

**NORME POUR LES ANCHOIS BOUILLIS SALÉS SÉCHÉS**  
**CODEX STAN 236-2003**

## **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à toutes les variétés commerciales de poissons appartenant à la famille des *Engraulidae*, après qu'ils ont été salés, bouillis et séchés. Ce produit est destiné à être cuit avant consommation. La présente norme ne vise pas les produits qui ont subi une maturation enzymatique en saumure.

## **2. DESCRIPTION**

### **2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le produit est obtenu à partir de poisson frais appartenant à la famille des *Engraulidae* provenant des matières premières décrites à la Section 3.1.

### **2.2 DÉFINITION DU PROCÉDÉ**

2.2.1 On prépare le produit soit en lavant le poisson frais dans de la saumure ou de l'eau de mer propre et en le salant dans la saumure ou l'eau de mer propre et en le faisant sécher. Le séchage peut être naturel (au soleil) ou artificiel.

2.2.2 Le produit doit être conditionné dans un matériau d'emballage approprié imperméable à l'eau et au gaz. Il sera transformé et emballé de manière à réduire au minimum l'oxydation.

### **2.3 MANUTENTION**

Les anchois frais qui ne sont pas immédiatement traités après la capture doivent être manipulés d'une manière susceptible de préserver leur qualité au cours du transport et de l'entreposage, jusqu'au moment de la transformation. Il est recommandé de refroidir ou de réfrigérer convenablement le poisson afin d'abaisser aussi rapidement que possible sa température à 0°C (32°F), ainsi qu'il est stipulé dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), et de le maintenir à une température appropriée pour empêcher la détérioration, la formation d'histamine, la décomposition et le développement de bactéries avant la transformation. Le séchage doit être suffisamment court de manière à empêcher la formation de la toxine *Clostridium botulinum*.

## **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

### **3.1 MATIÈRES PREMIÈRES**

#### **3.1.1 Poisson**

Le produit doit être préparé à partir de poisson propre et sain, présentant l'aspect, la couleur et l'odeur caractéristiques du poisson frais.

#### **3.1.2 Sel**

Par sel, on entend du chlorure de sodium de qualité appropriée, conformément à la section 11.3.1 Prescriptions relatives au sel du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/CRP 52-2003).

### **3.2 PRODUIT FINI**

3.2.1 Les produits doivent répondre aux spécifications de la présente norme lorsque des lots examinés conformément à la Section 9 satisfont aux dispositions énoncées à la Section 8. Les produits doivent être examinés par les méthodes indiquées à la Section 7.

3.2.2 Le produit doit être conforme aux spécifications du Tableau 1.

**Tableau 1: Spécifications applicables aux anchois salés séchés**

Caractéristiques	Spécification
Chlorure de sodium, pourcentage en poids, max. (poids sec).	15
Pourcentage d'eau libre ( $a_w$ ), max	0,75
Cendres insolubles dans l'acide, pourcentage en poids, max. (poids sec)	1,5

### 3.3 POISSONS FRAGMENTÉS

**3.3.1** On entend par poissons fragmentés des poissons (à l'exclusion des nageoires et des écailles) qui ne sont pas intacts. Leur pourcentage est déterminé par le nombre de poissons fragmentés par rapport au nombre total de poissons dans l'échantillon.

**3.3.2** Le pourcentage de poissons fragmentés, tels qu'ils sont définis à la section 3.3.1, ne doit pas dépasser les limites indiquées à la section 3.5.

### 3.4 DÉCOMPOSITION

Les produits ne doivent pas contenir plus de 10 mg/100g d'histamine sur la base de la moyenne de l'unité-échantillon soumise à l'essai.

### 3.5 CALIBRE

Selon l'Annexe A.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

## 5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52 - 2003) et d'autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages du Codex pertinents.

5.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux denrées alimentaires (CAC/GL 21/1997).

