

**RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**
**Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des soumissions
Travaux publics et Services gouvernementaux
Canada**
Pacific Region
401 - 1230 Government Street
Victoria, B.C.
V8W 3X4
Bid Fax: (250) 363-3344

REQUEST FOR PROPOSAL DEMANDE DE PROPOSITION

**Proposal To: Public Works and Government
Services Canada**

We hereby offer to sell to Her Majesty the Queen in right of Canada, in accordance with the terms and conditions set out herein, referred to herein or attached hereto, the goods, services, and construction listed herein and on any attached sheets at the price(s) set out therefor.

**Proposition aux: Travaux Publics et Services
Gouvernementaux Canada**

Nous offrons par la présente de vendre à Sa Majesté la Reine du chef du Canada, aux conditions énoncées ou incluses par référence dans la présente et aux annexes ci-jointes, les biens, services et construction énumérés ici sur toute feuille ci-annexée, au(x) prix indiqué(s).

Comments - Commentaires

Title - Sujet SERVICES D'ALIMENTATION	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0103-136602/A	Date 2013-03-22
Client Reference No. - N° de référence du client W0103-136602	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$VIC-210-6202	
File No. - N° de dossier VIC-2-35305 (210)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-04-29	Time Zone Fuseau horaire Pacific Daylight Saving Time PDT
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Buchan, Torrey	Buyer Id - Id de l'acheteur vic210
Telephone No. - N° de téléphone (250) 363-3249 ()	FAX No. - N° de FAX (250) 363-0395
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE Air Cadet Summer Training Centre Albert Head Cadet Camp VICTORIA British Columbia V9A7N2 Canada	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Vendor/Firm Name and Address

**Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur**

Issuing Office - Bureau de distribution

Public Works and Government Services Canada - Pacific
Region
401 - 1230 Government Street
Victoria, B. C.
V8W 3X4

Delivery Required - Livraison exigée See Herein	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction
2. Sommaire
3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des soumissions
3. Demandes de renseignements - en période de soumission
4. Lois applicables
5. Visite facultative des lieux

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE

1. Assurance de responsabilité civile commerciale
2. Assurance responsabilité civile automobile
3. Assurance tous risques des biens

PARTIE 6 - ATTESTATIONS

1. Attestations préalables à l'attribution du contrat

PARTIE 7 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Énoncé des travaux
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée du contrat
4. Responsables
5. Divulcation proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires
6. Paiement
7. Instructions relatives à la facturation
8. Attestations
9. Lois applicables
10. Ordre de priorité des documents
11. Clauses du guide des CCUA
12. Dommages-intérêts fixés à l'avance
13. Personnes identifiées

LISTE DES ANNEXES

Annexe A	Énoncé des travaux
Annexe B	Base de paiement
Annexe C	Spécifications sur la qualité des aliments des FC
Annexe D	Manuel des Services d'alimentation - Chapitre 2
Annexe E	Manuel des Services d'alimentation - Chapitre 7

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction

La demande de soumissions contient sept parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit:

- | | |
|----------|--|
| Partie 1 | Renseignements généraux : renferme une description générale du besoin; |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des soumissionnaires : renferme les instructions, clauses et conditions relatives à la demande de soumissions; |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des soumissions : donne aux soumissionnaires les instructions pour préparer leur soumission; |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection : décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation et présente les critères d'évaluation auxquels on doit répondre dans la soumission, s'il y a lieu, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Exigences en matière d'assurance : comprend des exigences en matière d'assurance auxquelles les soumissionnaires doivent répondre; |
| Partie 6 | Attestations : comprend les attestations à fournir; et |
| Partie 7 | Clauses du contrat subséquent: contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat subséquent. |

Les annexes comprennent l'Énoncé des travaux, la Base de paiement, les Spécifications sur la qualité des aliments des FC, le Manuel des services d'alimentation - chapitre 2, et le Manuel des services d'alimentation - chapitre 7.

2. Sommaire

SERVICES D'ALIMENTATION

NIBS : K102B

Le ministère de la Défense nationale recherche un entrepreneur qui doit assurer des services d'alimentation pour ses opérations au Centre d'instruction d'été des cadets de l'air Albert Head. Ce marché comprend l'achat de vivres et ingrédients, la cuisson, le service au personnel autorisé ainsi que le nettoyage de la salle à manger et de l'équipement. Plus de 500 personnes doivent être nourries au cours des mois d'été; pour les autres mois de l'année, un service d'alimentation moindre est nécessaire.

Le marché proposé doit couvrir une période de 19 mois, du 1er juin 2014 au 31 décembre 2014, avec deux (2) périodes de renouvellement facultative d'un an, du 1er janvier au 31 décembre 2015 et du 1er janvier au 31 décembre 2016.

Pour obtenir de plus amples renseignements, prière de commander l'ensemble d'invitation à soumissionner et toutes les pièces jointes connexes.

Pour ce besoin, une préférence est accordée aux produits et(ou) aux services canadiens.

3. Compte rendu

Après l'attribution du contrat, les soumissionnaires peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande de soumissions. Les soumissionnaires devraient en faire la demande à l'autorité contractante dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande de soumissions. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande de soumissions par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le guide des *Clauses et conditions uniformisées d'achat* publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

(<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>)

Les soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document 2003, (2012-11-19) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

2. Présentation des soumissions

Les soumissions doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande de soumissions.

3. Demandes de renseignements - en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins sept (7) jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les soumissionnaires devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la demande de soumissions auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère exclusif doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander au soumissionnaire de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les soumissionnaires. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les soumissionnaires.

4. Lois applicables

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur en Colombie-Britannique, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les soumissionnaires peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur soumission ne soit mise en question, en

supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les soumissionnaires acceptent les lois applicables indiquées.

5. Visite facultative des lieux

Il est recommandé que le soumissionnaire ou un représentant de ce dernier visite les lieux d'exécution des travaux. Des dispositions ont été prises pour la visite des lieux d'exécution des travaux, qui aura lieu le 12 avril 2013, à 1000 heures à Albert Head. Les soumissionnaires sont priés de communiquer avec l'autorité contractante cinq (5) jours avant la visite prévue, pour confirmer leur présence et fournir le nom des personnes qui assisteront à la visite. On pourrait demander aux soumissionnaires de signer une feuille de présence. Aucun autre rendez-vous ne sera accordé aux soumissionnaires qui ne participeront pas à la visite ou qui n'enverront pas de représentant. Les soumissionnaires qui ne participeront pas à la visite pourront tout de même présenter une soumission. Toute précision ou tout changement apporté à la demande de soumissions à la suite de la visite des lieux sera inclus dans la demande de soumissions, sous la forme d'une modification.

5.1 Adresse et indications

Bâtiment 1015
100 Albert Head Road
Metchosin (C.-B.) V9C 4B4

Indications

À partir de Colwood, emprunter, en direction sud, Old Island Highway (qui devient Sooke Road après l'avenue Goldstream) :

- Tourner à gauche sur Metchosin Road au feu de circulation et continuer sur Metchosin Road jusqu'aux grandes gravières;
- Juste après celles-ci, tourner à gauche sur Duke Road et continuer jusqu'à Albert Head Road;
- Tourner à gauche sur Albert Head Road.

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

Le Canada demande que les soumissionnaires fournissent leur soumission en sections distinctes, comme suit :

- Section I: Soumission technique - Deux (2) copies papier
- Section II: Soumission financière - Une (1) copies papier
- Section III: Attestations - Une (1) copies papier
- Section IV: Renseignements supplémentaires - Une (1) copies papier

Les prix doivent figurer dans la soumission financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de la soumission.

Le Canada demande que les soumissionnaires suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur soumission :

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande de soumissions:

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les agences et ministères fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus

d'approvisionnement Politique d'achats écologiques

(<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>).

Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, on encourage les soumissionnaires à:

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et/ou contenant au moins 30 % de matières recyclées; et
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc, recto-verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ni reliure à anneaux.

Section I : Soumission technique

Dans leur soumission technique, les soumissionnaires devraient démontrer leur compréhension des exigences contenues dans la demande de soumissions et expliquer comment ils répondront à ces exigences. Les soumissionnaires devraient démontrer leur capacité et décrire l'approche qu'ils prendront de façon complète, concise et claire pour effectuer les travaux.

La soumission technique devrait traiter clairement et de manière suffisamment approfondie des points faisant l'objet des critères d'évaluation en fonction desquels la soumission sera évaluée. Il ne suffit pas de reprendre simplement les énoncés contenus dans la demande de soumissions. Afin de faciliter l'évaluation de la soumission, le Canada demande que les soumissionnaires reprennent les sujets dans l'ordre des critères d'évaluation, sous les mêmes rubriques. Pour éviter les recoupements, les soumissionnaires peuvent faire référence à différentes sections de leur soumission en indiquant le numéro de l'alinéa et de la page où le sujet visé est déjà traité.

Section II : Soumission financière

- 1.1** Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec la base de paiement reproduite à l'annexe B. Le montant total de la taxe sur les produits et services ou de la taxe de vente harmonisée doit être indiqué séparément, s'il y a lieu.

- 1.2** **Clauses du guide des CCUA**
C3011T (2010-01-11), Fluctuation du taux de change

Section III: Attestations

Les soumissionnaires doivent présenter les attestations exigées à la Partie 6.

