



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These Government of Canada Standards are hereby withdrawn as information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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 The information contained therein may no longer represent the most current, reliable, and/or available information on these subjects.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Copies of withdrawn standards are available from the CGSB Sales Centre by telephone at 819-956-0425 or 1-800-665-2472, by fax at 819-956-5740, by Internet at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)

32.172

Cheese and Cheese Products (ICS 67.080)

32.175

Code of Practice for Sampling Dairy Products (ICS 67.080)

32.181

Eviscerated Chicken and Chicken Parts (ICS 67.080)

32.183

Turkeys, Eviscerated (ICS 67.080)

32.184

Shell Eggs (ICS 67.080)

32.208

Maple-Flavoured Syrup (ICS 67.080)

32.211

Molasses (ICS 67.080)

32.234

Canned Pie Fillings (ICS 67.080)

32.236

Jams, Marmalades, Jellies and Cranberry Sauce (ICS 67.080)

32.237

Peanut Butter (ICS 67.080)

32.250

Fresh Fruits and Vegetables (ICS 67.080)

32.252

Dehydrated Vegetables (ICS 67.080)

32.253

Canned Fruits or Vegetables and Canned or Refrigerated Juices (ICS 67.080)

32.254

Frozen Fruits, Vegetables and Juices (ICS 67.080)

32.258

Tomato Catsup (ICS 67.080)

32.168

Lait en poudre (ICS 67.080)

32.172

Fromage et produits de fromage (ICS 67.080)

32.175

Code d'échantillonnage des produits laitiers (ICS 67.080)

32.181

Poulets éviscérés et morceaux de poulet (ICS 67.080)

32.183

Dindes éviscérées (ICS 67.080)

32.184

Œufs en coquille (ICS 67.080)

32.208

Sirop à saveur d'érable (ICS 67.080)

32.211

Mélasse (ICS 67.080)

32.234

Garnitures à tartes en conserve (ICS 67.080)

32.236

Confitures, marmelades, gelées et sauce aux canneberges (ICS 67.080)

32.237

Beurre d'arachides (ICS 67.080)

32.250

Fruits et légumes frais (ICS 67.080)

32.252

Légumes déshydratés (ICS 67.080)

32.253

Fruits et légumes en conserve et jus en conserve ou réfrigérés (ICS 67.080)

32.254

Fruits, légumes et jus congelés (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 32.143-91

Convertie en Norme GC en 2014

Poisson en conserve

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 en conserve

ICS 67.120.30

Préparée par
l'Office des normes générales du Canada 

Publiée, mai 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 À BASE DE POISSON

(Composition à la date d'approbation)

Bilanski, M ^{me} L.	Canada Packers Inc.
Black, G.	Sable Fish Packers (1988) Ltd.
Boulton, S.	Star-Kist Foods Canada Inc.
Comeau, M.R.	Comeau Seafoods Ltd.
Hatcher, R.	Ministère des Approvisionnements et Services
Hawco, M.	Fishery Products International Ltd.
Murphy, D.	Produits de la mer Nationale Ltée
Kennedy, B.K.	Canadian Saltfish Corporation
McGuinness, P.	Conseil canadien des pêches
Mercer, J.	Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Mills, R.	Ministère des Pêches et des Océans
Morse, T.	Clearwater Fine Foods
Taddeo, V.	Connors Bros. Ltd.
Thibodeau, P.L.	Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Trépanier, Capt J.	Ministère de la Défense nationale
Siikanen, M ^{me} 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 32.143M. Le contenu original n'a pas été modifié.

Retirée

OFFICE DES NORMES GÉNÉRALES DU CANADA

POISSON EN CONSERVE

1. OBJET

- 1.1 La présente spécification s'applique au poisson en conserve y compris les mollusques et les crustacés. Elle est destinée aux services d'alimentation oeuvrant dans l'approvisionnement.
- 1.2 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 étant donné que tous ces renseignements paraissent en détail dans les manuels concernant l'inspection et les normes de produits publiés par le ministère des Pêches et Océans (al. 2.1.1).
- 1.3 La mise à l'essai et l'évaluation d'un produit en regard de la présente spécification peuvent nécessiter l'emploi de matériaux ou d'équipement pouvant 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 spécification de se renseigner auprès des autorités compétentes et d'adopter des pratiques d'hygiène et de sécurité conformes aux règlements en vigueur avant de l'utiliser.

