



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canadian General
Standards Board

Office des normes
générales du Canada

Series 32

Série 32

WITHDRAWAL

April 2020

Selected standards in the series Food

These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.

CGSB retains the right to develop new editions.

The information contained in these Standards was originally developed pursuant to a voluntary standards development initiative of the CGSB. The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects. CGSB hereby disclaims any and all claims, representation or warranty of scientific validity, or technical accuracy implied or expressed respecting the information therein contained. The CGSB shall not take responsibility nor be held liable for any errors, omissions, inaccuracies or any other liabilities that may arise from the provision or subsequent use of such information.

RETRAIT

Avril 2020

Sélection de normes de la série Produits alimentaires

Ces normes du gouvernement du Canada sont par le présent avis retirées, car l'information contenue peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet.

L'ONGC se réserve le droit d'élaborer de nouvelles éditions.

L'information contenue dans ces normes a été élaborée initialement en vertu d'une initiative volontaire d'élaboration de normes de l'ONGC. Elle peut ne plus représenter l'information disponible et/ou l'information la plus actuelle ou la plus fiable à ce sujet. L'ONGC décline par la présente toute responsabilité à l'égard de toute affirmation, déclaration ou garantie de validité scientifique ou d'exactitude technique implicite ou explicite relative à l'information contenue dans ces normes. L'ONGC n'assumera aucune responsabilité et ne sera pas tenu responsable quant à toute erreur, omission, inexactitude ou autre conséquence pouvant découler de la fourniture ou de l'utilisation subséquente de cette information.

Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-eng.html, by e-mail at ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca or by mail at Sales Centre, Canadian General Standards Board, 11 Laurier Street, Gatineau, Quebec Canada K1A 1G6.

GCS

Food

32.1

Bread, White Enriched White and Whole Wheat (ICS 67.080)

32.2

Bread, Fruit and Raisin (ICS 67.060)

32.3-88

Rye Bread (ICS 67.060)

32.4-88

Bread Rolls (ICS 67.060)

32.5-88

Wheat Flour (ICS 67.060)

32.6-87

Flours, Specialty (ICS 67.060)

32.9-88

Cake Mixes, Prepared, Complete (ICS 67.230)

32.11-88

Pancake and Waffle Mixes (ICS 67.060)

32.13-88

Cereals, Breakfast Prepared, Ready-to-Eat (ICS 67.060)

Des copies des normes retirées peuvent être obtenues auprès du Centre des ventes de l'ONGC. Il suffit d'en faire la demande par téléphone, au 819-956-0425 ou au 1-800-665-2472, par télécopieur, au 819-956-5740, par Internet à : www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html, par courriel, à ncr.CGSB-ONGC@tpsgc-pwgsc.gc.ca, ou par courrier adressé au Centre des ventes, Office des normes générales du Canada, 11, rue Laurier, Gatineau (Québec) Canada K1A 1G6.

GCS

Produits alimentaires

32.1

Pain blanc, pain blanc enrichi et pain de blé entier (ICS 67.080)

32.2

Pain aux fruits et aux raisins (ICS 67.060)

32.3-88

Pain de seigle (ICS 67.060)

32.4-88

Petits pains (ICS 67.060)

32.5-88

Farine de blé (ICS 67.060)

32.6-87

Farines spéciales (ICS 67.060)

32.9-88

Mélanges à gâteau complets (ICS 67.230)

32.11-88

Mélange à crêpes et à gaufres (ICS 67.060)

32.13-88

Céréales à déjeuner, préparées et prêtes-à-servir (ICS 67.060)

32.14-87

Cereal, Rolled Oats (ICS 67.060)

32.15-87

Wheat Cereal, Uncooked (ICS 67.060)

32.16-88

Pasta Products (ICS 67.060)

32.17-89

Rice, Brown, Milled, Parboiled or Precooked (ICS 67.060)

32.44-92

Beef Cuts (ICS 67.120.10)

32.46-92

Veal Cuts (ICS 67.120.10)

32.48-92

Lamb Cuts (ICS 67.120.10)

32.50-92

Pork Cuts (ICS 67.120)

32.56-90

Fresh or Frozen Organs (ICS 67.120.10)

32.60-90

Cottage Rolls (ICS 67.080)

32.61-90

Back Bacon and Side Bacon (ICS 67.120.10)

32.63-91

Smoked Ham (ICS 67.120)

32.65-90

Canned or Boil-in-Bag Ham (ICS 67.120.10)

32.69

Fresh or Cooked Sausages (ICS 67.060)

32.14-87

Céréale de gruau d'avoine (ICS 67.060)

32.15-87

Céréale de blé non cuit (ICS 67.060)

32.16-88

Pâtes alimentaires (ICS 67.060)

32.17-89

Riz brun, usiné, étuvé ou pré-cuit (ICS 67.060)

32.44-92

Coupes de bœuf (ICS 67.120.10)

32.46-92

Coupes de veau (ICS 67.120.10)

32.48-92

Coupes de l'agneau (ICS 67.120.10)

32.50-92

Coupes de porc (ICS 67.120)

32.56-90

Abats frais et congelés (ICS 67.120.10)

32.60-90

Soc roulé (ICS 67.080)

32.61-90

Bacon de longe et bacon de flanc (ICS 67.120.10)

32.63-91

Jambon fumé (ICS 67.120)

32.65-90

Jambon en conserve ou en sachet de cuisson (ICS 67.120.10)