Section IV: Renseignements supplémentaires

Les contrats attribués à des anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats avec des anciens fonctionnaires, les soumissionnaires doivent fournir l'information exigée ci-dessous.

Définition

Aux fins de cette clause,

« *ancien fonctionnaire* » signifie tout ancien employé d'un ministère au sens de la Loi sur la gestion des finances publiques, L.R., 1985, ch. F-11, un ancien membre des Forces armées canadiennes ou de la Gendarmerie royale du Canada. Un ancien fonctionnaire peut être :

- a. un individu;

- b. un individu qui s'est incorporé;
- c. une société de personnes constituée d'anciens fonctionnaires; ou
- d. une entreprise à propriétaire unique ou une entité dans laquelle la personne visée détient un intérêt important ou majoritaire.

« *période du paiement forfaitaire* » signifie la période mesurée en semaines de salaire à l'égard de laquelle un paiement a été fait pour faciliter la transition vers la retraite ou vers un autre emploi par suite de la mise en place des divers programmes visant à réduire la taille de la fonction publique. La période du paiement forfaitaire ne comprend pas la période visée par l'allocation de fin de services, qui se mesure de façon similaire.

« *pension* » signifie, une pension ou une allocation annuelle versée en vertu de la Loi sur la pension de la fonction publique (LPFP), L.R., 1985, ch. P-36, et toute augmentation versée en vertu de la Loi sur les prestations de retraite supplémentaires, L.R., 1985, ch. S-24, dans la mesure où elle touche la LPFP. La pension ne comprend pas les pensions payables conformément à la Loi sur la pension de retraite des Forces canadiennes, L.R., 1985, ch. C-17, à la Loi sur la continuation de la pension des services de défense, 1970, ch. D-3, à la Loi sur la continuation des pensions de la Gendarmerie royale du Canada, 1970, ch. R-10, et à la Loi sur la pension de retraite de la Gendarmerie royale du Canada, L.R., 1985, ch. R-11, à la Loi sur les allocations de retraite des parlementaires, L.R., 1985, ch. M-5, et à la partie de la pension versée conformément à la Loi sur le Régime de pensions du Canada, L.R., 1985, ch. C-8.

Ancien fonctionnaire touchant une pension

Selon les définitions ci-dessus, est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire touchant une pension? **Oui** (☐) **Non** (☐)

Si oui, le soumissionnaire doit fournir l'information suivante pour tous les anciens fonctionnaires touchant une pension, le cas échéant :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. la date de cessation d'emploi dans la fonction publique ou de la retraite.

En fournissant cette information, les soumissionnaires acceptent que le statut du soumissionnaire retenu, en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la LPFP, soit publié dans les rapports de divulgation proactive des marchés, sur les sites Web des ministères, et ce conformément à l' Avis sur la Politique des marchés : 2012-2 et les Lignes directrices sur la divulgation des marchés.

Programme de réduction des effectifs

Est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu des dispositions d'un programme de réduction des effectifs? **Oui** (☐) **No** (☐)

Si oui, le soumissionnaire doit fournir l'information suivante :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. les conditions de l'incitatif versé sous forme de paiement forfaitaire;
- c. la date de la cessation d'emploi;
- d. le montant du paiement forfaitaire;

- e. le taux de rémunération qui a servi au calcul du paiement forfaitaire;
- f. la période correspondant au paiement forfaitaire, incluant la date du début, d'achèvement et le nombre de semaines;
- g. nombre et montant (honoraires professionnels) des autres contrats assujettis aux conditions d'un programme de réduction des effectifs.

Pour tous les contrats attribués pendant la période du paiement forfaitaire, le montant total des honoraires qui peut être payé à un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire est limité à 5 000 \$, incluant la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée.

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation

- a) Les soumissions seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.
- c) L'équipe d'évaluation devra d'abord déterminer si trois (3) soumissions ou plus sont accompagnées d'une attestation valide de contenu canadien. Si c'est le cas, seulement les soumissions accompagnées d'une attestation valide seront évaluées selon le processus d'évaluation, sinon toutes les soumissions reçues seront évaluées. Si des soumissions accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, et qu'il reste moins de trois soumissions recevables accompagnées d'une attestation valide, l'équipe poursuivra l'évaluation des soumissions accompagnées d'une attestation valide. Si toutes les soumissions accompagnées d'une attestation valide sont déclarées non recevables, ou sont retirées, alors toutes les autres soumissions reçues seront évaluées.

1.1 Évaluation technique

1.1.1 Critères techniques obligatoires

Le soumissionnaire doit fournir une preuve et/ou un moyen de vérification des critères techniques obligatoires contenus dans les présentes sous la forme d'une documentation d'appui, p. ex. un certificat de qualification et des lettres d'authenticité provenant d'associations industrielles, selon le cas. S'il ne fournit pas de documentation permettant de vérifier ses affirmations, son offre pourrait être déclarée irrecevable.

	Conforme?	Page de la proposition
Expérience en matière de gestion et de supervision		
Expérience du gestionnaire de chantier : le soumissionnaire fournit des exemples décrivant l'expérience pertinente du gestionnaire de chantier en matière de gestion de services alimentaires dans le cadre d'un marché de taille et de portée semblables. Au moins trois ans d'expérience pertinente sont requis.	5 OUI	
Expérience du chef de cuisine : le soumissionnaire fournit des exemples décrivant l'expérience pertinente du ou des chefs de cuisine proposés en matière de supervision dans le cadre de contrats de taille et de portée semblables. Une expérience pertinente et minimum de trois ans est requise.	5 OUI	
Trois (3) rapports d'hygiène et de salubrité d'un inspecteur fédéral, provincial, territorial ou municipal qualifié produits en lien avec des contrats effectués par l'entreprise qui soumissionne ou pour des projets gérés par le propriétaire de l'entreprise qui soumissionne.	5 OUI	
Noms, curriculum vitæ et attestations de qualification du gestionnaire de chantier.	5 OUI	
Attestations		
Attestations valides de qualification pour au moins un employé à temps plein agréé aux termes du Programme national d'éducation sur l'hygiène de l'Association canadienne des restaurateurs et des services d'alimentation.	5 OUI	
Certificat valide de sécurité alimentaire de niveau 1 pour tous les employés de l'entrepreneur participant à la manipulation et à la préparation des aliments.	5 OUI	
Le chef de cuisine doit être un cuisinier professionnel certifié Sceau rouge et être disponible sur place en tout temps. Fournir le nom, le curriculum vitæ et une copie du Sceau rouge valide pour le chef de cuisine proposé.	5 OUI	
Assurance de la qualité		
Le chef de cuisine, ou tout autre cuisinier professionnel à temps plein certifié Sceau rouge, doit être disponible et en mesure de goûter aux aliments selon le besoin, pour garantir que les aliments restent conformes à un degré élevé de qualité.	5 OUI	
DÉMARCHÉ ET MÉTHODOLOGIE		
Directives permanentes d'opération qui régiront les activités de	5 OUI	

restauration et le travail des employés (p. ex. stockage des aliments, lavage de la vaisselle, service des repas, entretien ménager, conduite des employés, etc.).		
Directives écrites détaillées en ce qui concerne l'hygiène, la salubrité et la sécurité générale (SIMDUT).	5 OUI	
Plan de dotation traitant des questions de supervision, de personnel et d'horaire (p. ex. nombre d'employés, ainsi que leur poste, pour servir de 1 à 50 personnes, de 51 à 150 personnes, de 151 à 250 personnes et de 251 à 875 personnes).	5 OUI	
Énoncé écrit et détaillé des fonctions, des qualifications, de la formation et des années d'expérience requises pour chaque poste (gestionnaire résident, superviseur de cuisine, cuisiniers, serveurs, aides de cuisine, etc.).	5 OUI	

1.1.2 Critères techniques cotés

La proposition doit comprendre l'approche et la méthodologie proposée pour satisfaire aux exigences, le niveau de réussite attendue, et le cas échéant toute grande difficulté prévisible et les mesures qui seront prises pour rectifier ces problèmes. Assurez-vous que la proposition comprend suffisamment de détails pour démontrer que vous avez bien compris les exigences et que vous détenez les compétences pour y répondre.

% de pts disponibles	Information et contenu fourni
Insatisfaisant 0-30 %	Insuffisants pour toute évaluation des services offerts
Faible 31-59 %	Insuffisants pour toute évaluation efficace et considérés comme non recevables pour répondre aux exigences des services.
Passable 60-69 %	Minimes et considérés moins que recevables pour répondre aux exigences des services
Bon 70-79 %	Suffisants pour évaluation. Les services offerts sont dans la moyenne et satisferont aux exigences.
Très bon 80-90 %	Plus que suffisant pour une évaluation efficace. Les services offerts sont supérieurs à la moyenne et satisferont bien les exigences.
EXCELLENT 91-100 %	Exceptionnel. Les services offerts dépasseront de loin les exigences en matière de rendement.

CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE COTÉS			
1. Organisation	Total des points	Points attribués	Remarques
Organisation d'ensemble du contrat et de l'équipe du contrat, notamment : - Procédures opérationnelles : disponibilité, clarté, concision; comprennent le cycle complet, y compris les procédures à effectuer avant et après le quart de travail (5) - Structure de l'équipe : stabilité de l'équipe (nombre d'années de travail pour l'entreprise ou le gestionnaire); structure d'établissement des rapports, y compris sur les urgences et les plaintes; organigramme (5) - Normes en matière d'hygiène et de sécurité : directives écrites sur le lavage des mains, le nettoyage, la désinfection, les matières dangereuses, les produits de nettoyage, l'utilisation de l'équipement, etc. (5) - Programme de formation du personnel : possibilités de formation offerte par l'entrepreneur, de formation au travail et de formation sur le SIMDUT et l'HACCP. (5) - Stratégie proposée et renseignements fournis (5)	25		
Sous-total	25		
<i>Note de passage minimum = 12,5 points</i>			
2. Expérience de l'entreprise			
Détails sur trois contrats honorés au cours des cinq dernières années : Inclure : 1) une description des travaux; 2) une lettre de recommandation, d'appréciation ou de félicitations; 3) les coordonnées de personnes-ressources			
Contrat n°1 Nombre de clients : Moins de 50 personnes — 0 point; de 50 à 250 personnes — 2 points; de 251 à 875 personnes — 4 points Envergure : Service aux tables — 0 point; service de cafétéria — 2 points; service aux tables et service de cafétéria — 4 points Durée : Moins de trois semaines en période de pointe continue — 0 point; 3 à 4 semaines en période de pointe continue — 2 points; trois mois et plus en période de pointe continue — 4 points	12		

Contrat n° 2 Nombre de clients : Moins de 50 personnes — 0 point; de 50 à 250 personnes — 2 points; de 251 à 875 personnes — 4 points Envergure : Service aux tables — 0 point; service de cafétéria — 2 points; service aux tables et service de cafétéria — 4 points Durée : Moins de trois semaines en période de pointe continue — 0 point; 3 à 4 semaines en période de pointe continue — 2 points; trois mois et plus en période de pointe continue — 4 points	12		
Contrat n° 3 Nombre de clients : Moins de 50 personnes — 0 point; de 50 à 250 personnes — 2 points; de 251 à 875 personnes — 4 points Envergure : Service aux tables — 0 point; service de cafétéria — 2 points; service aux tables et service de cafétéria — 4 points Durée : Moins de trois semaines en période de pointe continue — 0 point; 3 à 4 semaines en période de pointe continue — 2 points; trois mois et plus en période de pointe continue — 4 points	12		
Lettres de recommandation/appréciation/félicitations (2 points par lettre, une seule lettre par contrat suffit)	06		
Sous total	42		
<i>Note de passage minimum = 21 points</i>			
3. Qualifications des cadres et du personnel			
<i>Remarque : sauf déclaration contraire, le soumissionnaire ne sera évalué que sur la base de la « meilleure » ressource proposée pour chaque critère.</i>			
Années d'expérience pertinente du gestionnaire résidant en ce qui a trait à des contrats de services d'alimentation d'importance, de portée et de durée similaires. Expérience : 0 à 3 ans — 0 points; 4 ans — 1 points; 5 ans — 2 points; 6 ans — 3 points; 7 ans — 4 points, 8 ans et plus — 5 points	05		

Années d'expérience pertinente et niveau d'études du chef de cuisine en ce qui a trait à des contrats de services d'alimentation d'importance, de portée et de durée similaires. Expérience : 0 à 3 ans — 1 point; 4 ans — 1 points; 5 ans — 2 points; 6 ans — 3 points; 7 ans — 4 points, 8 ans — 5 points; 9 ans — 6 points, 10 ans — 7 points, 11 ans — 8 points, 12 ans — 9 points, 13 ans et plus — 10 points. <i>La personne proposée pour le poste de chef de cuisine ne peut pas être également proposée pour un poste de cuisinier.</i>	10		
Années d'expérience pertinentes et niveau d'éducation du ou des cuisiniers proposés : Expérience : 1-3 ans : 1 point, 4 ans : 2 points, 5 ans : 3 points, 6 ans : 4 points, 7 ans ou plus : 5 points Études : Cuisinier professionnel certifié Sceau rouge, niveau I - 1 pt Cuisinier professionnel certifié Sceau rouge, niveau II - 3 pts Cuisinier professionnel certifié Sceau rouge, niveau III - 5 pts	10		
Postes non spécialisés (serveurs, aides, etc.) : Expérience— 1 point par période de 3 ans, jusqu'à concurrence de 6 points <i>Si plusieurs personnes sont proposées, leur expérience cumulative sera évaluée en fonction de ce critère.</i>	06		
Le personnel sur place est bilingue (anglais et français) : Les serveurs proposés sont bilingues — 1 point Tous les employés proposés sont bilingues — 2 points	02		
Sous total	33		
<i>Note de passage minimum = 16,5 points</i>			
NOMBRE TOTAL DE POINTS	100		
<i>Note de passage minimum = 75 points</i>			

1.2 Évaluation financière

Clause du guide des CCUA A0220T (2007-05-25), Évaluation du prix

2. Méthode de sélection :

Note combinée la plus haute sur le plan du mérite technique et du prix

2.1 Pour être déclarée recevable, une soumission doit :

- respecter toutes les exigences de la demande de soumissions; et
- satisfaire à tous les critères obligatoires; et
- Obtenir au moins 50 pour cent des points disponibles pour chacun des critères 1 à 3 parmi les critères d'évaluation techniques sujets à pondération
- Obtenir au moins 75 points pour l'ensemble des critères d'évaluation techniques sujets à pondération. La pondération est effectuée sur une échelle de 100 points

2.2 Les soumissions qui ne répondent pas aux exigences a) ou b) ou c) et d) seront déclarées non recevables.

2.3 La sélection sera faite en fonction du meilleur résultat global sur le plan du mérite technique et du prix. Une proportion de 60 % sera accordée au mérite technique et une proportion de 40 % sera accordée au prix.

2.4 Afin de déterminer la note pour le mérite technique, la note technique globale de chaque soumission recevable sera calculée comme suit: le nombre total de points obtenus sera divisé par le nombre total de points pouvant être accordés, puis multiplié par 60 %.

2.5 Afin de déterminer la note pour le prix, chaque soumission recevable sera évaluée proportionnellement au prix évalué le plus bas et selon le ratio de 40 %.

2.6 Pour chaque soumission recevable, la cotation du mérite technique et la cotation du prix seront ajoutées pour déterminer la note combinée.

2.7 La soumission recevable ayant obtenu le plus de points ou celle ayant le prix évalué le plus bas ne sera pas nécessairement choisie. La soumission recevable qui obtiendra la note combinée la plus élevée pour le mérite technique et le prix sera recommandée pour l'attribution du contrat.

[Le tableau ci-dessous présente un exemple où les trois soumissions sont recevables et où la sélection de l'entrepreneur se fait en fonction d'un ratio de 60/40 à l'égard du mérite technique et du prix, respectivement.] Le nombre total de points pouvant être accordé est de 100, et le prix évalué le plus bas est de 45 000,00 \$ (45).

Méthode de sélection - Note combinée la plus haute sur le plan du mérite technique (60%) et du prix (40%)				
		Soumissionnaire 1	Soumissionnaire 2	Soumissionnaire 3
Note technique globale		98/100	75/100	92/100
Prix évalué de la soumission		55 000,00 \$	50 000,00 \$	45 000,00 \$
Calculs	Note pour le mérite technique	98/100 x 60 = 58.8	75/100 x 60 = 45	92/100 x 60 = 55.2
	Note pour le prix	45/55 x 40 = 32.73	45/50 x 40 = 36.00	45/45 x 40 = 40.00

Note combinée	91.53	81	95.2
Évaluation globale	2 ^e	3 ^e	1 ^{er}

PARTIE 5 - EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE

Le soumissionnaire doit fournir une lettre d'un courtier ou d'une compagnie d'assurances autorisé à faire des affaires au Canada stipulant que le soumissionnaire, s'il obtient un contrat à la suite de la demande de soumissions, peut être assuré conformément aux exigences en matière d'assurance décrites ci-dessous.

Si l'information n'est pas fournie dans la soumission, l'autorité contractante en informera le soumissionnaire et lui donnera un délai afin de se conformer à cette exigence. Le défaut de répondre à la demande de l'autorité contractante et de se conformer à l'exigence dans les délais prévus aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

1. Assurance de responsabilité civile commerciale

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance responsabilité civile commerciale d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit pas être inférieure à 2 000 000\$ par accident ou par incident et suivant le total annuel.
2. La police d'assurance responsabilité civile commerciale doit comprendre les éléments suivants :
 - a. Assuré additionnel : Le Canada est désigné comme assuré additionnel, mais seulement en ce qui concerne les responsabilités qui peuvent découler de l'exécution du contrat par l'entrepreneur. L'intérêt du Canada devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
 - b. Blessures corporelles et dommages matériels causés à des tiers découlant des activités de l'entrepreneur.
 - c. Produits et activités complétées : Couverture pour les blessures corporelles et dommages matériels découlant de biens ou de produits fabriqués, vendus, manipulés ou distribués par l'entrepreneur, ou découlant des activités complétées par l'entrepreneur.
 - d. Préjudice personnel : Sans s'y limiter, la couverture doit comprendre la violation de la vie privée, la diffamation verbale ou écrite, l'arrestation illégale, la détention ou l'incarcération et la diffamation.
 - e. Responsabilité réciproque/Séparation des assurés : Sans augmenter la limite de responsabilité, la police doit couvrir toutes les parties assurées dans la pleine mesure de la couverture prévue. De plus, la police doit s'appliquer à chaque assuré de la même manière et dans la même mesure que si une police distincte avait été émise à chacun d'eux.
 - f. Responsabilité contractuelle générale : La police doit, sur une base générale ou par renvoi explicite au contrat, couvrir les obligations assumées en ce qui concerne les dispositions contractuelles.
 - g. Les employés et (s'il y a lieu) les bénévoles doivent être désignés comme assurés additionnels.

