

Ce produit est souvent désigné en anglais sous le nom de "cold pack". On ne doit le dégeler qu'au moment de la consommation. Cinq différentes catégories ou qualités de chair entrent dans la composition de ce produit, depuis la plus onéreuse, qui est constituée par les queues et les pinces des homards, jusqu'à la moins chère, qui est généralement constituée des miettes. Des commandes spéciales peuvent également être livrées sous forme de produits congelés. De tels paquets pourront, par exemple, suivant l'usage auquel ils sont destinés, ne contenir que de la chair provenant de la queue ou des pinces des homards, à l'exclusion de celle de toute autre provenance.

Les congelés de chair de homard sont produits sous trois emballages unitaires : 11,3 onces, 2 livres et 5 livres. Les paquets de 11,3 onces sont destinés au marché de détail tandis que les autres sont principalement destinés aux restaurants-traiteurs.

Suite à la détection, en 1988, par la US Food and Drug Administration, de listeria dans des cargaisons de homard canadien, le Canada a imposé l'application dans toutes les usines de transformation du homard de nouvelles mesures sanitaires plus rigoureuses. Depuis l'introduction de ces nouvelles "bonnes pratiques industrielles", les autorités américaines n'ont plus trouvé trace de listeria dans la chair de homard provenant du Canada. Nos inspecteurs inspectent les usines de façon régulière et l'Administration américaine des aliments et des drogues a maintenant levé l'exigence de l'inspection obligatoire de ce produit lorsqu'il provient du Canada.