32.69

Saucisses fraîches ou cuites (ICS 67.060)

32.72-91

Handling, Packaging and Labelling of Meat, Poultry and Fish for Food Services (ICS 67.050)

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Vegetable Oil (ICS 67.080)

32.77

Lard (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Roasted and Ground Coffee (ICS 67.080)

32.113-91

Instant Coffee (ICS 67.080)

32.141-91

Fresh, Chilled or Frozen Fish and Fish Products (ICS 67.080)

32.142

Preserved Fish (Salted, Dried, Smoked or Pickled) (ICS 67.080)

32.143

Canned Fish (ICS 67.080)

32.161

Butter (ICS 67.080)

32.163

Ice Cream, Ice Milk and Sherbet (ICS 67.080)

32.165

Milk and Cream, Pasteurized or Sterilized (Ultra-high-temperature (UHT)) (ICS 67.080)

32.166

Milk, Condensed or Evaporated (ICS 67.080)

32.72-91

Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation (ICS 67.050)

32.75

Shortening (ICS 67.080)

32.76

Huile végétale (ICS 67.080)

32.77

Saindoux (ICS 67.080)

32.78

Margarine (ICS 67.080)

32.110-92

Café torréfié moulu (ICS 67.080)

32.113-91

Café instantané (ICS 67.080)

32.141-91

Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés (ICS 67.080)

32.142

Poisson salé, séché, fumé ou saumuré (ICS 67.080)

32.143

Poisson en conserve (ICS 67.080)

32.161

Beurre (ICS 67.080)

32.163

Crème glacée, lait glacé et sorbet (ICS 67.080)

32.165

Lait et crème pasteurisés ou stérilisés (Ultra-high-temperature [UHT]) (ICS 67.080)

32.166

Lait condensé ou lait évaporé (ICS 67.080)

32.168	Milk Powder (ICS 67.080)	32.168	Lait en poudre (ICS 67.080)
32.172	Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)	32.172	Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)
32.175	Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)	32.175	Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)
32.181	Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)	32.181	Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)
32.183	Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)	32.183	Dindes éviscérées (ICS 67.080)
32.184	Shell Eggs (ICS 67.080)	32.184	Œufs en coquille (ICS 67.080)
32.208	Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)	32.208	Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)
32.211	Molasses (ICS 67.080)	32.211	Mélasse (ICS 67.080)
32.234	Canned Pie Fillings (ICS 67.080)	32.234	Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)
32.236	Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)	32.236	Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)
32.237	Peanut Butter (ICS 67.080)	32.237	Beurre d'arachides (ICS 67.080)
32.250	Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)	32.250	Fruits et légumes frais (ICS 67.080)
32.252	Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)	32.252	Légumes déshydratés (ICS 67.080)
32.253	Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)	32.253	Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)
32.254	Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)	32.254	Fruits, légumes et jus congelés (ICS 67.080)
32.258	Tomato Catsup (ICS 67.080)	32.258	Catsup aux tomates (ICS 67.080)

32.262

Dried Beans and Peas (ICS 67.080)

32.276

Dried Fruit (ICS 67.080)

32.281

Dehydrated Soup Mixes, Instant and Simmer (ICS 67.080)

32.283

Beverage Powders, Fruit-Flavoured (ICS 67.080)

32.262

Haricots et pois secs (ICS 67.080)

32.276

Fruits séchés (ICS 67.080)

32.281

Mélanges déshydratés pour soupes instantanées et mijotées (ICS 67.080)

32.283

Poudres pour boissons aux fruits (ICS 67.080)



Gouvernement
du Canada

Government
of Canada

Office des normes
générales du Canada

Canadian General
Standards Board

GCS 32.141-91

Convertie en Norme GC en 2014

Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés

Retirée

La présente norme a été élaborée sous les auspices de l'OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA (ONGC), qui est un organisme relevant de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada. L'ONGC participe à la production de normes facultatives dans une gamme étendue de domaines, par l'entremise de ses comités des normes qui se prononcent par consensus.

Un aspect significatif du système canadien d'élaboration de normes est l'utilisation des principes suivants : consensus; égalité d'accès et participation efficace des parties concernées; respect des divers intérêts et détermination des intérêts auxquels il faudrait donner accès au processus afin d'assurer l'équilibre nécessaire entre les intérêts; mécanisme de règlement des différends; ouverture et transparence; liberté d'accès des parties intéressées aux procédures qui orientent le processus d'élaboration de normes; clarté des processus; considération de l'intérêt du Canada comme base de départ de l'élaboration des normes.

L'ONGC élabore des Normes du gouvernement du Canada (GC) et offre également d'autres produits et services de normalisation. Les Normes GC sont élaborées pour définir les exigences particulières d'un gouvernement ou d'une entreprise pour un matériau, un produit ou un service. Toutes les normes sont élaborées conformément aux politiques décrites dans les politiques et les procédures de l'ONGC.

Étant donné l'évolution technique, les Normes GC font l'objet de révisions et d'examen périodiques. L'ONGC entreprendra le réexamen de la présente norme dans un délai déterminé. Toutes les suggestions susceptibles d'en améliorer la teneur sont accueillies avec grand intérêt et portées à l'attention des comités des normes concernés. Les changements apportés aux normes font l'objet de modifications distincts ou sont incorporés dans les nouvelles éditions des normes.