-
- h. Responsabilité de l'employeur (ou confirmation que tous les employés sont protégés par la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT) ou par un programme semblable).
 - i. Formule étendue d'assurance contre les dommages, comprenant les activités complétées : Couvre les dommages matériels de manière à inclure certains sinistres qui seraient autrement exclus en vertu de la clause d'exclusion usuelle de garde, de contrôle ou de responsabilité faisant partie d'une police d'assurance type.
 - j. Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.
 - k. S'il s'agit d'une police sur la base des réclamations, la couverture doit être valide pour une période minimale de douze (12) mois suivant la fin ou la résiliation du contrat.
 - l. Responsabilité civile indirecte du propriétaire ou de l'entrepreneur : Couvre les dommages découlant des activités d'un sous-traitant que l'entrepreneur est juridiquement responsable de payer.
 - m. Assurance tous risques de responsabilité civile des locataires : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de l'occupation d'installations louées.
 - n. Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5 d) de la Loi sur le ministre de la Justice, L.R.C. 1993, ch. J-2, art. 1, si une poursuite est intentée par ou contre le Canada et que, indépendamment de la présente clause, l'assureur a le droit d'intervenir en poursuite ou en défense au nom du Canada à titre d'assuré additionnel désigné en vertu de la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

Pour la province de Québec, envoyer à l'adresse suivante :

Directeur
Direction du droit des affaires
Bureau régional du Québec (Ottawa)
Ministère de la Justice
284, rue Wellington, pièce SAT-6042
Ottawa (Ontario) K1A 0H8

Pour les autres provinces et territoires, envoyer à l'adresse suivante :

Avocat général principal
Section du contentieux des affaires civiles
Ministère de la Justice
234, rue Wellington, Tour de l'Est
Ottawa (Ontario) K1A 0H8

Une copie de cette lettre doit être envoyée à l'autorité contractante à titre d'information. Le Canada se réserve le droit d'intervenir en codéfense dans toute poursuite intentée contre le Canada. Le Canada assumera tous les frais liés à cette codéfense. Si le Canada décide de participer à sa défense en cas de poursuite intentée contre lui et qu'il n'est pas d'accord avec un règlement proposé et accepté par l'assureur de l'entrepreneur et les plaignants qui aurait pour

effet de donner lieu à un règlement ou au rejet de l'action intentée contre le Canada, ce dernier sera responsable envers l'assureur de l'entrepreneur pour toute différence entre le montant du règlement proposé et la somme adjugée ou payée en fin de compte (coûts et intérêts compris ou en sus) au nom du Canada.

2. Assurance responsabilité civile automobile

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance automobile d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit pas être inférieure à 2 000 000 \$ par accident ou par incident.
2. La police d'assurance doit comprendre les éléments suivants :
 - a. Assurance de responsabilité civile - limite minimale de 2 000 000 \$ par accident ou par incident;
 - b. Assurance individuelle - lois de toutes les juridictions;
 - c. Garantie non-assurance des tiers;
 - d. Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.

3. Assurance tous risques des biens

L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une assurance « tous risques » pour protéger les biens de l'État dont il a la charge, la garde ou le contrôle, et dont le montant de la protection ne doit pas être inférieur à 2 000 000 \$. La base d'évaluation des biens de l'État est la suivante : *coût de remplacement (nouveau)*

1. Demandes d'indemnité : L'entrepreneur doit aviser promptement le Canada de toute perte ou dommage à ses biens et doit superviser, investiguer et documenter les pertes ou dommages afin que les demandes d'indemnité soient correctement établies et payées.
2. La police d'assurance tous risques des biens doit comprendre les éléments suivants :
 - a. Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.
 - b. Bénéficiaire : Le Canada, selon ses intérêts et ses directives.
 - c. Renonciation des droits de subrogation : L'assureur de l'entrepreneur doit renoncer à tout droit de subrogation contre le Canada, représenté par Ministère de la Défense nationale et par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada relativement à toute perte ou dommage aux biens, peu en importe la cause.

PARTIE 6 - ATTESTATIONS

Pour qu'un contrat leur soit attribué, les soumissionnaires doivent fournir les attestations exigées. Le Canada déclarera une soumission non recevable si les attestations exigées ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations fournies par les soumissionnaires pendant la période d'évaluation des soumissions (avant l'attribution d'un contrat) et après l'attribution du contrat. L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer

que les soumissionnaires respectent les attestations avant l'attribution d'un contrat. La soumission sera déclarée non recevable si on constate que le soumissionnaire a fait de fausses déclarations, sciemment ou non. Le défaut de respecter les attestations ou de donner suite à la demande de renseignements supplémentaires de l'autorité contractante aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

1. Attestations préalables à l'attribution du contrat

Les attestations énumérées ci-dessous devraient être remplies et fournies avec la soumission mais elles peuvent être fournies plus tard. Si l'une de ces attestations n'est pas remplie et fournie tel que demandé, l'autorité contractante en informera le soumissionnaire et lui donnera un délai afin de se conformer aux exigences. Le défaut de répondre à la demande de l'autorité contractante et de se conformer aux exigences dans les délais prévus aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

1.1 Attestations relatives au Code de conduite

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste en vertu de l'article 01 des Instructions uniformisées 2003, en son nom et en celui de ses affiliés, qu'il respecte la clause concernant le Code de conduite et attestations, des instructions uniformisées. La documentation connexe requise à cet égard, aidera le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

1.2 Programme de contrats fédéraux - Attestation

1. En vertu du Programme de contrats fédéraux (PCF), certains fournisseurs, y compris un fournisseur qui est membre d'une coentreprise, soumissionnant pour des contrats du gouvernement fédéral d'une valeur de 200 000\$ ou plus (incluant toutes les taxes applicables) doivent s'engager officiellement à mettre en oeuvre un programme d'équité en matière d'emploi. Il s'agit d'une condition préalable à l'attribution du contrat. Si le soumissionnaire, ou, si le soumissionnaire est une coentreprise et qu'un membre de la coentreprise, est assujetti au PCF, la preuve de son engagement doit être fournie avant l'attribution du contrat.

Les fournisseurs qui ont été déclarés entrepreneurs non admissibles par Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDC) n'ont plus le droit d'obtenir des contrats du gouvernement au-delà du seuil prévu par le *Règlement sur les marchés de l'État* pour les demandes de soumissions. Les fournisseurs peuvent être déclarés entrepreneurs non admissibles soit parce que RHDC a constaté leur non-conformité ou parce qu'ils se sont retirés volontairement du PCF pour une raison autre que la réduction de leur effectif à moins de 100 employés. Toute soumission présentée par un entrepreneur non admissible, y compris une soumission présentée par une coentreprise dont un membre est un entrepreneur non admissible, sera déclarée non recevable.

2. Si le soumissionnaire n'est pas visé par les exceptions énumérées aux paragraphes 3.a) ou b) ci-dessous, ou qu'il n'a pas de numéro d'attestation valide confirmant son adhésion au PCF, il doit télécopier (819-953-8768) un exemplaire signé du formulaire LAB 1168, Attestation d'engagement pour la mise en oeuvre de l'équité en matière d'emploi, à la Direction générale du travail de RHDC.
3. Le soumissionnaire, ou, si le soumissionnaire est une coentreprise le membre de la coentreprise, atteste comme suit sa situation relativement au PCF :

Le soumissionnaire ou le membre de la coentreprise :

- a. () n'est pas assujetti au PCF, puisqu'il compte un effectif de moins de 100 employés à temps plein ou à temps partiel permanents, et/ou temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada;
- b. () n'est pas assujetti au PCF, puisqu'il est un employeur réglementé en vertu de la Loi sur l'quit en matire d'emploi, L.C. 1995, ch. 44;
- c. () est assujetti aux exigences du PCF, puisqu'il compte un effectif de plus de 100 employés ou plus à temps plein ou à temps partiel permanents, et/ou temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada, mais n'a pas obtenu de numéro d'attestation de RHDC (puisque'il n'a jamais soumissionné pour des contrats de 200 000 \$ ou plus). Dans ce cas, une attestation d'engagement dûment signée est jointe;
- d. () est assujetti au PCF et possède un numéro d'attestation valide, à savoir le numéro : _____ c.-à-d. qu'il n'a pas été déclaré entrepreneur non admissible par RHDC.

Des renseignements supplémentaires sur le PCF sont offerts sur le site Web de RHDC.

1.3 Attestation du contenu canadien

Cet achat est conditionnellement limité aux produits canadiens et aux services canadiens.

Sous réserve des procédures d'évaluation contenues dans la demande de soumissions, les soumissionnaires reconnaissent que seulement les soumissions accompagnées d'une attestation à l'effet que les produits et services offerts sont des produits canadiens et des services canadiens, tel qu'il est défini dans la clause A3050T, peuvent être considérées.

Le défaut de fournir cette attestation remplie avec la soumission aura pour conséquence que les produits et services offerts seront traités comme des produits non-canadiens et des services non-canadiens.

