

8. Admission de la fourniture

Dès réception l'acheteur procède à un examen quantitatif et qualitatif par sondage.

Indépendamment des poursuites qui pourraient être engagées dans le cadre de la législation sur la répression des fraudes et la conformité sanitaire, ainsi que des sanctions contractuelles qui pourraient être prévues, la fourniture doit être refusée lorsque les examens de contrôle spécifiés ci-après n'ont pas donné satisfaction.

Quand le risque sanitaire est avéré, l'acheteur retire de la consommation les produits, les conserve et prévient immédiatement la direction départementale des services vétérinaires.

Commentaire :

Il est recommandé à l'acheteur de garder les étiquettes cinq jours au minimum pour conserver les informations liées au produit nécessaires en particulier en cas de litige.

8.1. Vérification quantitative

L'acheteur s'assure que le poids net annoncé des produits est conforme à la quantité facturée.

8.2. Vérification qualitative

8.2.1. Vérification qualitative de routine

Dès réception des produits, le service acheteur procède à un examen qualitatif.

8.2.1.1. Points à vérifier

En routine l'examen qualitatif porte sur :

- La conformité au cahier des clauses techniques particulières notamment en ce qui concerne la valeur minimale du rapport protéines sur lipides (cf § 1 ci-dessus).
- Le pourcentage minimal (70%) de chair de poisson (§ 1 et 8.2.1.3. de la présente spécification).
- Le relevé des défauts tels que définis ci-après en annexe 2. La fourniture est refusée si le total des points de pénalisation est supérieur ou égal à 6.
- Les emballages qui doivent être intacts et sans traces de décongélation perceptibles (cernes et auréoles).
- La concordance entre l'étiquetage et le contenu.
- La température des produits qui doit être au maximum de -18°C (avec toutefois une tolérance jusqu'à - 15°C en surface du produit).
- Sur l'état de congélation, les produits ne devant pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlures du froid) qui ne pourraient pas être facilement éliminées par grattage.

- Sur l'état après décongélation, les poissons et filets de poissons devant avoir des caractéristiques organoleptiques équivalentes à celles exigées pour les poissons et filets de poissons frais par le GPEM/DA.
- sur l'état après cuisson, les poissons et filets ne devant pas présenter d'odeur ou de saveur caractéristiques d'une altération.
- La section pratiquée sur le produit congelé, la chair devant être compacte et d'aspect cireux ; on ne doit pas percevoir dans celle-ci de cristaux ou d'aiguilles de glace. Cet examen n'est pas fait sur tous les lots et sa fréquence est à déterminer par l'acheteur

8.2.1.2. Méthode d'échantillonnage pour la vérification qualitative de routine

Cette méthode, dont le détail suit, ne s'applique qu'aux seuls produits panés, sauf le « moulé de chair hachée et d'autres ingrédients » (cf §3-1, i).

Choisir au hasard cinq emballages de regroupement et prélever dans chacun d'eux une unité de conditionnement.

Si les emballages de regroupement sont en nombre inférieur à cinq, les cinq unités de conditionnement doivent être prélevées de façon qu'au moins un prélèvement soit effectué dans chaque emballage de regroupement.

Les cinq unités de conditionnement ainsi prélevées constituent l'échantillon primaire sur lequel sera prélevé l'échantillon secondaire.

Cet échantillon secondaire est constitué par un minimum de vingt unités élémentaires (filets, portions...) prélevées au hasard dans au moins trois unités de conditionnement différentes, parmi les unités élémentaires dont la panure forme une couche continue et cohérente.

L'échantillon primaire servira de base pour le contrôle des défauts constatés à l'ouverture de l'emballage (point 1 du tableau des défauts de l'annexe 2).

L'échantillon secondaire sera utilisé pour le contrôle des défauts affectant le poisson (point 2 du tableau des défauts de l'annexe 2) et pour le contrôle du pourcentage de chair de poisson dans les produits (Cf. § 8.2.1.3. ci-après).

Commentaire : cette méthode ne s'applique pas au « moulé de chair hachée et d'autres ingrédients » car la nature très hétérogène de ce produit ne permet pas d'isoler de façon satisfaisante la chair de poisson.

8.2.1.3. Détermination du pourcentage de poisson : vérification qualitative

A - Matériel

- Bain-marie à 30°C
- Spatule
- Balance à 0.1 g près
- Papier absorbant

B - Grattage des échantillons

- Préparer un bain-marie à 30°C, la température devant être maintenue constante pendant la manipulation.
- S'assurer que l'échantillon est bien à -18°C pour éviter une décongélation.

- Peser et noter le poids de l'échantillon congelé avec panure à 0,1 g près.
- Plonger une première fois l'échantillon dans le bain-marie 15 secondes manuellement, pour apprécier la mollesse de la panure.
- Le sortir et l'éponger avec du papier absorbant en moins de 7 secondes
- Gratter la panure avec une spatule.
- Ré-immerser l'échantillon 2 secondes, l'éponger de nouveau et gratter. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de panure.
- Une fois la panure enlevée, peser et noter le poids de l'échantillon sans panure à 0.1 g près.