Une liste à jour des Normes GC comprenant des renseignements sur les normes récentes et les derniers modificatifs parus, et sur la façon de se les procurer figure au Catalogue de l'ONGC disponible à notre site Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb ainsi que des renseignements supplémentaires sur les produits et les services de l'ONGC.

Même si l'objet de la présente norme précise l'application première que l'on peut en faire, il faut cependant remarquer qu'il incombe à l'utilisateur, au tout premier chef, de décider si la norme peut servir aux fins qu'il envisage.

Mise à l'essai et évaluation

La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente norme peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement susceptibles d'être dangereux. Le présent document n'entend pas traiter de tous les aspects liés à la sécurité de son utilisation. Il appartient à l'utilisateur de la norme de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques de santé et de sécurité conformes aux règlements applicables avant de l'utiliser. L'ONGC n'assume ni n'accepte aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages qui pourraient survenir pendant les essais, peu importe l'endroit où ceux-ci sont effectués.

Il faut noter qu'il est possible que certains éléments de la présente norme canadienne soient assujettis à des droits conférés à un brevet. L'ONGC ne peut être tenu responsable de nommer un ou tous les droits conférés à un brevet. Les utilisateurs de la norme sont informés de façon personnelle qu'il leur revient entièrement de déterminer la validité des droits conférés à un brevet.

Langue

Dans la présente Norme, le verbe « doit » indique une exigence obligatoire, le verbe « devrait » exprime une recommandation et le verbe « peut » exprime une option ou une permission. Les notes accompagnant les articles ne renferment aucune exigence ni recommandation. Elles servent à séparer du texte les explications ou les renseignements qui ne font pas proprement partie du corps de la norme. Les annexes sont désignées comme normative (obligatoire) ou informative (non obligatoire) pour en préciser l'application.

Pour de plus amples renseignements sur l'ONGC, ses services et les normes en général, prière de communiquer avec:

Le Gestionnaire
Division des normes
Office des normes générales du Canada
Gatineau, Canada
K1A 1G6

Comment commander des publications de l'ONGC :

par téléphone — 819-956-0425 ou
— 1-800-665-2472

par télécopieur — 819-956-5740

par la poste — Centre des ventes de l'ONGC
Gatineau, Canada
K1A 1G6

en personne — Place du Portage
Phase III, 6B1
11, rue Laurier
Gatineau (Québec)

par courrier électronique — ncr.cgsb-ongc@tpsgc-pwgsc.gc.ca

sur le Web — www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/index-fra.html

Poisson et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés

ICS 67.120.30

Retirée

Préparée par

l'Office des normes générales du Canada



Publiée, décembre 1991, par
l'Office des normes générales du Canada
Ottawa, Canada K1A 1G6

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada — 1991

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite d'aucune manière sans la permission préalable de l'éditeur.

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA
COMITÉ DU POISSON ET DES PRODUITS DE POISSON

(Composition à la date d'approbation)

Bilanski, L.	Canada Packers Inc.
Black, G.	Sable Fish Packers (1988) Ltd.
Boulton, S.	Star-Kist Foods Canada Inc.
Burke, R.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Comeau, M.R.	Comeau Seafoods Ltd.
Hatcher, R.	Ministère des Approvisionnements et Services
Hawco, M.	Fishery Products International Ltd.
Hillyard, J.	Canadian Saltfish Corporation
Joyce, F.	Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Magnus, M.	Clearwater Fine Foods Inc.
McGuinness, P.	Conseil canadien des pêches
Murphy, D.	Produits de la mer Nationale Ltée
Smith, R.	Ministère des Pêches et des Océans
Taddeo, V.	Connors Bros., Ltd.
Trépanier, J.	Ministère de la Défense nationale
Siikanen, E. <i>Secrétaire</i>	Office des normes générales du Canada

Nous remercions le Bureau des traductions du Secrétariat d'État de la traduction française de la présente spécification de l'Office des normes générales du Canada.

Préface

Le présent document a été converti en une Norme du gouvernement du Canada (GC) en novembre 2014. Sa désignation précédente était 32.141M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

**POISSON ET PRODUITS DU POISSON FRAIS, RÉFRIGÉRÉS OU
CONGELÉS**

1. OBJET

- 1.1 La présente spécification renferme les exigences relatives au poisson frais, réfrigéré ou congelé, au homard, au crabe, au calmar ainsi qu'à leurs produits transformés: poisson habillé, en filets, en tranches, en bâtonnets ou en portions. Ces derniers peuvent être crus, cuits et(ou) panés et ils peuvent être du simlicrabe produit à partir de surimi. La présente spécification est destinée aux services d'alimentation oeuvrant dans l'approvisionnement.
- 1.2 À l'exception des filets de poisson (par. 6.3), la présente spécification n'énonce pas les exigences particulières relatives à l'échantillonnage, l'examen et l'acceptation des lots et ne définit pas les défauts ni la classification des défauts, étant donné que tous ces renseignements se trouvent dans le Règlement sur l'inspection du poisson et dans les manuels traitant de l'inspection et des normes des produits publiés par le ministère des Pêches et Océans (al. 2.1.1).