Le soumissionnaire atteste que :

() au moins 80 p. 100 du prix total de la soumission correspond à des produits canadiens et des services canadiens tel qu'il est défini au paragraphe 5 de la clause A3050T.

Pour de plus amples renseignements afin de déterminer le contenu canadien de plusieurs produits, plusieurs services ou une combinaison de produits et de services, consulter l'Annexe 3.6(9), Exemple 2 du Guide des approvisionnements.

1.3.1 Clause du guide des CUA A3050T (2010-01-11), Définition du contenu canadien.

1.4 Statut et disponibilité du personnel

Le soumissionnaire atteste que, s'il obtient le contrat découlant de la demande de soumissions, chaque individu proposé dans sa soumission sera disponible pour exécuter les travaux, tel qu'exigé par les représentants du Canada, au moment indiqué dans la demande de soumissions ou convenue avec ce dernier. Si pour des raisons hors de son contrôle, le soumissionnaire est incapable de fournir les services d'un individu identifié dans sa soumission, le soumissionnaire peut proposer un remplaçant avec des qualités et une expérience similaires. Le soumissionnaire doit aviser l'autorité contractante de la raison pour le remplacement et fournir le nom, les qualités et l'expérience du remplaçant proposé. Pour les fins de cette clause, seule les raisons suivantes seront considérées comme étant hors du contrôle du

soumissionnaire : la mort, la maladie, le congé de maternité et parental, la retraite, la démission, le congédiement justifié ou la résiliation par manquement d'une entente.

Si le soumissionnaire a proposé un individu qui n'est pas un employé du soumissionnaire, le soumissionnaire atteste qu'il a la permission de l'individu d'offrir ses services pour l'exécution des travaux et de soumettre son curriculum vitae au Canada. Le soumissionnaire doit, sur demande de l'autorité contractante, fournir une confirmation écrite, signée par l'individu, de la permission donnée au soumissionnaire ainsi que de sa disponibilité. Le défaut de répondre à la demande pourrait avoir pour conséquence que la soumission soit déclarée non recevable.

1.5 Études et expérience

Clause du guide des CCUA A3010T (2010-08-16), Études et expérience

PARTIE 7 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent à tout contrat subséquent découlant de la demande de soumissions et en font partie intégrante.

1. Énoncé des travaux

The Contractor must perform the Work in accordance with the Statement of Work at Annex A..

2. Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans le contrat par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le guide des Clauses et conditions uniformisées d'achat publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

(<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>)

2.1 Conditions générales

2035 (2012-11-19), Conditions générales - besoins plus complexes de services, s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

3. Durée du contrat

3.1 Période du contrat

La période du contrat est du 1 juin 2013 au 31 décembre 2014 inclusivement.

3.2 Option de prolongation du contrat

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable de prolonger la durée du contrat pour au plus deux (2) périodes supplémentaires d'une année chacune, selon les mêmes conditions. L'entrepreneur accepte que pendant la période prolongée du contrat, il sera payé conformément aux dispositions applicables prévues à la Base de paiement.

Le Canada peut exercer cette option à n'importe quel moment, en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur au moins soixante (60) jours civils avant la date d'expiration du contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

4. Responsables

4.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est:

Nom : Torrey Buchan
 Titre : Agent d'approvisionnement
 Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
 Direction générale des approvisionnements

Téléphone : 250-363-3249
 Télécopieur : 250-363-0395
 Courriel : torrey.buchan2@pwgsc-tpsgc.gc.ca

Dans l'impossibilité de joindre l'autorité contractante susmentionnée, prière de communiquer à l'adresse PAC.VICCA@TPSGC-PWGSC.GC.CA.

L'autorité contractante est responsable de la gestion du contrat, et toute modification doit être autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur ne doit pas effectuer de travaux dépassant la portée du contrat ou des travaux qui n'y sont pas prévus, suite à des demandes ou instructions verbales ou écrites de toute personne autre que l'autorité contractante.

4.2 Responsable technique

Le responsable technique pour le contrat est :
Fourni à l'attribution du contrat.

Le responsable technique représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre du contrat. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat. On peut discuter des questions techniques avec le responsable technique; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. Ces changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification au contrat émise par l'autorité contractante.

4.3 Représentant de l'entrepreneur

L'entrepreneur doit remplir le tableau ci-dessous soumettre à leur soumission.

Personne-ressource :	Nom	Téléphone	Courriel
Questions relatives à la passation de marché			
Questions d'ordre technique			
Questions de facturation			

5. Divulgaration proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires (si applique)

En fournissant de l'information sur son statut en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la Loi sur la pension de la fonction publique (LPFP), l'entrepreneur a accepté que cette information soit publiée sur les sites Web des ministères, dans le cadre des rapports de divulgation proactive des marchés, et ce, conformément à l'Avis sur la Politique des marchés : 2012-2 du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

6. Paiement

6.1 Limitation des dépenses

- La responsabilité totale du Canada envers l'entrepreneur en vertu du contrat ne doit pas dépasser la somme de ____ \$. Les droits de douane sont inclus et la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée est en sus, s'il y a lieu.

2. Aucune augmentation de la responsabilité totale du Canada ou du prix des travaux découlant de tout changement de conception, de toute modification ou interprétation des travaux, ne sera autorisée ou payée à l'entrepreneur, à moins que ces changements de conception, modifications ou interprétations n'aient été approuvés, par écrit, par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux. L'entrepreneur n'est pas tenu d'exécuter des travaux ou de fournir des services qui entraîneraient une augmentation de la responsabilité totale du Canada à moins que l'augmentation n'ait été autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur doit informer, par écrit, l'autorité contractante concernant la suffisance de cette somme :
- lorsque 75 p. 100 de la somme est engagée, ou
 - quatre (4) mois avant la date d'expiration du contrat, ou
 - dès que l'entrepreneur juge que les fonds du contrat sont insuffisants pour l'achèvement des travaux,
- selon la première de ces conditions à se présenter.
3. Lorsqu'il informe l'autorité contractante que les fonds du contrat sont insuffisants, l'entrepreneur doit lui fournir par écrit une estimation des fonds additionnels requis. La présentation de cette information par l'entrepreneur n'augmente pas la responsabilité du Canada à son égard.

6.3 Paiements multiples

Clause du guide des CCUA H1000C (2008-05-12), Paiements multiples

6.4 Vérification du temps

Clause du guide des CCUA C0711C (2008-05-12), Contrôle du temps

7. Instructions relatives à la facturation

7.1 L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.

7.2 L'entrepreneur doit soumettre des factures deux fois par mois (Appendice 11) à l'équipe de gestion du contrat pour les services rendus aux termes du contrat pendant les périodes allant du 1er au 15e ainsi que du 16e au dernier jour de chaque mois. Les factures seront basées sur l'information contenue dans la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de rations (Appendice 5) préparée par l'équipe de gestion du contrat.

7.3 Les factures doivent être distribuées comme suit :
L'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à l'adresse qui apparaît à la page 1 du contrat pour attestation et paiement.

8. Attestations

Le respect des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission est une condition du contrat et pourra faire l'objet d'une vérification par le Canada pendant la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur ou si on constate que les attestations qu'il a fournies avec sa soumission comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat en la matière.

8.1 Clauses du guide des CCUA

A3060C (2008-05-12), Attestation du contenu canadien

9. Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur _____ et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

10. Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre le libellé des textes énumérés dans la liste, c'est le libellé du document qui apparaît en premier sur la liste qui l'emporte sur celui de tout autre document qui figure plus bas sur la liste.

- a) les articles de la convention;
- b) les conditions générales -2035 (2012-11-19), Conditions générales - besoins plus complexes de services;
- d) l'Annexe A, Énoncé des travaux;
- e) l'Annexe B, Base de paiement;
- f) l'Annexe C, Spécifications sur la qualité des aliments des FC;
- g) l'Annexe D, Manuel des Services d'alimentation - Chapitre 2
- h) l'Annexe E, Manuel des Services d'alimentation - Chapitre 7
- i) la soumission de l'entrepreneur datée du _____.

11. Clauses du guide des CCUA

A9062C (2011-05-16), Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes;
A7017C (2008-05-12), Remplacement d'individus spécifiques;

12. Dommages-intérêts fixés à l'avance

12.1 Si l'entrepreneur omet d'exécuter les services en tout ou en partie, conformément aux spécifications, et que cette omission n'est pas corrigée dans les cinq (5) heures suivant la notification par le gestionnaire du site ou son représentant, l'entrepreneur s'engage à payer au Canada à titre de dommages-intérêts :

- a) Vingt (20) pour cent du montant total facturé pour la journée sur la base du prix applicable par jour de ration, multiplié par le nombre de personnes portées à l'effectif ayant droit à des repas et des services alimentaires selon le registre des rations autorisées par jour applicable et les jours-rations facturables; OU
- b) Le coût pour le Canada de faire effectuer les services alimentaires par un autre entrepreneur; OU
- c) Le coût pour le Canada de faire effectuer les services par des services alimentaires internes de rechange déterminés par le MDN.

12.2 Le Canada et l'entrepreneur conviennent que le montant précité au-dessus est leur meilleure estimation de la perte encourue par le Canada si la situation précitée se produit, qu'il n'a pas pour but d'imposer une sanction et qu'il ne doit pas être interprété en ce sens.

