

SOMMAIRE

1. Champ d'application et définitions.....	4
2. Références	4
3. Dénomination	5
3.1. Présentation.....	5
3.2. Matière première poisson.....	6
3.2.1. Nature de la matière première poisson.....	6
3.2.2. Qualité de la matière première poisson.....	7
3.3. Espèces.....	7
3.4. Enrobage	7
3.5. Etat du produit	8
4. Additifs.....	9
5. Conditionnement.....	9
6. Etiquetage	9
7. Entreposage et transport	10
8. Admission de la fourniture.....	12
8.1. Vérification quantitative	12
8.2. Vérification qualitative	12
8.2.1. Vérification qualitative de routine	12
8.2.1.1. Points à vérifier	12
8.2.1.2. Méthode d'échantillonnage pour la vérification qualitative de routine.....	13
8.2.1.3. Détermination du pourcentage de poisson	13
8.2.2. Vérification qualitative en cas de litige	15
Annexe 1 - Principaux textes	17
Annexe 2 - Tableau des défauts	20
Annexe 3 indicative - Produits enrobés à base de poisson les plus couramment commercialisés en collectivité publique à la date du 21/06/2001.....	22
Annexe 4 indicative - Espèces de poissons les plus couramment commercialisées en collectivité publique.....	23
Publications et adresses utiles	24
1. Publications techniques.....	24
2. Organisations professionnelles.....	24
3. Services officiels	25
Informations générales sur le GPEM/DA	26