



Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson

24/06/05

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1: INTRODUCTION

CHAPITRE 2: PRODUITS EN CONSERVE

- Norme 1: Thon en conserve
- Norme 2: Sardines en conserve
- Norme 3: Crevettes en conserve
- Norme 4: Crabe en conserve
- Norme 5: Palourdes en conserve
- Norme 6: Norme générale pour les mollusques et les crustacés en conserve
- Norme 7: Norme générale pour le poisson en conserve
- Norme 8: Saumon en conserve

CHAPITRE 3: PRODUITS FRAIS ET CONGELÉS

- Norme 1: Produits frais et congelés de poisson de fond
- Norme 2: Crevettes fraîches et congelées
- Norme 3: Norme générale pour les produits du poisson frais et congelés
- Norme 4: Pétoncle frais et congelé

CHAPITRE 4: PRODUITS SAUMURÉS, ÉPICÉS ET MARINÉS *

CHAPITRE 5: PRODUITS SALÉS ET/OU SÉCHÉS *

CHAPITRE 6: PRODUITS PRÉPARÉS/SECONDAIRES *

ANNEXES

ANNEXE 1 - AGENTS THÉRAPEUTIQUES APPROUVÉS POUR UTILISATION EN AQUACULTURE

ANNEXE 2 - LIGNES DIRECTRICES BACTÉRIOLOGIQUES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

ANNEXE 3 - LIGNES DIRECTRICES SUR LES CONTAMINANTS CHIMIQUES DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON AU CANADA *

*** À être émis à une date ultérieure**