12.3 Le Canada est autorisé en tout temps à retenir, recouvrer ou déduire tout montant de dommages-intérêts fixés à l'avance dû et impayé aux termes du présent article et de prélever ces montants de toute somme due à l'entrepreneur par le Canada.

12.4 Rien dans le présent article ne doit être interprété comme limitant les droits et recours dont le Canada peut par ailleurs se prévaloir aux termes du contrat.

13. Personnes identifiées

L'entrepreneur doit fournir les services des personnes suivantes pour la réalisation des travaux indiqués dans le contrat : _____

Annexe A

Énoncé des travaux

Contenu

1.	Besoin	3
1.1	Période du contrat	3
1.2	Définitions	3
1.3	Contexte	6
1.4	But	6
1.5	Objectif	6
1.6	Attentes	7
2.	Exigences en matière de services	7
2.1	Dîners régimentaires	7
2.2	Buffets officiels	7
2.3	Réceptions	7
2.4	Exigences relatives au service aux tables restreint	8
2.5	Portée des services	8
2.6	Contraintes	8
3.	Service des repas	8
3.1	Heures d'exploitation	9
3.2	Besoins opérationnels imprévus	9
4.	Autres services	10
4.1	Repas transportés	10
4.2	Services de traiteur	10
5.	Responsabilités de l'entrepreneur	11
5.1	Menus et prix	11
5.2	Équipement et installations	11
5.3	Aliments	12
5.4	Menus articles et nappes	12
5.5	Nettoyage et désinfection	13
5.6	Dispositions diverses	13
6.	Normes de rendement	14
6.1	Repas en salle à manger	14
6.2	Repas transportés	14
6.3	Qualité	15

6.4	Réglementation	15
6.5	Marchandises dangereuses	15
6.6	Documents écrits	15
6.7	Santé et sécurité	15
6.8	Rétroaction des consommateurs	15
7.	Personnel	15
8.	Responsabilités du MDN	17
8.1	Bâtiments existants	17
8.2	Équipement et menus articles	17
8.3	Lutte antiparasitaire	18
8.4	Nettoyage et salubrité	18
8.5	Services de bâtiment pour les exploitations existantes	18
8.6	Transport des aliments	18
8.7	Superviseur du contrat	18
8.8	Fonctions de l'EGC	19
Annexe 1 – Qualité des services d'alimentation		22
Annexe 2 – Modèle de repas standard admissible		23
Annexe 2A – Tableau de la composition des repas standards		26
Annexe 2B – Plats principaux santé		37
Annexe 3 – Taille des portions normalisées		42
Annexe 4 – Menus cycliques de trois semaines		45
Annexe 5 – Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration		69
Annexe 6 – Nombre prévu de repas par jour		70
Annexe 7 – Nombre prévu de rations par année pour 2013-2014		71
Annexe 7A – Nombre prévu de rations des services d'alimentation pour 2013-2014		71
Annexe 7B – Nombre prévu de repas transportés individuels pour 2013-2014		71
Annexe 8 – Exigences en matière d'hygiène et de salubrité		72
Annexe 9 – Nettoyage et désinfection		78
Annexe 9A – Instructions de base pour le nettoyage de l'équipement et calendrier de nettoyage		78
Annexe 9B – Grille d'évaluation de l'hygiène		80
Annexe 10 – Mesures sanitaires (OAF 34-13)		81
Annexe 11 – Facture bimensuelle de l'entrepreneur		87
Annexe 12 – Rapports d'incidents liés au contrat		89
Annexe 12A – Rapport d'incident lié au contrat de services de traiteur		89
Annexe 12B – Registre des incidents liés au contrat de services de traiteur		90

1. Besoin

Fournir des services d'alimentation au Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air d'Albert Head (CIECAAH), à l'École régionale d'instructeurs de cadets (Pacifique) (ERIC Pacifique), au ministère de la Défense nationale (MDN) et aux autres utilisateurs autorisés conformément aux spécifications énoncées aux présentes.

1.1 Période du contrat

Année 1 – Période initiale : du 1^{er} juin 2013 au 31 décembre 2014

Année 2 – Période d'option : du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2015

Année 3 – Période d'option : du 1^{er} janvier 2016 au 31 décembre 2016

1.2 Définitions

Les définitions suivantes s'appliquent au présent énoncé des travaux.

- a. *Aliments non cuits* – Aliments non cuits ou combinaison d'aliments cuits et non cuits demandés de temps à autre pour approvisionner des unités qui, dans le cadre de leurs activités, préparent elles-mêmes leurs repas en dehors des activités habituelles des services d'alimentation.
- b. *Allocation* – Quantité d'aliments payés par l'État, exprimée en dollars, qu'un consommateur peut consommer pendant une période précise d'allocation.
- c. *Allocation courante quotidienne* – Valeur des aliments préparés énoncée dans le modèle de repas standard admissible que l'entrepreneur doit fournir aux consommateurs. La valeur couvre les frais de fonctionnement connexes.
- d. *Buffets officiels* – Repas semi-officiel comportant un service aux tables restreint, des nappes en tissu ainsi que de la vaisselle, des verres et des ustensiles élégants (fournis par le MDN). Au moyen de plateaux de service, de chauffe-plats et d'autres pièces de service et de présentation fournis par le MDN, le personnel de l'entrepreneur prépare les repas et les convives sont invités à se servir eux-mêmes. Si nécessaire, les employés de l'entrepreneur découpent et servent les pièces de viande lors de ces repas.
- e. *Client* – Base, unité ou groupe faisant une demande de services d'alimentation pour son personnel.
- f. *Comptoir à sandwiches* – Point de service autonome pour le repas du midi où des sandwiches et des soupes du jour sont préparés et servis aux rationnaires par le personnel de l'entrepreneur, ou offerts en libre-service. L'entrepreneur fournit le personnel de service nécessaire pour exploiter le comptoir à sandwiches lorsque le nombre de rationnaires quotidien est d'au moins 150. S'il y a moins de 150 rationnaires, le comptoir à sandwiches peut être offert en libre-service.
- g. *Consommateur* – Personne qui consomme les aliments.
- h. *Contrat pour services d'alimentation* – Services de repas dans le cadre desquels l'entrepreneur fournit le personnel nécessaire et des services de gestion, et utilise l'équipement et les installations de l'Unité régionale de soutien aux cadets (Pacifique) du MDN à Albert Head.
- i. *Dîners régimentaires* – Repas officiels comportant un service aux tables complet. Des ustensiles, de la vaisselle, des verres et des nappes élégants (fournis par le MDN) sont utilisés. Ces repas comprennent normalement cinq services, en plus du café et du plateau de fromages après le repas.

- j. *Entrepreneur (traiteur)* – Entreprise responsable de la prestation de services d'alimentation, lesquels font l'objet du présent énoncé des travaux.
- k. *Équipe de gestion du contrat (EGC)* – Équipe composée d'un représentant des services d'alimentation de la base, du superviseur du contrat et d'un représentant choisi, lequel sera présent à Albert Head, au besoin.
- l. *État* – Gouvernement du Canada.
- m. *Exigences en matière de services* – À l'exception des buffets au mess et des dîners régimentaires, l'entrepreneur fournit des repas chauds au comptoir chaud principal adjacent à la cuisine lors du service de cafétéria ordinaire. Lorsqu'il y a plus de 150 rationnaires, l'entrepreneur fournit des repas chauds à partir d'un comptoir chaud secondaire à la demande du client.
- n. *Inspecteur des services d'alimentation* – Nommé par le client pour communiquer avec l'entrepreneur en ce qui a trait à la mise en œuvre quotidienne des dispositions contractuelles conformément au mandat.
- o. *Ministère de la Défense nationale (MDN)* – Aux fins du présent contrat, le MDN désigne l'Unité régionale de soutien aux cadets (Pacifique) (URSC Pacifique), l'École régionale d'instructeurs de cadets (Pacifique) (ERIC Pacifique) et le Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air d'Albert Head (CIECAAH).
- p. *Modèle de repas standard admissible* – Aliments du petit déjeuner, du dîner et du souper payés par l'État, conformément à l'annexe 2.
- q. *Nombre prévu de repas par année* – Nombre prévu de repas réguliers, de repas chauds transportés, de repas en vol et de boîtes-repas précisés dans les propositions des entrepreneurs et utilisé par TPSGC pour comparer les propositions financières.
- r. *Payé par l'État* – Services d'alimentation payés par l'État.
- s. *Période d'allocation* – Période pendant laquelle un consommateur est admissible aux repas.
- t. *Personnel des services de traiteur* – Employés de l'entrepreneur embauchés pour accomplir les tâches énoncées dans le contrat.
- u. *Ration* – Total de la nourriture nécessaire pour trois repas, en plus des collations de la matinée, de l'après-midi et de la soirée (aliments admissibles entre les repas), fournie à un rationnaire pendant une journée. Dans le contexte des contrats de services d'alimentation, le terme « ration » comprend également toutes les activités associées à la prestation de ces repas. Lorsque moins de trois repas sont fournis à un rationnaire, la valeur des rations des repas est celle énoncée à l'annexe 5.
- v. *Rationnaires* – Nombre total de membres du personnel recevant une allocation de repas.
- w. *Registre d'incidents liés au contrat de services d'alimentation* – Registre des rapports d'incidents rédigés par l'EGC ou le superviseur du contrat. Il documente les cas de non-conformité de l'entrepreneur et confirme que des mesures correctives satisfaisantes ont été prises par ce dernier dans un délai de 48 heures.
- x. *Repas léger* – Service réduit offert seulement aux personnes qui ne font pas partie des rationnaires. Des soupes, un buffet à salades, un comptoir à sandwiches et des boissons

sont offerts. Les convives doivent acheter à l'avance une carte de repas pour avoir accès à ce service.

