L'ÉVALUATION DES CONSERVES ENDOMMAGÉES

CONSERVES ENDOMMAGÉES DÉFAUTS MAJEURS

Les conserves présentant des **défauts importants** doivent **être jetées**.

Bombées

Trouées

(ou présentant des signes de fuite)

Languette d'arrachage endommagée

(ou ligne d'amincissement endommagée)

Bosselées de façon importante au niveau de l'agrafe

Défauts de formation du serti

Bosselées de façon importante

(au point d'entraîner une fracture du revêtement interne)

Rouillées de façon importante

(comportant un risque de perforation)

Bosselées et écrasées au point d'empêcher leur ouverture au moyen d'un ouvre-boîte

(ou leur rangement sur une tablette)

Pour assurer l'innocuité des produits distribués, il est essentiel d'effectuer un tri des conserves métalliques qui comportent des défauts.

CONSERVES ENDOMMAGÉES DÉFAUTS MINEURS

Les conserves présentant des **défauts mineurs** peuvent être **distribuées**.

Rouillées de façon minime

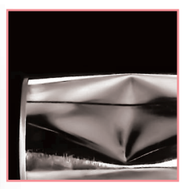
(dont la rouille s'enlève à l'aide d'un chiffon et dont la surface est égale au toucher)

Bosselées modérément au corps

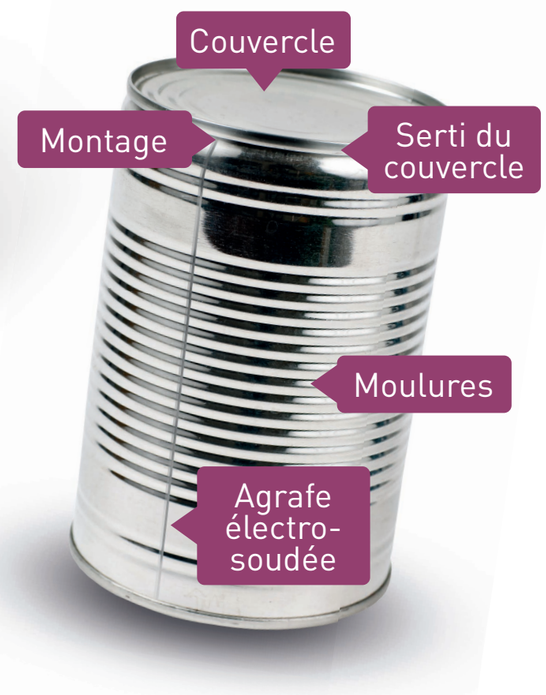
(pouvant être ouvertes à l'aide d'un ouvre-boîte ou sans fracture possible du revêtement interne)

Bosselées modérément au serti

(dont le point de jonction entre l'agrafe et le serti est intact)



Bosselées légèrement près de l'agrafe

(dont le point de jonction entre l'agrafe et le serti est intact)

LES DIFFÉRENTES PIÈCES