

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : NIVEAU D'INTERVENTION POUR LA TENEUR EN EAU DES PÉTONCLES

NOTA: Le présent bulletin remplace le bulletin n° 19A

Ce bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel que le niveau d'intervention pour la teneur en eau des chairs de pétoncles, qui était de 81 %, est maintenant de 81,0 %. À compter de maintenant, toutes les cargaisons de chair de pétoncle importée dont la teneur en eau est égale ou supérieure à 81,0 % seront refusées. Dans certains cas, à la discrétion du directeur régional de l'inspection, la retransformation de la chair non conforme sera permise. La modification de la valeur à 81,0 % signifie qu'une teneur en eau de 80,9 % sera acceptée tandis qu'une teneur de 81,0 %, 81,1 %, etc. donnera lieu au rejet.

Par souci d'uniformité, la détermination de la teneur en eau sera faite selon la méthode ci-jointe.

David Rideout
Directeur général
Direction générale de l'inspection

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES PÉTONCLES

La détermination de la teneur en eau des pétoncles doit être effectuée sur tous les lots de pétoncles échantillonnés. **Toutefois, la présente méthode ne porte que sur les pétoncles congelés en bloc et les pétoncles congelés individuellement.**

Échantillonnage

Les échantillons sont prélevés à partir des échantillons recueillis à d'autres fins, comme il est indiqué par INIM.

Préparation de l'échantillon

-Enlever le givre de la surface des pétoncles, en rinçant ces derniers à l'eau courante jusqu'à ce qu'on ne sente plus de glace à la surface; il est évident qu'il reste des cristaux à l'intérieur du produit (dont l'intérieur demeure congelé). Les blocs doivent être séparés délicatement en pétoncles entiers ou en morceaux de pétoncles et la glace présente à l'intérieur du bloc doit être enlevée, de sorte que la surface du produit soit exempte de glace.

-Déposer les pétoncles sur un tamis de taille appropriée et les laisser égoutter pendant 1 à 1 ½ minute. Déterminer le poids net des pétoncles.

-Prélever, en total, approximativement 100 g de chair de pétoncle à partir de cinq unités d'échantillonnage.

-Hacher finement l'échantillon de 100 g jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

-Recueillir l'échantillon homogène dans un gobelet de plastique ou un flacon de verre propre et sec que l'on peut fermer hermétiquement. Conserver l'échantillon au réfrigérateur jusqu'à son utilisation. S'assurer que l'échantillon préparé est encore homogène avant de le peser. Si le liquide se sépare de l'échantillon, mélanger le tout à fond avant l'utilisation.

Déterminer la teneur en eau des pétoncles de la façon indiquée ci-dessous (conformément à la section 2 du chapitre 2 du manuel Méthodes d'analyses chimiques, étape 8, Méthode).

Méthode

Peser avec précision un récipient de la taille appropriée. Y ajouter approximativement 10 g de l'échantillon haché finement et le peser à nouveau. Déposer le récipient dans une étuve à vide à 100 °C et à moins de 100 mm Hg pendant environ 5 heures ou jusqu'à stabilisation du poids. Refroidir l'échantillon dans un dessiccateur et le peser.

Calcul

$$\text{Teneur en eau} = \frac{100(p-a)}{p} \text{ pour cent}$$

p = poids en grammes d'échantillon

a = poids en grammes d'échantillon desséché