2. PUBLICATIONS APPLICABLES

- 2.1 Les publications suivantes s'appliquent à la présente spécification:
 - 2.1.1 Ministère des Consommateurs et des Sociétés
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur les poids et mesures.
 - 2.1.2 Ministère des Pêches et Océans
Loi et Règlement sur l'inspection du poisson
Manuel d'inspection des produits du poisson: politiques et procédures
Méthodes d'analyse chimique
Normes et méthodes des produits du poisson
Procédures pour analyses bactériologiques
Défauts de boîtes métalliques: caractérisation et classification.
 - 2.1.3 Ministère de la Santé nationale et du Bien-être social
Loi et Règlement sur les aliments et drogues
Code canadien de pratiques recommandées en matière d'hygiène pour les produits alimentaires peu acides, acidifiés, ou non, en récipients hermétiques.
- 2.2 Les publications susmentionnées s'entendent de l'édition la plus récente. La source de diffusion est indiquée dans la section intitulée Remarques.

3. DÉFINITIONS

Les définitions suivantes s'appliquent à la présente spécification (voir également par. 1.2):

- 3.1 **Poisson** — Tous les poissons, y compris les mollusques et crustacés, et les animaux marins, ainsi que les parties, les produits ou les sous-produits de ceux-ci.
- 3.2 **Poisson en conserve** — Poisson commercialement stérile dans des contenants scellés hermétiquement.
- 3.3 **Stérilité commerciale des aliments** — Condition obtenue par un procédé thermique, employé seul ou combiné à d'autres traitements, afin de débarrasser l'aliment de toute forme de micro-organisme viable, y compris les spores, risquant de se proliférer dans l'aliment aux températures normales auxquelles le produit doit être maintenu pendant la distribution et l'entreposage.
- 3.4 **Contenant scellé hermétiquement** — Contenant conçu et destiné à empêcher toute pénétration des micro-organismes.
- 3.5 **Poisson pourri** — Poisson dont l'odeur, le goût, la couleur, la texture et la substance désagréables ou déplaisants sont associés à une altération.
- 3.6 **Poisson gâté** — Poisson rance et dégageant une odeur ou un goût anormaux.
- 3.7 **Poisson malsain** — Poisson qui contient ou sur lequel se trouvent des bactéries pouvant porter atteinte à la santé publique ou des substances de nature toxique ou anesthésique pour l'homme.
- 3.8 **Poisson à salade** — Poisson conditionné composé de flocons ou de morceaux de chair de poisson, mais pas de chair de poisson hachée.
- 3.9 **Poisson entier** — Poisson conditionné coupé en segments transversaux et auquel aucun fragment libre n'est ajouté. Selon la taille du poisson et du contenant, ces segments peuvent être taillés en plusieurs tranches ayant au moins 2.5 cm d'épaisseur. Les segments sont placés dans la boîte de conserve de façon que le plan de coupe transversale soit parallèle aux extrémités de la boîte de conserve. Un morceau de segment peut être ajouté au besoin afin de remplir le contenant.
- 3.10 **Poisson en morceau (morceaux)** — Mélange de morceaux de poisson dont la plupart mesurent au moins 1.2 cm dans tous les sens et qui conservent la structure originale du muscle.
- 3.11 **Poisson en flocon (flocons)** — Mélange de particules de poisson qui conservent la structure musculaire de la chair.
- 3.12 **Poisson déchiqueté ou haché** — Mélange de particules de poisson qui ont été réduites à une taille uniforme tout en conservant leur caractère individuel et qui ne constituent pas une pâte.
- 3.13 **Miettes de gades** — Conserve d'aiglefin, de morue, de brosme ou de merluche ou tout mélange non haché de ces poissons, à l'exclusion de la merluche foncée ou noire.

4. CLASSIFICATION

- 4.1 Le poisson en conserve doit être préparé à partir des types de poissons suivants et des façons prescrites au tableau 1. Voir les options au par. 9.1.

TABLEAU 1

Modes de traitement du poisson en conserve

Type de poisson en conserve	Entier	Coupé ou en morceaux	En flocon	À salade	Sans peau ni arêtes	Avec peau et arêtes
Clams	(4)(5)(6)(7)					
Chair de crabe	(5)(10)			(5)		
Hareng	(2)(6)				X	X
Homard	(1)(3)(4)					
Maquereau	(2)(4)				X	X
Moules	(4)(8)(6)	(4)(8)				
Huîtres	(4)(6)(7)					
Saumon de l'Atlantique (*)	(1)(2)					X
Saumon du Pacifique (*):	(1)(2)					X
Coho						
À dos bleu						
Keta, rose						
Quinnat (chimook, roi)						
Sockeye (rouge)						
Arc-en-ciel						
Sardines	(4)(7)(8)					X
Sardines canadiennes	(4)(7)(8)					X
Capelan	(4)(7)(8)					X
Thon						
Chair pâle	(3)(4)(7)(9)	(3)(4)(7)(9)	(3)(4)(7)(9)			
Chair blanche	(3)(4)(7)(9)	(3)(4)(7)(9)	(3)(4)(7)(9)			
Crevettes	(5)	(5)		(5)		
Miettes de gades			(2)			

