plaçant les filets sur une surface translucide éclairée par le dessous.
Moisi (musty)	Odeur associée aux moisissures du bois. Odeur de la géosmine.
Nourriture (feedy)	Odeur causée par la nourriture ingérée par le poisson.
Pauvre en arêtes (boned)	Filets de poisson où l'on a fait un effort concerté pour enlever les arêtes, y compris les arêtes intramusculaires.
Persistant* (persistent)	Qui se maintient sans variation appréciable, qui n'est pas passager.
Poisson décongelé (defrosted fish)	Procédé par lequel on fait passer le poisson de l'état congelé à l'état décongelé en utilisant des conditions de durée et de température telles que la température interne du produit n'excède pas 4°C après la fin de la décongélation.
Poisson haché (minced fish)	Particules de chair de poisson qui ont été prélevées sur des poissons propres et sains débarrassés des viscères, de la tête et de toute chair colorée.
Poisson salé (saltfish-like)	Odeur associée à celle du poisson salé.
Putride (putrid)	Odeur associée à la détérioration avancée des protéines.

Nouveau 31/03/90

Rance (rancid)	Odeur associée à l'huile oxydée ou à certaines huiles telles l'huile de lin.
Sans arêtes (boneless)	Filets de poisson dont on a enlevé toutes les arêtes, y compris les arêtes intramusculaires.
Sulfure d'hydrogène (hydrogen sulphide)	Odeur associée à celle des oeufs pourris. Odeur du sulfure d'hydrogène.
Tâche de foie (liver stain)	Coloration allant du jaune au brun foncé due au contact du contenu intestinal avec la chair de la crevette.
Tête (head)	Dans le cas des crevettes, présence du céphalothorax ou d'une partie suffisamment importante pour contenir un oeil.
Texture crayeuse (chalky texture)	Sec et poudreuse. Sensation que donne dans la bouche une solution de craie.
Texture farineuse (mealy texture)	Produit mou, sec et friable (facile à écraser), comme de la farine.
Veine (filet) (vein)	Chez les crevettes, le tractus intestinal visible à la partie dorsale de l'abdomen.

* Les adjectifs persistant et distinct ne doivent pas être appliqués aux odeurs légères ou présentes à l'état de traces, telles les odeurs légères de fruits, de légumes, de poisson salé ou de moisissures.