

# **BIBLIOMER**

**Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer**

Bibliomer n° : **4 – Décembre 1998**

Thème : **3 – Qualité**      Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **1998-0348**

## **L'ABVT**

**Etienne M.**

Fiche technique Ifremer - Département Valorisation des Produits, mai 1998, couleur, 21 x 29,7 cm - *Pour connaître les conditions d'obtention de ces fiches, contacter l'IFREMER*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cette fiche présente schématiquement l'ABVT : le rôle de ce critère dans l'évaluation de l'altération des produits de la mer, la méthode de mesure de l'ABVT, ses domaines d'application et son interprétation, les valeurs limites pour certaines espèces à l'état frais.

Elle précise clairement que ce critère n'est pas valable pour les produits transformés : conserves, plats cuisinés, poissons cuits ou fumés.