

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

**OBJET:** DÉTERMINATION DU CONTENU NET - PROCÉDURE INTÉRIMAIRE POUR LA CHAIR DE HOMARD CONGELÉE

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du manuel de la procédure à utiliser dans la détermination du contenu net de la chair de homard congelée, domestique ou importée.

La procédure ci-jointe, qui entre en vigueur immédiatement, permettra au personnel de l'Inspection du MPO de déterminer le contenu net de la chair de homard congelée.

Cette procédure est intérimaire jusqu'à la finalisation et à la diffusion du document sur les politiques et les procédures de détermination du contenu net. D'ici là, ce produit doit être échantillonné selon le Plan d'échantillonnage du Codex, NQA de 6,5. Pour la conformité du lot, il faut utiliser les critères énoncés dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et la *Loi sur les poids et mesures*, ainsi que dans les règlements connexes.

David Rideout  
Directeur général  
Direction général de l'inspection

ÉBAUCHE - 2 Mai 1996

**PROCÉDURE INTÉRIMAIRE DE DÉTERMINATION  
DU CONTENU NET DE LA CHAIR DE HOMARD CONGELÉE**

**1. PORTÉE**

Ce document expose les principaux principes de la procédure intérimaire de détermination du contenu net de chair de homard congelée, domestique et importée.

**2. AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1985, ch. F-12;  
Article 3(c) et 3(i)*

*Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., 1978,  
ch. 802*

*Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des  
produits de consommation*

*Loi et Règlement sur les poids et mesures*

**3. POLITIQUE**

Toutes les productions de chair de homard congelée importées ou transformées au Canada seront vérifiées pour déterminer le contenu net en utilisant la procédure exposée dans ce document.

**4. PROCÉDURE**

**4.1 Échantillonnage**

Le lot est échantillonné en conformité avec le plan d'échantillonnage approprié, spécifié dans le document sur la politique et les procédures sur le poids net.

**4.2 Préparation de l'échantillon**

Les unités de l'échantillon sont dégelées en submergeant les contenants dans de l'eau courante ou en circulation, à température ambiante, jusqu'à ce que la température au centre de la chair soit comprise entre 10°C (50°F) et 15°C (59°F). Cela peut-être accompli en utilisant un lavabo et l'eau courante du robinet ou en utilisant un bain-marie avec une circulation de l'eau. La procédure peut aussi comprendre de laisser le produit reposer à la température

de la pièce jusqu'à ce qu'il atteigne la température minimum de 10°C (50°F) au centre de la chair.

4.3 Détermination du poids

4.3.1 Après la décongélation, chaque contenant est ouvert et la température au centre de la chair est mesurée et enregistrée.

4.3.2 Transférer le produit dans un tamis No 8, distribuer également sur la surface des mailles.

4.3.3 Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle de 20° à 30° et égoutter pendant une période de 1 à 1½ minutes.

4.3.4 Transférer le produit égoutté sur un plateau sanitaire (faire la tare) et peser. Le poids enregistré doit-être considéré comme le contenu net de cette unité d'échantillonnage.

5. CONFORMITÉ DU LOT

L'analyse des résultats et la conformité des lots sont déterminées comme spécifié dans le document sur la politique et les procédures sur le poids net.