5.3 Aucune unité-échantillon ne doit contenir d'histamine en quantité supérieure à 20 mg par 100g de chair de poisson.

5.4 Le produit ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant constituer un risque pour la santé, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

## 6.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être "Anchois bouillis salés séchés", de plus le nom commun du poisson sera déclaré en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

## 6.2 QUALITÉ ET CALIBRE DU PRODUIT

Si la qualité et le calibre du produit sont déclarés le Tableau de l'Annexe A devrait être appliqué.

## 6.3 NOMS SCIENTIFIQUES

Les nom scientifiques du poisson doivent figurer sur les documents commerciaux.

## 6.4 DISPOSITIONS SUPPLÉMENTAIRES

L'emballage doit porter des instructions précises sur la conservation du produit depuis le moment de son achat chez le détaillant jusqu'au moment de son utilisation, ainsi que sur son mode de cuisson.

## 7. ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE

### 7.1 ÉCHANTILLONNAGE

L'échantillonnage des lots pour examen des produits doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

### 7.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CHLORURE DE SODIUM

Selon la méthode AOAC 937.09 (méthode volumétrique).

### 7.3 DÉTERMINATION DE L'HISTAMINE

Les méthodes respectant les critères de performance des méthodes suivants peuvent être utilisées :

LM (mg/100 g)	Fourchette minimale applicable (mg/100 g)	LD (mg/100 g)	LQ (mg/100 g)	RSD <sub>R</sub> (%)	Récupération	Méthodes suggérées remplissant les critères
10 (moyenne)	8 – 12	1	2	16,0	90 – 107	AOAC 977.13   NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013
20 (chaque unité)	16 – 24	2	4	14,4	90 – 107	AOAC 977.13   NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013

### 7.4 EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées pour de tels examens et conformément à l'Annexe B.

## 8. CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

### 8.1 MATIÈRES ÉTRANGÈRES

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas de la famille *Engraulidae*, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

### 8.2 POISSONS FRAGMENTÉS

Fragmentation étendue de la texture du poisson qui est caractérisée lorsque le corps est fendu ou fragmenté ou déchiré en deux ou plusieurs morceaux dans plus de 25% des poissons dans l'unité-échantillon.

### 8.3 ODEUR ET SAVEUR

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables indiquant la décomposition (telles qu'une odeur putride) ou le rancissement.

### 8.4 COULEUR ROSÉE

Toute apparence visible de bactérie halophile rouge à la surface du poisson sur plus de 25% des poissons dans l'unité-échantillon.

### 8.5 DÉVELOPPEMENT DE MOISSURES

Poissons présentant une surface totale de développement de moisissures dans plus de 25% de l'unité-échantillon.

## 9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

1. le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
2. Le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient individuel ne soit pas inférieur à 95% du poids déclaré; et
3. les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5 et 6 sont respectées.

## ANNEXE A

**1. CALIBRE**

Le calibre est déterminé par la longueur du poisson (poisson entier).

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Longueur</u>
Petit	moins de 3,5 cm
Moyen	3,5 - 6,5 cm
Grand	plus de 6,5 cm

**2. CLASSIFICATION**

Pour chacun des calibres, les anchois salés séchés sont classés en deux catégories de qualité, comme suit:

Caractéristiques	Qualité	
	A	B
Poissons fragmentés	Moins de 5 %	Moins de 15 %
<u>Couleur</u> (les comparaisons de couleur doivent s'effectuer entre poissons de la même espèce)	Blanc ou bleu ou jaune (caractéristique de l'espèce)	Couleur non caractéristique
<u>Odeur</u>	Aucune odeur putride ou rance	Aucune odeur putride ou rance

**ANNEXE B****EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE**

1. Examiner chaque poisson dans l'unité-échantillon pour rechercher les matières étrangères, les poissons fragmentés, la couleur rosée et le développement de moisissures.
2. Évaluer l'odeur dans les échantillons à l'état non cuit conformément aux *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL31-1999)*
3. Évaluer la saveur dans les échantillons cuits conformément aux *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL31-1999)*.

L'échantillon sera cuit avant son évaluation conformément aux instructions de cuisson sur l'emballage. Lorsque ces instructions ne sont pas fournies, l'échantillon sera frit dans de l'huile de friture fraîche à 190°C pendant 1-2 minutes en fonction de sa taille.