



CONTRÔLE DES PROCÉDÉS THERMIQUES POUR LES CONSERVES DE POISSON ET DE PRODUITS DU POISSON

Numéro d'enregistrement de l'usine : _____

Numéro de référence du procédé thermique : _____

Type de procédé : ___ nouveau ___ remplace (_____) ___ annule (_____)

B. RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE

Entreprise : _____

Adresse : _____

Emplacement : _____

Téléphone : _____

Télécopieur : _____

C. PRODUIT

Nom, forme ou style, et liquide de couverture : _____

Le poisson est emballé : ___ cru ___ pré-cuit

Pourcentage de poisson : ___ %

Pourcentage autre que du poisson : ___ % Spécifier : _____

pH du produit : ___

Produit du poisson/poisson en conserve peu acide : _____

Produit du poisson/poisson en conserve acidifié : _____

D. RENSEIGNEMENTS SUR LE TRAITEMENT

Stérilisateur :

Fabricant _____

Type _____

N° d'identification _____

Fluide caloporteur _____

Délai maximal entre la pré-cuisson et la mise en conserve : _____ minutes

Délai maximal entre la mise en conserve et la stérilisation des boîtes : _____ minutes

Contenu net maximal (d'après les données sur la pénétration de la chaleur) : _____, _____ grammes

Poids maximal au remplissage (d'après les données sur la pénétration de la chaleur) : _____, _____ grammes

Contenu net minimal : _____, _____ grammes

Température initiale minimale : _____, _____ °F _____, _____ °C

Montée en pression _____ minutes

Durée de la ventilation (vapeur, vapeur d'air) : _____ minutes

Durée de la montée (immersion dans l'eau) : _____ minutes

Température à la fin de la période de ventilation/montée : _____, _____ °F _____, _____ °C

Température du traitement : _____, _____ °F _____, _____ °C

Durée du traitement : _____ minutes

Type de refroidissement

Dans l'autoclave sous pression : _____ Hors de l'autoclave : _____

Dans l'autoclave à la pression atmosphérique : _____ Dans l'autoclave (aspersion d'eau) : _____

Alimentation en eau : ville _____ usine _____

Alimentation en eau chlorée : _____

Chlore résiduel : total _____ ppm sans chlore _____ ppm

Durée de la phase de refroidissement : _____ minutes

Température finale du produit : _____, _____ °F _____, _____ °C

E. DONNÉES SUR LA PÉNÉTRATION DE LA CHALEUR

Produit utilisée pour l'étude : _____

Nom de la conserve utilisée pour l'étude : _____

Dimensions de la conserve utilisée pour l'étude : _____

Type de conserve utilisée pour l'étude : _____

Pourcentage maximal de poisson : _____

Pourcentage des autres ingrédients : _____ Spécifier _____

Poids net maximal : _____ grammes

Poids net minimal : _____ grammes

Conserve emballée à sec comprises dans l'étude : _____ OUI _____ NON

Imbrication des conserves (nombre maximal) : _____

Facteurs critiques : _____

F_0 à la fin de la phase de réchauffement : _____ F_0 à la fin de la phase de refroidissement : _____

F. RENSEIGNEMENTS SUR LE CONTENANT

1. Contenant de métal

contenant en acier/fer blanc _____ aluminium _____

2 pièces _____ 3 pièces _____

soudé _____ soudé par rapprochement _____

2. Verre _____

3. Sac flexible _____ Spécifier _____

4. Autre (spécifier) Nom du contenant : _____

Dimensions du contenant : _____

Produit emballé sous vide : _____ OUI _____ NON

SI EMBALLÉ SOUS VIDE, FOURNIR LES RENSEIGNEMENTS SUIVANTS :

Température du produit au moment de l'emballage : ____ , ____ °F ____ , ____ °C

Dépression minimale après l'emballage : ____ po de Hg ____ mm de Hg

Utilise-t-on une doublure sulfurisée? ____ OUI ____ NON

G. DÉCLARATION DU CONTENU DE L'ÉTIQUETTE

Contenu net ____ grammes ____ , ____ kg ____ , ____ mL ____ , ____ L

Poids égoutté ____ grammes ____ , ____ kg

H. EXAMEN DES DOSSIERS DU PGQ

CADRE DE LA SOCIÉTÉ

Nom : _____

Titre : _____

Date : _____

Intervention : _____