Faire la manipulation avec les autres échantillons.

Les échantillons en attente d'analyse devront être stockés à -18°C et devront être analysés au fur et à mesure.

Commentaire :

Lors des immersions, attention à ne pas décongeler le poisson.

Des essais préliminaires seront effectués pour se familiariser avec les différents types de panure et d'apprécier approximativement le temps et le nombre de plongée. Les essais ne seront pas pesés.

C - Résultats

Soient :

A = pourcentage minimal de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mis en œuvre par le fabricant, tel que spécifié dans le cahier des charges.

B = pourcentage de poisson trouvé par analyse ramené au poids nominal.

x = pourcentage pour l'acceptabilité du produit livré.

y = pourcentage pour le rejet du produit livré.

Seuils	Produit pané cru	Produit pané préfrit	Produit pané cuit
x	2 %	8 %	15 %
y	3 %	10 %	17 %

Prélèvement initial de 20 unités (échantillon primaire)

Résultat	Décision
$B_{20 \text{ moyen}} \geq A - x \%$	Acceptation
$A - y \% \leq B_{20 \text{ moyen}} < A - x \%$	Contrôle complémentaire
$B_{20 \text{ moyen}} < A - y \%$	Rejet

Prélèvement complémentaire de 20 unités (échantillon secondaire)

Résultat	Décision
$B_{40 \text{ moyen}} \geq A - x \%$	Acceptation
$A - y \% \leq B_{40 \text{ moyen}} < A - x \%$	Réfaction
$B_{40 \text{ moyen}} < A - y \%$	Rejet

Commentaire :

Exemple de vérification du pourcentage de poisson pour des portions de 100g prérites :

Soient : $A = 70 \%$, $x = 8\%$, $y = 10\%$.

Masse des 20 portions prélevées : 2120 g (pour une masse nominale de $20 \times 100 = 2000$ g).

Masse de poisson trouvée : 1214g

Soit un pourcentage de $1214/2000 = 60,7\% = B$

Cette valeur étant inférieure au seuil d'acceptabilité x ($70-8 = 62\%$) et supérieure au seuil de rejet y ($70-10 = 60\%$), un contrôle complémentaire est nécessaire.

Masse des 20 portions complémentaires prélevées : 2095g (pour une masse nominale de $20 \times 100 = 2000$ g).

Masse de poisson trouvée lors de ce contrôle complémentaire : 1284g

On a donc une masse totale de poisson de : $1214 + 1284 = 2498$ g

Soit un pourcentage global de $2498/4000 = 62,5\% = B$ (pour une masse nominale de $40 \times 100 = 4000$ g) qui est supérieur au seuil d'acceptabilité x ($70-8 = 62\%$) et permet d'accepter la marchandise.

8.2.2. Vérification qualitative en cas de litige

En cas de litige, l'acheteur procède, selon le cas, à des contrôles :

- Bactériologiques.
- Métrologiques.
- Physico-chimiques.
- Organoleptiques.

Le plan d'échantillonnage en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité avec le plan d'échantillonnage de la norme NFX 06 022.

Le cahier des clauses techniques particulières précise le laboratoire chargé de ces contrôles (nom et adresse). L'acheteur se réserve le droit d'effectuer des prélèvements sur la marchandise livrée.

Commentaire :

L'acheteur doit se rapprocher des Directions départementales des Services Vétérinaires ou des Directions Départementales de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes qui lui donneront les indications nécessaires pour les démarches à suivre.

L'exsudation marquée à la décongélation est un signe de mauvaises conditions de congélation ou d'entreposage frigorifique. Au cours de la congélation, l'eau de composition des tissus se transforme en cristaux de glace ; lorsque la congélation est lente, il y a formation de gros cristaux qui peuvent former des aiguilles de plusieurs centimètres de longueur et qui transforment les autres constituants de la chair en fibres sèches, étirées ; à la décongélation, la fonte de ces cristaux laisse une matière désorganisée, incapable de réabsorber l'eau perdue ; l'exsudat est donc abondant et, après cuisson, la chair est sèche, fibreuse et sans saveur. Au contraire, lorsque la congélation est rapide, l'eau se cristallise en une multitude de microcristaux qui ne dénaturent pas la chair ; après cuisson, les qualités initiales du produit sont conservés. De même, un entreposage prolongé à température trop élevée (-10°C par exemple), ou des variations de température au cours de l'entreposage et du transport, entraînent la formation de gros cristaux et la dénaturation de la chair.

La recongélation d'un produit décongelé a des effets encore plus destructifs sur la structure des tissus et c'est la raison pour laquelle elle est prohibée.