

CHAPITRE 2, NORME 4

CRABE EN CONSERVE

1. INTRODUCTION

La présente norme pour le crabe en conserve a été établie conformément au Règlement sur l'inspection du poisson. Elle définit les niveaux minimum d'acceptabilité du crabe en conserve pour les caractères gâté, malsain et pourri et pour d'autres exigences, autres que le poids, précisées dans la Loi et le Règlement sur l'inspection du poisson. On y trouve aussi une description des méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité.

2. PORTÉE

La présente norme s'applique au crabe en conserve et/ou traité par la chaleur en contenants hermétiquement scellés et préparés à partir d'espèces du sous-ordre des Brachyura de l'ordre des Decapoda et de toutes les espèces de la famille des Lithodidae.

Cette norme ne s'applique pas aux produits de spécialité où la chair de crabe ne constitue qu'une partie du contenu comestible.

Les crabes doivent être vivants avant leur traitement et être préparés à partir de matières premières saines et en bon état traitées conformément aux bonnes pratiques industrielles.

Les documents à utiliser pour connaître les bonnes pratiques industrielles et déterminer la conformité sont:

- 1) Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, CAC/RCP 23-1979;
- 2) Manuel de caractérisation et de classification des défauts dans les boîtes métalliques, Services d'inspection, ministère des Pêches et des Océans, 1989;
- 3) Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969;
- 4) Code d'usage - Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'intention de l'industrie alimentaire canadienne, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-Être Social Canada, 1983.

3. NOMENCLATURE

- a) Le nom du produit doit être "chair de crabe" et il peut être précédé ou suivi du nom commun ou courant utilisé pour l'espèce conformément à la réglementation canadienne.
- b) Lorsque l'étiquette d'une boîte de crabe à présentation sur une ou deux faces fait mention du pourcentage de chair de pattes, celui-ci doit être exprimé en fonction du poids égoutté.
- c) Tout mode de présentation autre que celui de pattes sur une ou deux faces doit être décrit de façon exacte sur l'étiquette (p. ex.: Chair de crabe en morceaux ou Chair de crabe à salade).
- d) Tout autre terme descriptif utilisé doit décrire de façon exacte le contenu de la boîte.

4. MODES DE PRÉSENTATION DU PRODUIT

4.1 La chair de crabe en conserve peut être présentée sous les formes suivantes:

- a) Pattes sur deux faces
les extrémités supérieures et inférieures du contenu sont composées de chair de pattes bien regroupée et disposée, la partie intermédiaire étant composée de chair de crabe à salade ou en miettes.
- b) Pattes sur une face
l'une des extrémités du contenu est composée de chair de pattes bien regroupée et disposée, le reste étant composé de chair de crabe à salade ou en miettes.
- c) Morceaux
au moins 50 % du contenu est composé de morceaux de chair de crabe, le reste étant composé de miettes et le contenu est décrit de façon exacte sur l'étiquette.
- d) Chair à salade
le contenu se compose de miettes, de chair d'épaule, de pinces ou de parties de pattes brisées, et est décrit de façon exacte sur l'étiquette.

4.2 Autres présentations

Toute autre présentation du produit peut être autorisée à condition:

- a) qu'elle soit suffisamment différente des formes de présentation indiquées ci-dessus; et
- b) qu'elle satisfasse à toutes les autres exigences de la réglementation canadienne; et
- c) qu'elle soit adéquatement décrite sur l'étiquette, conformément à toutes les exigences de la réglementation sur l'étiquetage.

5. ÉCHANTILLONNAGE

Les plans d'échantillonnage et les critères d'acceptation figurant au devant du présent manuel devront être utilisés pour déterminer l'acceptabilité du lot. Les plans d'échantillonnage précisent la taille minimale de l'échantillon à prélever et, sur l'avis d'un inspecteur, un nombre d'échantillons supérieur à celui précisé peut être prélevé.

- 5.1 L'échantillonnage des lots pour l'examen organoleptique doit être réalisé conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) du Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42 - 1969), sauf dans les cas où un critère d'acceptation inférieur pour le caractère pourri doit être utilisé, comme l'indiquent les tableaux d'échantillonnage.

Les tableaux précisent le nombre minimal d'unités d'échantillonnage à utiliser pour les types d'inspection suivants:

- a) Niveau I - Examens organoleptiques de tous les produits sujets à inspection, à l'exclusion des lots faisant l'objet d'une réinspection.
- b) Niveau II - Examens organoleptiques de tous les produits faisant l'objet d'une réinspection.

5.2 Taille de l'unité d'échantillonnage

L'unité d'échantillonnage est constituée d'une boîte de crabe et de son contenu.

6. DESCRIPTION DES DÉFAUTS

6.1 Gâté

On considère qu'une unité est gâtée lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Rance
Odeur caractérisée par l'odeur distincte ou persistante de l'huile oxydée; ou

Saveur caractérisée par celle de l'huile oxydée qui laisse un arrière goût amer distinct.