Remarques: Conditionnement possible:

(1) sec (sans sel ajouté)

(2) sec avec sel

(3) dans l'eau (sans sel ajouté)

(4) dans une saumure (eau et sel)

(5) dans l'eau, le sel et l'acide citrique ou le jus de citron

(6) non fumé ou fumé

(7) dans l'huile et le sel

(8) dans une sauce (citron, vinaigre, tomate, moutarde, tabasco, etc.)

(9) dans un bouillon de légumes ou dans un bouillon et de l'huile

(10) avec la chair des pattes à une ou aux deux extrémités du contenant (conditionnement de pattes simple ou double), le restant étant constitué de chair de crabe en flocon ou à salade

(X) sur le marché

(*) Le saumon en conserve de classe B est inadmissible.

5. EXIGENCES GÉNÉRALES

- 5.1 Le poisson en conserve doit être préparé et conditionné dans un établissement approuvé par le ministère des Pêches et Océans en vertu du Règlement sur l'inspection du poisson et/ou doit satisfaire aux exigences régissant l'exportation, l'importation ou le commerce interprovincial édictées dans ledit règlement.
- 5.2 Le poisson en conserve doit satisfaire à toutes les exigences des lois et règlements indiqués aux al. 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3. Il ne doit pas être pourri, gâté ni malsain et il doit être exempt de tout corps étranger. Le poisson en conserve devant contenir des arêtes doit être traité jusqu'à ce que les arêtes soient molles.
- 5.3 Les contenants en métal doivent être adéquatement scellés, en bon état marchand, exempts de rouille, de corrosion et de tout autre défaut pouvant nuire au scellement hermétique lorsqu'ils sont examinés suivant le manuel Défauts de boîtes métalliques: caractérisation et classification.
- 5.4 La couleur, la texture, l'odeur et le goût doivent être caractéristiques du poisson particulier.

6. EXIGENCES PARTICULIÈRES

- 6.1 Les exigences particulières régissant le traitement, l'inspection et la mise à l'essai du conditionnement doivent être celles indiquées dans les règlements, les manuels et les codes de pratique mentionnés aux al. 2.1.2 et 2.1.3. Le poisson en conserve doit être conforme aux tolérances relatives aux défauts spécifiées dans les normes des produits du poisson applicables (al. 2.1.2).
- 6.2 **Hareng en conserve** — Le hareng en conserve doit appartenir aux espèces *Clupea harengus* et *Clupea pallasii*.
- 6.3 **Chair de crabe en conserve** — La chair de crabe en conserve doit être préparée à partir de crabes appartenant au sous-ordre *Branchyura* de l'ordre *Decapoda* et à toutes les espèces de la famille *Lithodidae*. Elle doit provenir des pattes, des pinces, du corps et des épaules dépourvus de leur carapace. La chair doit être mise en conserve et peut être conditionnée avec ou sans milieu de conditionnement.
- 6.4 **Sardines en conserve** — Les sardines en conserve doivent être des sardines ou des poissons de type sardine dont le milieu de conditionnement est l'eau, l'huile, une sauce ou autre milieu convenable. Elles doivent être mises en conserve et préparées à partir de petits poissons appartenant aux espèces suivantes:
- Sardina pilchardus* (Walbaum)
Sardinops melanosticta, *neopilchardus*, *ocellata*, *sagax* ou *caerulea*
Sardinella aurita, *anchovia*, *brasiliensis* ou *maderensis*
Clupea antipodium, *bassensis* ou *fuegensis*
Sprattus sprattus (*Clupea sprattus*)
Hyperlophus vittatus
Nematalosa vlaminghi
Etrumeus microps
Ethmidium maculatus
Engraulis anchoita
Engraulis ringens.
- 6.5 **Sardines canadiennes** — Les sardines canadiennes doivent être de petits harengs, *Clupea harengus*, préparés et mis en conserve conformément au par. 6.4.
- 6.6 **Thon en conserve** — Le thon en conserve doit être de la chair de thon conditionnée dans l'huile, l'eau, un bouillon de légumes ou tout autre milieu adéquat et mise en conserve. Selon les prescriptions (par. 9.1), la chair doit être préparée à partir des espèces de thon blanc (albacore) ou de thon pâle.
- 6.7 **Clams en conserve** — Les clams en conserve doivent être des clams entiers qui peuvent avoir été fumés et conditionnés dans une marinade ou un autre milieu adéquat. Les clams en conserve doivent être préparés à partir des espèces suivantes ou de toute autre espèce associée à la famille des clams:

Mya arenaria

Spisula salidissima

Ensis directus

Mercinaria mercinoria

Artica Islandica

Venus mercenaria

S'ils sont prescrits (par. 9.1), les asaris ou les petits clams doivent être fournis.