2. PUBLICATIONS APPLICABLES

- 2.1 Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:
- 2.1.1 Office des normes générales du Canada (ONGC)
32.72M — Manutention, conditionnement et étiquetage de la viande, de la volaille et du poisson pour les services d'alimentation.
- 2.1.2 Ministère des Pêches et Océans
Loi et Règlement sur l'inspection du poisson
Manuels des normes et des méthodes des produits du poisson
Manuel d'inspection des produits du poisson: politiques et procédures
Méthodes d'analyse chimique
Procédures pour analyses bactériologiques.
- 2.1.3 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement des aliments et drogues
Méthode d'analyse de la Direction générale de la protection de la santé.
- 2.2 Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. Leur source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

3. DÉFINITIONS

- 3.1 **Poisson** — Terme générique qui s'entend, outre du poisson proprement dit, des mollusques, crustacés et autres animaux marins, ainsi que de leurs produits et sous-produits.
- 3.2 **Poisson entier** — Poisson tel que pêché, non vidé.
- 3.3 **Poisson frais** — Poisson ou produit du poisson conservé par réfrigération à une température comprise entre -1 et +4°C.

- 3.4 **Poisson congelé** — Poisson traité par un procédé de congélation, déterminé à la partie IV de l'annexe I du Règlement sur l'inspection du poisson, jusqu'à ce que toutes les parties du poisson atteignent une température de -21°C.
- 3.5 **Poisson habillé** — Poisson ouvert, coupé le long de la ligne ventrale, de la queue à la gorge, et dont la tête, les viscères et le sang le long de l'arête centrale ont été enlevés.
- 3.6 **Tranche de poisson** — Morceau de poisson habillé avec peau et arêtes, mais sans écailles. Chaque tranche provient de poisson entier ou subdivisé et elle possède deux surfaces parallèles qui sont coupées perpendiculairement à la longueur axiale, ou l'arête centrale, d'un poisson entier. La tranche est d'une épaisseur uniforme.
- 3.7 **Filet pauvre en arêtes** — Filet dont toutes les arêtes ont été enlevées, y compris les arêtes intramusculaires.
- 3.8 **Filet** — 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, de la chair décolorée et de presque toutes les arêtes (sauf les arêtes intramusculaires ou latérales).
- 3.9 **Poisson pané** — Poisson ou chair de poisson enrobé de pâte à frire et de panure.
- 3.10 **Portion de poisson** — Morceaux (non hachés) de filet de poisson sans peau, de forme rectangulaire ou triangulaire. Les portions de poisson peuvent être coupées à partir de blocs congelés de filets sans peau.
- 3.11 **Portion de poisson panée** — Morceau uniforme, rectangulaire ou triangulaire, de chair de poisson enrobée de pâte à frire et/ou de panure et pesant plus de 50 g. Les portions de poisson panées peuvent provenir de filets sans peau ou de blocs congelés de filets sans peau.
- 3.12 **Bâtonnets de poisson** — Portion rectangulaire, uniforme, de chair de poisson panée, d'une épaisseur d'au moins 10 mm, pesant entre 25 et 50 g et taillée de façon à ce que la longueur soit au moins de 3 fois la largeur. Les bâtonnets de poisson peuvent être préparés à partir de filets sans peau congelés en blocs.
- 3.13 **Givre** — Mince couche de glace protectrice formée à la surface d'un produit congelé en l'arrosant d'eau potable ou d'eau potable additionnée d'additifs autorisés ou en le trempant dans celle-ci.
- 3.14 **Excessivement gélatineux** — Chair de poisson présentant une teneur en eau de 86% ou plus, au poids, qui lui confère une texture gélatineuse et une apparence brillante et translucide.
- 3.15 **Poisson malsain** — Poisson qui contient ou sur lequel se trouvent des bactéries dangereuses pour la santé publique ou des substances toxiques ou inesthétiques.
- 3.16 **Poisson gâté** — Poisson rance ou dont l'odeur ou la saveur sont anormales.
- 3.17 **Poisson pourri** — Poisson dont l'odeur, la saveur, la couleur, la texture ou la substance désagréables ou déplaisantes sont associées à une altération quelconque.
- 3.18 **Surimi** — Protéine de poisson intermédiaire, transformée, obtenue à partir de la chair de goberge ou de toute autre espèce de poisson appropriée servant à la fabrication de simili de poissons et de fruits de mer. Des cryoprotecteurs peuvent être ajoutés pour prolonger la durée de conservation.

4. CLASSIFICATION

- 4.1 Le poisson doit être fourni dans les types suivants et il doit être d'une espèce comestible selon les prescriptions (par. 9.1):
- 4.1.1 **Types**
- Entier, frais ou congelé
 - Habillé, frais ou congelé
 - En tranches, congelé
 - Filets (avec ou sans peau, avec ou sans arêtes), frais ou congelés

- e. Portions de poisson, congelées
- f. Portions de poisson panées, congelées, cuites ou crues
- g. Bâtonnets de poisson, congelés, cuits ou crus
- h. Crevettes, congelées, décortiquées et déveinées, avec ou sans panure, cuites ou crues
- i. Pétoncles (chair), congelés, sans oeufs
- j. Chair de homard ou de crabe, cuite, congelée.