- y. *Repas libre-service* – Voir « Service de cafétéria ».
- z. *Repas spéciaux* – Repas comportant un service aux tables restreint. Des nappes, des ustensiles, des verres et des carafes sont placés sur les tables, et les convives récupèrent leur repas au comptoir chaud. Des plats du menu ordinaire sont offerts.
- aa. *Repas transportés* – Repas chauds ou froids fournis dans des boîtes-repas ou des contenants isothermes en vrac pour consommation hors des salles à manger. Les repas transportés peuvent également inclure des rations fraîches non cuites que les clients font cuire en dehors de la salle à manger ou une combinaison de rations cuites et non cuites, au souhait du client. L'entrepreneur propose un prix distinct pour les repas transportés (s'il y a lieu).
- bb. *Service aux tables complet* – Méthode de service en salle à manger par laquelle :
 - (1) les convives s'assoient à des tables sur lesquelles ont été placés des ustensiles, des verres, de la vaisselle et des condiments selon l'agencement régimentaire accepté;
 - (2) le repas est servi dans son intégralité;
 - (3) les tables sont desservies par le personnel des services d'alimentation.
- cc. *Service aux tables modifié* – Les consommateurs prennent leur repas et leurs ustensiles au comptoir de service. Les plateaux, la vaisselle et les ustensiles souillés sont ramassés par le personnel des services d'alimentation et amenés dans l'aire de nettoyage.
- dd. *Service aux tables restreint* – Combinaison de service aux tables et de service de cafétéria par l'intermédiaire desquels :
 - (1) des ustensiles, de la vaisselle, des verres et des condiments se trouvent sur les tables selon l'agencement accepté d'un restaurant;
 - (2) les convives récupèrent leur repas au comptoir de service;
 - (3) les tables sont desservies par le personnel des services d'alimentation.
- ee. *Service de cafétéria* – Méthode de service des repas par laquelle :
 - (1) les rationnaires récupèrent leur repas au comptoir de service;
 - (2) les condiments et les accessoires nécessaires, sauf les ustensiles, la vaisselle et les verres, se trouvent sur les tables;
 - (3) les rationnaires rapportent leur plateau, y compris les ustensiles, la vaisselle, les verres et les restes, à l'aire de service. Celle-ci peut être équipée d'une étagère, d'une série d'étagères ou de tables. Le personnel de l'entrepreneur retire les articles du plateau, fait le tri des matières recyclables, des matières non recyclables et des déchets organiques, et lave et désinfecte les ustensiles, la vaisselle, les verres et les plateaux.

- ff. *Services de traiteur* – Périodiquement, des services de traiteur sont demandés lors d'activités spéciales, de dîners régimentaires ou de pauses café à différents endroits de la base.
- gg. *Spécifications* – Spécifications contractuelles pour la prestation de services d'alimentation ou la fourniture d'aliments et de services d'alimentation.
- hh. *Chef de cuisine* – Cuisinier qualifié « Sceau rouge » employé par l'entrepreneur pour assurer la qualité globale et la prestation des services d'alimentation. Le Chef de cuisine, ou son remplaçant désigné, assure la liaison avec l'EGC.
- ii. *Superviseur du contrat* – Personne nommée par le MDN pour assurer la supervision de tous les aspects du contrat et agir comme personne-ressource principale des clients auprès de l'entrepreneur. L'officier des services de soutien de l'ERIC Pacifique à Albert Head est normalement désigné comme superviseur du contrat. Celui-ci peut donner des conseils spécialisés afin de s'assurer que les spécifications contractuelles sont respectées. Il donne des conseils administratifs à l'entrepreneur et aide ce dernier à interpréter les spécifications relatives aux aliments, aux services d'alimentation, à la désinfection et à la salubrité. Le superviseur du contrat fait partie de l'EGC.
- jj. *Technicien en médecine préventive* – Les fonctions du technicien sont les suivantes : réaliser des inspections et des enquêtes sur la santé environnementale, l'hygiène et la salubrité, la lutte antiparasitaire et la santé au travail, et faire des rapports à ces égards; entreprendre des procédures de contrôle en médecine préventive; donner des conseils sur tous les aspects de la médecine préventive; réaliser des enquêtes épidémiologiques et donner des conseils sur les mesures de contrôle des maladies transmissibles; prendre des mesures de contrôle en médecine préventive lors de situations d'urgence ou de catastrophes; assurer la liaison avec les autorités sanitaires; informer le personnel militaire et civil des questions de médecine préventive; utiliser et entretenir une vaste gamme d'appareils, notamment de lutte antiparasitaire et d'évaluation informatisée de la santé au travail (équipement de pointe); entreprendre des procédures administratives généralisées; rédiger des rapports techniques. Les rapports d'inspection, fondés sur la grille d'évaluation de l'hygiène (annexe 9B), sont préparés par le technicien en médecine préventive et approuvés par un médecin avant d'être mis à exécution dans les installations visées. Des copies des rapports d'inspection du technicien en médecine préventive sont remises à l'entrepreneur et à l'EGC.
- kk. *Terme* – Durée du contrat conclu entre le MDN et l'entrepreneur.

1.3 Contexte

Par le passé, le MDN a confié les services d'alimentation dont il a eu besoin à une entreprise commerciale de services d'alimentation conformément au budget assigné et au nombre autorisé de rationnaires de la base.

Le MDN est à la recherche d'un entrepreneur qualifié pour fournir des services d'alimentation au MDN à Victoria, en Colombie-Britannique, pour une période initiale de 19 mois, en plus de 2 options d'une année chacune.

1.4 But

Le présent engagement vise à nommer l'entrepreneur de services d'alimentation convenant le mieux aux activités du MDN au CIECAAH.

1.5 Objectif

Le MDN entend fournir des services d'alimentation de qualité, novateurs, axés sur la clientèle et économiques.

1.6 Attentes

Les services d'alimentation répondent aux attentes suivantes :

- a. être axés sur la clientèle;
- b. offrir un soutien flexible et adapté aux activités militaires;
- c. offrir une variété de choix;
- d. permettre une amélioration continue de la qualité;
- e. offrir un prix concurrentiel;
- f. faciliter l'accès aux services (heures d'exploitation et installations);
- g. réduire l'administration par l'automatisation;
- h. être économiques.

2. Exigences en matière de services

La salle à manger offrira un service de cafétéria seulement, sauf lors de repas officiels, de dîners régimentaires et de repas spéciaux. L'entrepreneur fournit des repas chauds au comptoir chaud principal adjacent à la cuisine pendant le service de cafétéria régulier. L'entrepreneur installe et exploite également un comptoir à sandwiches conformément aux définitions énoncées dans le contrat.

2.1 Dîners régimentaires

Environ 8 dîners régimentaires officiels sont prévus chaque année. Normalement, mais non exclusivement, ces repas remplacent le souper ordinaire de la journée. L'entrepreneur fixe un prix par personne pour les services supplémentaires. L'entrepreneur est informé d'un dîner régimentaire 7 jours à l'avance et du nombre de convives 24 heures avant le repas. Le coût des aliments d'un dîner régimentaire est semblable à celui d'un repas ordinaire. Cependant, le MDN peut demander des aliments supplémentaires lors d'un dîner régimentaire et, avec l'accord préalable du MDN, l'entrepreneur peut alors imposer des frais supplémentaires pour les aliments supplémentaires selon le principe du recouvrement des coûts. Le MDN assume le coût de nettoyage des nappes utilisées lors des dîners régimentaires, conformément aux spécifications contractuelles.

2.2 Buffets officiels

Le MDN peut demander le service de buffets officiels. Lorsque ceux-ci remplacent le souper, ils se déroulent normalement de 18 h à 20 h. En raison des heures de repas tardives et prolongées, l'entrepreneur peut facturer un maximum de deux heures supplémentaires lors de ces activités. L'entrepreneur est informé du besoin sept jours à l'avance et facture les heures supplémentaires. L'entrepreneur ne peut facturer aucune heure supplémentaire lorsqu'un buffet officiel remplace un dîner. Le coût des aliments d'un buffet officiel est semblable à celui d'un repas régulier. Cependant, le MDN peut demander des aliments supplémentaires lors d'un buffet officiel et, avec l'accord préalable du MDN, l'entrepreneur peut alors imposer des frais supplémentaires pour les aliments supplémentaires selon le principe du recouvrement des coûts. Le MDN assume le coût de nettoyage des nappes utilisées lors des buffets officiels, conformément aux spécifications contractuelles.

2.3 Réceptions

Environ cinq réceptions sont organisées en hiver et quelque cinq autres en été. Des plateaux de fromages, des plateaux de fruits, des hors-d'œuvre (comme des roulés à la saucisse, des quiches et d'autres plats n'exigeant pas une réfrigération continue), des gâteaux ainsi que des boissons chaudes et froides sont offerts lors des réceptions, en plus des repas ordinaires de la journée.

