



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

DÉFAUTS DE BOÎTES MÉTALLIQUES

Manuel de caractérisation
et de classification

Canada

Défauts de boîtes métalliques
Caractérisation et classification

30/04/89

AVANT - PROPOS

Afin de produire des aliments en conserve propres à la consommation, sains et de haute qualité, il importe que les contenants satisfassent à des normes reconnues. Il arrive qu'à la suite de certains événements, des produits en conserve ne répondent plus aux critères d'acceptabilité des fabricants de boîtes de conserve. Afin d'aider à caractériser les problèmes liés à la qualité des contenants scellés hermétiquement, un vocabulaire et des descriptions normalisés sont nécessaires.

Le présent manuel renferme des critères de classification normalisés ainsi qu'un vocabulaire uniformisé aux fins d'évaluation de la qualité des contenants. Les renseignements qui y sont donnés sont indispensables à l'application de tout programme de direction de la qualité destiné aux conserveries ainsi qu'à la caractérisation aux fins de détermination de la conformité des produits importés faisant l'objet de plans d'échantillonnage.

Dans le cadre des efforts exercés de concert avec l'industrie de la pêche du Canada afin de protéger et d'affermir le Canada dans sa position de fournisseur mondial de produits de la pêche en conserve de très haute qualité, le présent manuel apporte une contribution importante à une série de manuels portant sur l'inspection des produits de la pêche.



Défauts de boîtes métalliques
Caractérisation et classification

30/04/89

REMERCIEMENTS

L'Agence canadienne d'inspection des aliments désire remercier les sociétés et les associations nombreux qui ont apporté leur précieux concours à l'élaboration du présent manuel, soit en le relisant et en le commentant, soit en fournissant les photographies et les dessins qui l'illustrent.