4.1.2 *Espèces courantes*

Aiglefin	Homard
Baudroie	Maquereau
Brochet d'Amérique	Merluche (écureuil,
Brochet maillé	blanche ou argentée)
Calmar	Morue
Caplan	Muge
Corégone (poisson blanc)	Ombre de l'Arctique
Crabe	Pétoncles
Crevettes	Saumon (Atlantique ou
Doré	Pacifique)
Éperlan	Sébaste (perche rose)
Flétan	Thon
Plie et sole	Truite (de lac ou arc-en-ciel)
Goberge	Turbot
Hareng	

5. EXIGENCES GÉNÉRALES

- 5.1 En plus de satisfaire aux exigences de la présente spécification, les poissons et produits du poisson frais, réfrigérés ou congelés doivent respecter les exigences des manuels et règlements précisés aux al. 2.1.1 et 2.1.2.
- 5.2 Le poisson doit être transporté, entreposé et transformé à bord des bateaux et dans des établissements qui satisfont aux exigences relatives à l'exportation stipulées dans le Règlement sur l'inspection du poisson.
- 5.3 Le poisson et les produits du poisson conformes à la présente spécification doivent être propres, sains, et exempts de corps étrangers et de substances toxiques ou inesthétiques. Le poisson doit présenter une odeur et une saveur qui lui sont caractéristiques ou neutres, et il ne doit pas être pourri ni gâté.
- 5.4 La chair du poisson doit être ferme, élastique et ne doit pas, entre autres, être excessivement gélatineuse, laiteuse, spongieuse, pâteuse ou liquéfiée, crayeuse, sèche ou granuleuse. De plus, elle doit être exempte de parasites, de meurtrissures (c.-à-d. diffusion de sang dans le tissu), et de toute autre décoloration selon les exigences du produit ou selon les tolérances précisées à l'annexe A.
- 5.5 La peau du poisson ne doit pas présenter d'altérations nettement visibles (coupures, plaies ou toute autre rupture de la peau) ni de décoloration qui s'écarte de la couleur caractéristique prescrite dans la norme applicable du ministère des Pêches et Océans.

6. EXIGENCES PARTICULIÈRES

6.1 Exigences relatives à la réfrigération

6.1.1 **Poisson frais** — Le poisson frais doit être manipulé comme l'indique le par. 5.2 et bien réfrigéré dès sa prise ou sa sortie de l'eau, en le plaçant dans de la glace bien dispersée et finement pillée faite à partir d'eau potable ou en utilisant toute autre méthode convenable qui fait passer la température du poisson à une valeur comprise entre -1 et +4°C. Le poisson habillé et en filets doit être réfrigéré de nouveau immédiatement après avoir été traité. Le poisson frais doit être maintenu à une température comprise entre -1 et +4°C jusqu'à ce qu'il atteigne les établissements des services d'alimentation.

6.1.2 **Poisson et produits du poisson congelés** — Tous les types de poisson congelé doivent être congelés conformément aux indications des par. 3.4 et 5.2 et ils doivent être entreposés dans des chambres maintenues à une température de -26°C ou moins jusqu'à la livraison. Lors du transport, la température du poisson ou des produits du poisson congelés ne doit pas être supérieure à -18°C.

6.2 **Poisson habillé** — La cavité abdominale et la carcasse doivent être lavées et propres. Sur prescription (par. 9.1), les écailles doivent être enlevées. Le poisson peut ne pas être étêté s'il est prescrit (par. 9.1).

6.3 Filets de poisson

6.3.1 Les filets de poisson doivent satisfaire à la définition donnée au par. 3.8 et ils doivent être préparés selon une des différentes méthodes suivantes, selon les prescriptions (par. 9.1):

Avec peau, écaillé, sans arêtes

Sans peau, sans arêtes

Sans peau, avec arêtes.

6.3.2 Les filets doivent être, à toute fin pratique, exempts de matières étrangères, d'écailles, d'organes internes, de bords irréguliers, de déchirures, de nageoires, de caillots de sang, de peau noire (paroi abdominale), de parasites, de chair décolorée et, selon le cas, de peau et d'arêtes. L'échantillonnage d'inspection et d'essai et la détermination de la conformité doivent être exécutés selon les indications de l'annexe A.

6.4 Portions de poisson panées et bâtonnets de poisson

6.4.1 Les portions de poisson panées et les bâtonnets de poisson doivent satisfaire aux définitions données aux par. 3.11 et 3.12. Les bâtonnets de poisson cuits doivent contenir au moins 60% de chair de poisson en masse et les portions de poisson panées et cuites doivent contenir au moins 67% de chair de poisson en masse. Les bâtonnets de poisson crus doivent contenir au moins 67% de chair de poisson en masse et les portions de poisson panées et crues doivent contenir au moins 75% de chair de poisson en masse.

6.4.2 Les filets sans peau utilisés comme matière de base doivent être débarrassés de la peau, des arêtes ou de tout autre défaut selon les prescriptions de l'annexe A.

6.4.3 Les bâtonnets de poisson congelés et les portions de poisson panées doivent être faits à partir de filets sans peau et ils doivent être cuits (frits) ou crus selon les prescriptions (par. 9.1). Tous les bâtonnets ou portions conditionnés individuellement doivent être préparés à partir d'une seule espèce de poisson.

6.4.4 Les bâtonnets et les portions de poisson congelés doivent pouvoir être facilement séparés à la main les uns des autres ou du matériau de conditionnement. L'enrobage doit recouvrir le poisson uniformément et sa texture doit être tendre et croustillante. Il ne doit pas être excessivement sec, pâteux, farineux ni poisseux. Les portions de poisson doivent être de forme triangulaire ou rectangulaire, selon les prescriptions (par. 9.1).

6.4.5 Les conditionnements des bâtonnets de poisson congelés ou des portions de poisson panées doivent être exempts de dommages mécaniques ou physiques et de bâtonnets ou de portions brisés et ils ne doivent pas présenter un excès de panure, de givre et, dans le cas de produits cuits, d'huile.