- 6.8 **Saumon du Pacifique en conserve** — La chair du saumon du Pacifique en conserve doit provenir des espèces de poissons énumérées ci-dessous. Les espèces doivent être désignées par leur nom commun:

<u>Nom scientifique</u>	<u>Nom commun</u>
<i>Oncorhynchus nerka</i>	Saumon sockeye Saumon sockeye rouge Saumon rouge
<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Saumon quinnat Saumon-roi Saumon chinook
<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Saumon coho Saumon coho rouge moyen
<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Saumon rose
<i>Oncorhynchus keta</i>	Saumon chum Saumon keta
<i>Salmo gairdnerii</i>	Saumon arc-en-ciel Omble de mer

Le saumon en conserve de l'espèce *Oncorhynchus tshawytscha* peut être désigné comme étant «rouge», «rose» ou «blanc» conformément au Règlement sur l'inspection du poisson.

Le saumon coho immature (*Oncorhynchus kisutch*) peut être désigné comme «saumon à dos bleu» s'il satisfait à la norme de couleur prescrite dans le Règlement sur l'inspection du poisson.

Les boîtes de saumon haché contenant un mélange d'espèces doivent porter la désignation «saumon haché».

- 6.9 **Saumon en conserve ou saumon de l'Atlantique en conserve** — Ce saumon en conserve doit être de la chair de *Salmo salar* mise en conserve.

7. PRÉPARATION POUR LA LIVRAISON

- 7.1 Sauf indication contraire (par. 9.1), la préparation pour la livraison (emballage, conditionnement, étiquetage et marquage) doit être conforme aux usages commerciaux habituels. La masse du contenu de la boîte de conserve doit satisfaire aux prescriptions (par. 9.1), voir l'annexe 1 pour certains formats courants. S'ils sont prescrits (par. 9.1), des sacs souples scellés hermétiquement peuvent être utilisés comme conditionnement au lieu des boîtes de conserve.

8. ESSAIS

- 8.1 L'échantillonnage et la mise à l'essai doivent être exécutés selon les exigences applicables des manuels régissant l'inspection et les normes de produits publiés par le ministère des Pêches et Océans (al. 2.1.2). Les définitions des défauts et les critères d'acceptation des lots doivent être identiques à ceux indiqués dans lesdits manuels.

9. REMARQUES

- 9.1 **Options** — Les options suivantes doivent être précisées lors de l'application de la présente norme:
- Type et espèces de poisson en conserve (tableau 1)

- b. Mode de traitement et de présentation du poisson (tableau 1)
- c. Si le thon en conserve doit être du thon blanc (albacore) ou du thon pâle (par. 6.6)
- d. Si les asaris ou les petits clams sont demandés (par. 6.7)
- e. Préparation pour la livraison, si elles diffère des usages commerciaux habituels (par. 7.1)
- f. Masse nette ou masse du contenu égoutté de la boîte (par. 7.1, certains formats courants sont indiqués à l'annexe A)
- g. Si des sacs souples peuvent remplacer les boîtes de conserve (par. 7.1).

9.2 Sources de diffusion des publications de référence

- 9.2.1 Les lois et règlements mentionnés aux al. 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3 sont diffusés 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 normalisées et les manuels mentionnés à l'al. 2.1.2 sont diffusés par le ministère des Pêches et Océans, Direction des services d'inspection, 200, rue Kent, Ottawa, Ontario K1A 0E6.
- 9.2.3 Le code de pratique mentionné à l'al. 2.1.3 est diffusé 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

**Certains formats courants de boîtes de conserve
pour poisson, mollusques et crustacés**

PRODUIT	CANADIEN		IMPORTÉ	
	Masse nette, g	Masse égoutée, g	Masse nette, g	Masse égoutée, g
Clams		113	283	142
Chair de crabe	198	142		113
Hareng	100, 200, 400		500	300
Homard		71, 142, 283		
Maquereau	198, 425		425	300
Moules			104	
Huîtres			104	142
Sardines	100, 125, 400		100	
Saumon	213, 440, 1810			
Thon	92, 184, 248 368, 1700, 1890	65, 133	185, 200	
Crevette				113
Miettes de gades	198, 397			



Notes



Retirée