- b) Anormal
Odeurs ou saveurs distinctes et persistantes non caractéristiques, telles d'iode, de brûlé, d'âcreté ou de métal et qui ne sont pas celles de produits rances ou pourris; ou

Saveur ou odeur résultant d'un ajout ou d'un mélange inadéquat d'ingrédients (p. ex.: sel ou acide citrique).

6.2 Pourri

On considère qu'une unité est pourrie lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) Odeur ou saveur
Odeur ou saveur persistante, distincte et non caractéristique, y compris mais sans s'y limiter :

douceâtre, fruité, légume, moisi, aigre, fécale, ammoniac, sulfure d'hydrogène, putride

- b) Décoloration
Décoloration distinctive de la chair qui présente une teinte bleue, noire, orange ou jaune.

- c) Texture
Bris de la structure musculaire caractérisé par:

- 1) une structure musculaire très molle ou spongieuse; et/ou
- 2) des fibres musculaires courtes et très déchiquetées particulièrement celles des pattes; et/ou
- 3) une structure musculaire très dure ou sèche.

6.3 Malsain

- a) Matières étrangères critiques

Un lot est considéré défectueux lorsqu'il présente l'un des défauts suivants:

présence de toute matière ne provenant pas du crabe (et liquides de couverture) et qui présente un danger pour la santé

humaine (verre, etc.); ou

odeur ou saveur distincte et persistante de toute matière qui ne provient pas du crabe (et liquides de couverture) et qui pose un danger pour la santé humaine (solvants, pétrole, etc.).

b) Matières étrangères

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente le défaut suivant:

présence de toute matière facilement décelable qui ne provient pas du crabe (et liquides de couverture) mais qui ne présente pas de danger pour la santé humaine (morceaux d'insecte, sable, etc.).

c) Autres défauts

Une unité est considérée défectueuse lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- 1) **Cristaux de struvite** (cristaux de phosphate d'ammonium et de magnésium)
Tout cristal de struvite de plus de 5mm de longueur.
- 2) **Noircissement par le sulfure (smut)**
Noircissement par le sulfure couvrant plus de 5 % du produit égoutté.
- 3) **Parties indésirables**
Présence de morceaux de carapace, branchies, viscères ou cartilage atteignant plus de 2 % du poids égoutté du produit.

6.4 Modes de présentation

Une unité est considérée défectueuse pour le mode de présentation lorsqu'elle présente l'un des défauts suivants:

- a) elle n'est pas conforme au pourcentage déclaré de chair de crabe tel que déterminé par la méthode décrite à la section 7; ou
- b) dans le cas des emballages en morceaux, plus de 50 % du contenu est en flocons, tel que déterminé par la méthode décrite à la section 7.

7. MÉTHODES D'EXAMEN

- 7.1 Effectuer un examen externe de la boîte.
- 7.2 Ouvrir la boîte et déterminer le poids égoutté conformément aux procédures prescrites. La détermination du poids égoutté ne doit être effectuée qu'après que les échantillons on atteint un équilibre thermique avec la température ambiante pour plusieurs heures. Cela permet à toute la gelée saumurée de se liquéfier. Si le produit est enveloppé de papier parchemin, veiller à permettre un bon égouttage.
- 7.3 Retirer avec soin le produit et, au besoin, le papier parchemin de la boîte. Examiner l'intérieur de la boîte pour la présence de matières étrangères, de noircissement par sulfure, de struvite, de corrosion et d'autres défauts de l'intérieur des boîtes.
- 7.4 Examiner le liquide et la surface des morceaux de crabe pour la présence de cristaux de struvite, de noircissement par le sulfure, de matières étrangères ou de morceaux indésirables.
- 7.5 Examiner chaque unité pour vérification du mode de présentation:

S'il y a désignation du pourcentage de chair de pattes, retirer la chair de pattes et déterminer la conformité à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Poids de chair de pattes de l'unité}}{\text{Poids déclaré de l'unité}} \times 100 = \% \text{ chair de pattes}$$

Dans le cas des emballages désignés comme contenant des "morceaux", retirer les morceaux (morceaux dont la plus petite dimension n'est pas inférieure à 10 mm) et déterminer la conformité à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Poids des morceaux de l'unité}}{\text{Poids déclaré de l'unité}} \times 100 = \% \text{ de chair de morceaux}$$

- 7.6 Évaluer l'odeur. Au besoin, évaluer la saveur et la texture.
- 7.7 Noter tous les défauts de l'unité dans le registre approprié.

8. CLASSIFICATION D'UNE "UNITÉ DÉFECTUEUSE"

Une unité d'échantillonnage qui comprend des défauts tels que décrit à la section 6, est classifiée une "unité défectueuse".

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est jugé inacceptable lorsque:

- a) il contient une unité contenant des substances étrangères constituant un défaut critique; ou
- b) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les caractères gâté, pourri ou malsain, individuellement ou ensemble, est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- c) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour le caractère pourri est supérieur au critère d'acceptation indiqué entre parenthèses pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage; ou
- d) le nombre total d'unités d'échantillonnage trouvées défectueuses pour les normes d'identité (mode de présentation) est supérieur au critère d'acceptation pour la taille de l'échantillon précisée dans les plans d'échantillonnage.