6.5 **Crevettes congelées, décortiquées** — Les crevettes congelées doivent être présentées sans carapace, tête ni queue en éventail. Sur prescription (par. 9.1), les crevettes décortiquées doivent être déveinées, cuites et(ou) congelées individuellement selon le cas. Le produit final doit être exempt de décoloration et de parties indésirables comme les

pattes, les morceaux de carapace, les antennes, les têtes ou les morceaux de ces derniers. Les crevettes doivent être d'une grosseur uniforme comprise dans la gamme de dénombrement prescrite (par. 9.1). Les espèces de crevettes doivent être celles prescrites (par. 9.1).

- 6.6 **Crevettes panées congelées, crues** — Les crevettes doivent être crues, décortiquées et étêtées selon les indications du par. 6.5. Elles doivent être panées et congelées individuellement. La crevette comme telle doit constituer au moins 60% du poids net total déclaré de la crevette panée.
- 6.7 **Pétoncles, crus, congelés** — Les pétoncles congelés doivent se composer des muscles adducteurs vidés, entiers ou coupés des espèces commerciales de pétoncles prescrites (par. 9.1). Les pétoncles doivent être lavés, vidés et classés en fonction de la taille. Sur prescription (par. 9.1), les pétoncles doivent être givrés. Les pétoncles doivent être conformes à la gamme de dénombrement (dénombrement par masse) prescrite (par. 9.1).
- 6.8 **Chair de homard cuite, congelée** — La chair de homard cuite doit exclure l'estomac, l'appareil intestinal, les branchies, le foie, les oeufs ou tout fragment de cartilage et de carapace et toute autre partie qui n'est pas de la chair de homard. Cette dernière doit être congelée et elle ne doit pas contenir de saumure à la livraison, sauf indication contraire (par. 9.1). La chair fine ou brisée ne doit pas constituer plus du tiers du contenu de l'emballage. La chair doit être blanche ou blanc-cassé. Le sang ne doit pas être décoloré et la pigmentation doit être de couleur vive et presque intégrale. La texture doit être ferme, élastique et humide. L'odeur doit être agréable, forte et caractéristique du homard sain. La saumure, le cas échéant, doit être claire ou limpide.
- 6.9 **Chair de crabe cuite, congelée** — La chair de crabe cuite doit être, en général, exempte de décoloration et de parties indésirables comme les oeufs, les caillots de sang ou tout fragment de carapace ou de cartilage. Elle ne doit également accuser aucune trace organoleptique d'altération et sa texture doit être ferme, élastique et humide. La chair doit être d'un blanc crémeux, lustrée ou scintillante, seule une perte minimale d'éclat est tolérée. La pigmentation doit être d'un rouge vif ou d'un rouge terne. La chair de crabe cuite doit être congelée et elle ne doit pas contenir de saumure à la livraison, sauf indication contraire (par. 9.1).
- 6.10 **Similicrabe** — Le similicrabe doit être fait à partir de surimi contenant des essences de crabe (naturelles ou artificielles). De l'eau, du sucre, des oeufs, de l'amidon, du colorant, des essences, des agents édulcorants et tout autre additif alimentaire peuvent être ajoutés conformément au Règlement des aliments et drogues (al. 2.1.2). L'aspect, la saveur et la texture du similicrabe doivent être semblables à ceux de la vraie chair de crabe. Le similicrabe doit être fourni sous forme de bâtonnets, de flocons ou de morceaux selon les prescriptions (par. 9.1). La teneur en protéines du similicrabe doit être de $13 \pm 2\%$ et celle en eau de $75 \pm 3\%$. Le pH du produit doit être compris entre 6.8 et 7.2. La perte de poids du produit résultant de l'égouttement après le dégel ne doit pas dépasser 3%. Le similicrabe doit être précuit (pasteurisé) et congelé dans des conditionnements sous vide à la livraison.
- 6.11 **Calmar** — Le calmar frais et congelé doit être fourni entier (rond) ou avec le manteau ouvert et sans les viscères, le bec ni les yeux selon les prescriptions (par. 9.1). Le calmar frais doit être réfrigéré à l'aide de glace qui n'entre pas en contact avec celui-ci pour empêcher un changement de couleur et de texture. La peau du calmar entier, frais ou décongelé doit avoir un éclat et une couleur rouge-brun. Le manteau intérieur doit être d'un blanc cassé lustré sans taches de couleur jaune ou brun-vert. La texture du calmar doit être ferme, caoutchouteuse ou légèrement crayeuse. L'extérieur ne doit pas être poisseux, émiété ou visqueux.
- 6.12 **Catégories**
- 6.12.1 Le saumon du Pacifique congelé et vidé doit être fourni dans la catégorie "A".

