

**NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE**  
**CODEX STAN 90 – 1981**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la chair de crabe en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels la chair de crabe ne constitue qu'une fraction du contenu comestible, ni les produits qui contiennent d'autres parties comestibles de crabe.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

La chair de crabe en conserve est préparée à partir de la chair décortiquée, seule ou en combinaison, des pattes, des pinces, du corps et des épaules de toute espèce comestible du sous-ordre des *Brachyura* de l'ordre des décapodes et de toutes les espèces de la famille des *Lithodidae*.

**2.2 Définition de la transformation**

La chair de crabe en conserve est conditionnée dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

**2.3 Présentation**

Tout mode de présentation est autorisé sous réserve:

- (i) qu'il soit conforme à toutes les dispositions de la présente norme; et
- (ii) qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Chair de crabe**

La chair de crabe en conserve doit être préparée à partir de crabes sains des espèces désignées en 2.1 encore vivants immédiatement avant le début de la transformation et d'une qualité propre à la consommation humaine.

**3.2 Autres ingrédients**

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex pertinentes.

**3.3 Produit fini**

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs ci-après peuvent être utilisés:

<b>Additifs</b>		<b>Concentration maximale dans le produit fini</b>
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
330	Acide citrique	BPF
338	Acide phosphorique	10 mg/kg, seuls ou en
450(i)	Diphosphate sodique	combinaison (y compris les

Adoptée en 1981. Révision en 1995.  
Amendements en 2011, 2013.

phosphates naturels) exprimés  
en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

### **Séquestrant**

385 EDTA calcio-disodique 250 mg/kg

### **Exhausteur de la saveur**

621 Glutamate monosodique BPF

## **5. HYGIÈNE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes 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), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiés ou acidifiés, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et d'autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages pertinents du Codex.

5.2 Les produits devraient satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

## **6. ÉTIQUETAGE**

Outre 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**

6.1.1 Le nom du produit doit être "crabe" ou "chair de crabe".

6.1.2. En outre, l'étiquette doit porter des mentions descriptives qui ne puissent créer de confusion ou induire le consommateur en erreur.

## **7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

### **7.1 Échantillonnage**

- (i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté doit se faire en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

### **7.2 Examen organoleptique et physique**

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Annexe A et dans les *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire* (CAC/GL 31-1999).

### **7.3 Détermination du poids net**

Le poids net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- (i) peser le récipient non ouvert;
- (ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;
- (iii) peser le récipient vide et son couvercle ainsi que tout matériel d'emballage après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;
- (iv) soustraire le poids du récipient vide et de tout matériel d'emballage de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

#### 7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

- (i) maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;
- (ii) ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;
- (iii) retirer tout le matériel d'emballage et incliner le tamis selon un angle d'environ 17-20° et laisser la chair s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;
- (iv) peser le tamis contenant la chair de crabe égouttée;
- (v) déterminer le poids de la chair de crabe égouttée en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

### 8. CLASSIFICATION DES UNITES DÉFECTUEUSES

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

#### 8.1 Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas de la chair de crabe, qui ne constitue pas un risque pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'oeil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi de loupes, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

#### 8.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables qui constituent un signe de décomposition ou de rancissement.

#### 8.3 Texture

- (i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou
- (ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée.

#### 8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches bleues, brunes ou noires affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté ou encore des zones noircies par les sulfures affectant plus de 5% en poids du contenu égoutté.

#### 8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

### 9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

- (i) 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;
- (ii) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5;
- (iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen, selon le cas, de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit excessivement faible;
- (iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section 4, 5 et 6 sont respectées.

## ANNEXE A

**EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE**

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.
2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.
3. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères ou indésirables.
4. Évaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément au *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999)*.