- 6.12.2 Sur prescription, les éperlans congelés de l'Atlantique et les corégones congelés doivent être classés en fonction de leur taille selon les données ci-dessous et ils doivent être fournis dans les tailles prescrites (par. 9.1):

<u>Marquages sur les récipients</u>	<u>Longueur des éperlans dans les récipients</u>
Petit	moins de 100 mm
Moyen	de 100 mm à 140 mm exclusivement
N° 1	de 140 mm à 180 mm exclusivement
Extra	180 mm et plus

<u>Marquages sur les récipients</u>	<u>Poids du corégone dans les récipients</u>
Petit	moins de 680 g
Moyen	de 680 g à 1.35 kg exclusivement
Gros	de 1.35 kg à 1.80 kg exclusivement
Extra gros	1.80 kg et plus

7. PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

- 7.1 L'emballage, l'étiquetage, le marquage, l'entreposage et le conditionnement du poisson et des produits du poisson traités dans la présente spécification doivent se faire selon les prescriptions de la spécification 32.72M de l'ONGC et de l'acheteur (par. 9.1).
- 7.2 **Conditionnement ou givrage protecteur** — Le poisson congelé entier ou habillé, les tranches de poisson et les filets doivent être givrés ou conditionnés immédiatement après avoir été congelés pour empêcher la déshydratation du poisson. Le givrage peut contenir des additifs alimentaires autorisés (al. 2.1.2). Sur prescription (par. 9.1), ces produits doivent être congelés individuellement. Le produit final doit être exempt de déshydratation difficile à enlever en grattant.

8. INSPECTION

- 8.1 **Échantillonnage** — L'échantillonnage d'inspection et d'essai doit être exécuté selon l'al. 6.3.2 ou conformément aux prescriptions des manuels indiqués à l'al. 2.1.1, selon le cas.

9. REMARQUES

- 9.1 **Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente spécification:
- Type et espèces (par. 4.1)
 - Si un produit frais, réfrigéré ou congelé, cuit ou cru (selon le cas) est désiré (al. 4.1.1)
 - Si le poisson habillé doit être fourni sans les écailles et s'il ne doit pas être étêté (par. 6.2)
 - Si les filets de poisson doivent être fournis avec ou sans peau, avec ou sans arêtes (al. 6.3.1)
 - Si les bâtonnets de poisson congelés ou les portions de poisson panées doivent être cuits ou crus (al. 6.4.3)
 - Si des portions triangulaires ou rectangulaires sont requises (al. 6.4.4)
 - Si les crevettes congelées doivent être déveinées, cuites ou congelées individuellement et le dénombrement par masse désiré (par. 6.5)
 - Espèces de crevette désirées, comme la crevette rose, *Pandalus borealis* (par. 6.5)
 - Dénombrement par masse désiré (gamme de dénombrement) et si les pétoncles doivent être givrés (par. 6.7). Les gammes de dénombrement par livre sont: 21/25, 26/30 et 30/40.
 - Espèces de pétoncles désirées comme, les pétoncles géants, *Placopecten magellanicus* (par. 6.7)
 - Si la chair de crabe ou de homard doit être emballée avec de la saumure (par. 6.8 et 6.9)
 - Forme du simlicrabe (bâtonnets, flocons, morceaux, par. 6.10)
 - Si le calmar doit être entier ou ouvert, frais ou congelé (par. 6.11)

- n. Si une taille particulière est requise dans le cas de l'éperlan de l'Atlantique et le corégone entier congelé et la taille désirée (al. 6.12.2)
- o. Modalités de conditionnement et d'emballage conformément à la spécification 32.72M ou autrement
- p. Si le poisson entier ou habillé, les tranches ou les filets de poisson doivent être congelés individuellement (par. 7.2).

9.2 Source de diffusion des publications de référence

- 9.2.1 La publication mentionnée à l'al. 2.1.1 est diffusée par l'Office des normes générales du Canada, Section des ventes, Ottawa, Canada K1A 1G6. Téléphone (819) 956-0425 ou 956-0426. Télécopieur (819) 956-5644.
- 9.2.2 Les procédures et manuels mentionnés à l'al. 2.1.2 sont diffusés par le ministère des Pêches et Océans, Direction générale des communications, 200, rue Kent, Ottawa, Ontario K1A 0E6.
- 9.2.3 Les lois et règlements mentionnés aux al. 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusés par le Groupe Communication Canada, Édition, Ottawa, Canada K1A 0S9. Téléphone (819) 956-4802.
- 9.2.4 Les méthodes d'analyse mentionnées à l'al. 2.1.3 sont diffusées par le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social, Direction générale de la protection de la santé, Direction des aliments, Ottawa, Ontario K1A 0L2.

Retirée

(Cette annexe fait partie de la présente spécification.)

A1. ÉCHANTILLONNAGE DES FILETS POUR L'INSPECTION ET LA MISE À L'ESSAI

La taille de l'unité d'échantillonnage doit être de 2.27 kg (5 lb) et le nombre d'unités à prélever au hasard d'un lot ainsi que le critère d'acceptation doivent être conformes aux indications du plan d'échantillonnage établi pour la taille du lot prescrit par le ministère des Pêches et Océans.

Dans le cas des emballages d'un poids inférieur à 2.27 kg, il faut prélever un nombre d'emballages suffisant pour que l'unité d'échantillonnage à examiner corresponde à des filets de 2.27 kg.

A2. DÉFINITIONS ET NOMBRE MAXIMAL DE DÉFAUTS SUR LES FILETS DE POISSON

Une unité d'échantillonnage est considérée comme étant défectueuse si elle contient un nombre de défauts plus élevé que le nombre prescrit dans le tableau suivant. Un lot est inacceptable si le nombre d'unités d'échantillonnage défectueuses excède le critère d'acceptation du plan d'échantillonnage utilisé. La définition des défauts est donnée ci-dessous. Les filets doivent être examinés à l'état frais ou décongelé et à l'état congelé seulement dans le cas de la déshydratation.

DÉFINITION DES DÉFAUTS		Nombre maximal de défauts par échantillon de 2.27 Kg
1. Déshydratation des filets congelés	Une surface est déshydratée si elle accuse un aspect fibreux et blanchâtre qui masque la couleur de la chair du poisson et pénètre sous sa surface. Cette anomalie imputable à une perte d'humidité ne peut être enlevée qu'à l'aide d'un couteau ou d'un autre instrument tranchant et non par simple grattage. Le nombre de défauts doit être calculé à partir de la somme des surfaces endommagées divisée par 3% de la surface totale examinée. Tout nombre décimal doit représenter un défaut.	1
2. Petits morceaux de filet	Chaque morceau qui pèse moins de 28 g.	2
3. Matière étrangère	Présence de matière étrangère:	
	a. qui est d'aspect déplaisant mais non nocive si consommée, comme des antennes de crevettes, du papier ou des étiquettes d'emballage.	0
	b. qui pourrait être nocive, comme du verre, des insectes, ou trop de sable.	
4. Parasites	Présence d'un nématode ou d'un copépode, indépendamment de la taille ou du degré d'enkystement.	1
5. Arêtes et nageoires (filets sans arêtes seulement)	Arête intramusculaire, côte, arête centrale ou rayon de nageoire (internes ou externes), ou partie de ceux-ci, de plus de 5 mm, présents dans les filets désignés comme sans arêtes.	1
6. Meurtrissures et décoloration	Une surface est considérée meurtrie ou décolorée si elle présente une anomalie de couleur importante et très visible, comme la décoloration du sang (meurtrissure), un brunissement, un jaunissement, un verdissement ou autre. Le nombre de défauts doit être calculé en divisant la somme des surfaces décolorées, exprimées en centimètres carrés, par 6 cm ² . Tout nombre décimal doit représenter un défaut.	3

DÉFINITION DES DÉFAUTS

7. Caillots de sang		
Un caillot de sang est un grumeau ou une masse de sang coagulé. Le nombre de défauts doit être calculé à partir de la somme de la plus grande dimension de chaque caillot de sang, exprimée en centimètres. Toute fraction de centimètre doit représenter un défaut.	2	
8. Peau et membrane noire		
Le nombre de défauts doit être calculé à partir de la somme des surfaces avec peau (des filets sans peau) et de la surface de la membrane viscérale noire, exprimées en centimètres carrés, divisée par 6 cm ² . Tout nombre décimal doit représenter un défaut.	1	
9. Taches de mélanine		
10 taches noires ou brun foncé ou moins constituent un défaut.	1	
10. Écailles		
a. Filets sans peau — Un défaut correspond à la présence de trois écailles détachées ou plus sur une surface de 6 cm ² .	1	
b. Filets avec peau — Le nombre de défauts doit être calculé à partir de la somme des surfaces couvertes d'une accumulation ou d'un amas d'écailles (exprimées en centimètres carrés) divisée par 6 cm ² . Les écailles ne sont pas mesurées le long de la ligne latérale des filets de doré.	1	
Tout nombre décimal doit représenter un défaut.		
11. Bords irréguliers (poisson plat seulement)		
Le nombre de défauts doit être calculé à partir de la surface totale des tissus gélatineux qui se sont détachés des bords des filets de poissons plats ou qui s'y trouvent (exprimée en centimètres carrés) divisée par 6 cm ² .	3	
Tout nombre décimal doit représenter un défaut.		
12. Oeufs		
Le nombre de défauts doit être calculé à partir de la surface totale occupée par des oeufs (masse d'oeufs), exprimée en centimètres carrés, divisée par 6 cm ² . Tout nombre décimal doit représenter un défaut.	1	
13. Viscères		
Toute matière associée à un organe interne qui est facilement visible.	0	
14. Lézardage		
Le lézardage s'entend de la séparation, de la rupture, de la déchirure ou de la perforation de la chair ou encore de l'écrasement des myotomes sur la surface coupée d'un filet. La séparation longitudinale naturelle dans la région des reins doit être exemptée.		
a. Lézardage modéré — Chaque filet ou partie de filet présentant des lézardes sur plus de 25% mais sur moins de 50% de sa surface ou un filet accusant un trou de part en part de plus de 1 cm de diamètre.	1	
Un défaut correspond à 340 g de filets (15% de la masse de l'échantillon) présentant un lézardage modéré.		
b. Lézardage excessif — Chaque filet ou partie de filet présentant des lézardes sur plus de 50% de sa surface ou un filet accusant deux ou plusieurs trous de part en part de plus de 1 cm de diamètre.	0	

DÉFINITION DES DÉFAUTS

Nombre maximal de
défauts par échantillon
de 2.27 Kg

15. Chair crayeuse	
Présence de chair excessivement sèche, blanc craie et(ou) granuleuse.	0
16. Chair gélatineuse	
Chair gélatineuse, brillante et translucide résultant d'une teneur en eau élevée.	
a. Moyennement gélatineuse — Chaque 227 g de filets ou de morceaux de filets (10% de la masse de l'échantillon) contenant plus de 84% mais moins de 86% d'eau, en masse.	1
b. Excessivement gélatineuse — Tout filet ou partie de filet contenant plus de 86% d'eau, en masse.	0
17. Odeur et saveur	
Chair dégageant une saveur ou une odeur de pourri ou de gâté.	0

Retirée



Retirée