2.4 Exigences relatives au service aux tables restreint

- a. Table du commandant lors de la saison d'exploitation du CIECAAH (saison estivale) – Cette table accueille normalement six personnes. Des nappes, des ustensiles, des verres et des carafes d'eau sont placés sur les tables pour le dîner et le souper du lundi au vendredi seulement. Les convives prennent leur repas au comptoir de service. Le personnel de l'entrepreneur dessert la table.
- b. Repas spéciaux – À l'occasion, des repas spéciaux sont organisés en été et en hiver (environ 15 activités par année). Des nappes, des ustensiles, des verres et des carafes d'eau sont placés sur les tables des groupes pour le déjeuner seulement. Les convives récupèrent leur repas au comptoir de service. Le personnel de l'entrepreneur dessert les tables.
- c. Buffets officiels – Conformément aux définitions et aux exigences en matière de services (11).
- d. Service aux tables restreint – Ce service est fourni sans frais supplémentaires selon le taux quotidien de repas proposé par l'entrepreneur, à l'exception des heures supplémentaires préautorisées pour les buffets officiels. Le MDN assume le coût de nettoyage des nappes utilisées dans le cadre du service aux tables restreint, conformément aux spécifications contractuelles.

2.5 Portée des services

L'entrepreneur fournit des services d'alimentation (nourriture et main-d'œuvre) au MDN à Albert Head, à Victoria (Colombie-Britannique), comme suit :

- a. achat des rations, des articles en papier et des produits de nettoyage, à l'exception des produits chimiques de nettoyage et de lavage de la vaisselle, lesquels sont fournis par le MDN, et maintien des stocks de ces articles;
- b. cuisson des aliments;
- c. service des repas;
- d. entretien et nettoyage.

2.6 Contraintes

L'entrepreneur obtient un contrat d'exclusivité pour les services d'alimentation au bâtiment 1015 du MDN, à l'exception des services de traiteur. Le MDN se réserve le droit d'utiliser les services d'un autre traiteur si l'entrepreneur n'est pas en mesure de répondre aux besoins opérationnels du Ministère.

3. Service des repas

L'entrepreneur exploite un nombre suffisant d'installations offrant des services d'alimentation pour faciliter l'accès des consommateurs à ces services. L'entrepreneur offre des styles et des points de service originaux, axés sur le service à la clientèle, et économiques. Les soumissionnaires peuvent proposer différents formats et styles de service qui, selon eux, permettraient d'atteindre cet objectif.

3.1 Heures d'exploitation

- a. Heures d'exploitation en été (du 1^{er} juillet au 31 août)

Lundi au samedi

Petit déjeuner : 6 h 30 à 8 h 30
Dîner : 11 h 15 à 13 h 45
Souper : 17 h à 18 h 30

Dimanche

Brunch : 6 h 30 à 10 h 30
Dîner : 11 h 15 à 13 h 45
Souper : 17 h à 18 h 30
- b. Heures d'exploitation en hiver (du 1^{er} septembre au 30 juin)

Sept jours sur sept

Petit déjeuner : 7 h à 8 h
Dîner : 12 h à 13 h
Souper : 17 h à 18 h
- c. Le service des repas est offert sept jours sur sept. Des repas transportés peuvent être demandés quotidiennement (normalement cinq jours sur sept, de façon continue pendant l'instruction au CIECAAH, et périodiquement le reste de l'année).
- d. Les repas sont servis à la cuisine du Centre d'Albert Head. Sauf indication contraire, l'entrepreneur offre le service de cafétéria, soit des buffets libre-service à salades, à desserts, à condiments et à boissons.
- e. Le MDN se réserve le droit de modifier les heures de service des repas en envoyant un préavis d'au moins 48 h à l'entrepreneur. Les heures de service du petit déjeuner, du dîner et du souper peuvent être prolongées de 30 min avant ou après les heures d'exploitation normales, selon les besoins, sur préavis de 24 h à l'entrepreneur.
- f. En été, un service continu est offert à quelque 500 rationnaires (selon l'expérience passée) pendant l'instruction au CIECAAH. En hiver, le service des repas est offert sur demande et le nombre de rationnaires est variable. Une demande de service est envoyée à l'entrepreneur au moins 7 jours à l'avance, mais, par courtoisie, un avis de 14 jours est envoyé dans la mesure du possible. Le MDN confirme normalement le nombre de convives 48 h à l'avance. L'entrepreneur répond « dans la mesure du possible » aux avis qui ne respectent pas ces délais minimaux. Les normes de rendement décrites en 31(i) s'appliquent au délai du préavis qui confirme le nombre de rationnaires.

3.2 Besoins opérationnels imprévus

Si des services d'alimentation sont requis, en raison de besoins opérationnels urgents, en dehors des heures d'exploitation proposées par l'entrepreneur, et si cela entraîne des frais supplémentaires distincts pour l'entrepreneur, le superviseur du contrat et l'entrepreneur s'entendent sur le remboursement des frais distincts appropriés à l'entrepreneur.

Les exceptions suivantes s'appliquent :

- a. buffets officiels;
- b. réceptions;
- c. dîners régimentaires.

4. Autres services

4.1 Repas transportés

De temps à autre, l'entrepreneur fournit des repas transportés. Il prépare et fournit des repas transportés chauds et froids en quantité demandée et conformément au menu cyclique approuvé qui respecte le modèle de repas standard admissible présenté à l'annexe 2 ainsi qu'aux conditions suivantes.

- a. Seuls sont servis des aliments qui conservent leur apparence et leur forme pendant le transport et peuvent être maintenus à une température sécuritaire pendant une période raisonnable, conformément au *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires*. Une carte indiquant la quantité par portion (p. ex. côtelette de porc : 1, pommes de terre bouillies : 2, biscuits : 2) accompagne chaque repas. Des quantités adéquates de chacun des mets du menu sont préparées afin de s'assurer que le dernier rationnaire dispose du même choix que le premier.
- b. L'unité cliente fournit à l'entrepreneur des contenants isothermes au moins deux heures avant l'heure prévue de prise en charge des repas. Les garnitures des contenants isothermes sont entretenues, nettoyées et désinfectées par l'entrepreneur. Celui-ci est responsable des condiments et des autres articles nécessaires à la fourniture et au service de ces repas, y compris les articles de papier, à moins d'indication contraire. Dans la mesure du possible, le responsable du projet du MDN informe l'entrepreneur du besoin 48 h à l'avance.
- c. Des boîtes-repas individuelles (repas froids de qualité) sont fournies au moment, à l'endroit et dans les quantités demandés, conformément au menu cyclique approuvé (annexe 4). L'entrepreneur est responsable du matériel d'emballage nécessaire à la fourniture et au service de ces repas. L'heure et la date sont indiqués sur chaque boîte-repas assemblée, en plus de la mention suivante en anglais et en français :

« Consumption shall be within four hours unless refrigerated. »

« Doit être consommé dans les quatre heures, sauf si réfrigéré. »

Les repas sont réfrigérés jusqu'à leur prise en charge. Les durées et les températures de conservation sont conformes au *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires*. Les repas sont pris en charge par l'unité ou par le rationnaire aux installations de services d'alimentation précisées. Dans la mesure du possible, le responsable de projet du MDN informe l'entrepreneur d'un besoin 48 h avant la prise en charge des repas.

4.2 Services de traiteur

De temps à autre, l'entrepreneur pourrait devoir fournir des services d'alimentation qui ne sont pas décrits dans le présent énoncé des travaux lors d'activités spéciales à différents endroits de la base. En général, ces demandes sont faites au moins sept jours à l'avance. Cependant, des besoins peuvent surgir à la dernière minute et l'entrepreneur sera alors appelé à y répondre le mieux possible. Ces services seront fournis à titre non exclusif et selon les besoins. L'entrepreneur et le MDN s'entendront sur les modalités de paiement.

5. Responsabilités de l'entrepreneur

- a. L'entrepreneur fournit des repas préparés et d'autres aliments conformément au menu cyclique approuvé à l'annexe 4 et au tableau de composition des aliments courants, à l'annexe 2. L'entrepreneur achète, prépare et fait cuire des quantités suffisantes d'aliments sains et de qualité pour fournir trois repas par jour au personnel ayant droit à une allocation conformément au nombre prévu de rationnaires par jour. Au moyen de techniques de prévision des repas et des menus, des quantités adéquates de chaque aliment sont préparées afin de s'assurer que, dans la mesure du possible, le dernier rationnaire dispose des mêmes choix que le premier. L'allocation des rationnaires est établie dans le modèle de repas standard admissible, à l'annexe 2. Les portions respectent la taille des portions normalisées précisée à l'annexe 3. La préparation des aliments et des mets préparés respecte le *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires*.
- b. Les aliments sont préparés peu de temps avant d'être servis et, en général, à partir de recettes établies et d'ingrédients frais. Le recours à des aliments préparés à réchauffer est fortement déconseillé. Toute modification mineure du menu est approuvée par l'autorité technique des services d'alimentation, alors que l'autorité désignée du MDN approuve toute modification importante. L'entrepreneur établit un processus pour surveiller les demandes et les commentaires des consommateurs et prendre des mesures au besoin.
- c. L'entrepreneur met également en place un mécanisme pour relever les aliments du menu qui sont peu aimés et soumet à l'approbation de l'autorité désignée du MDN ou de l'autorité technique des choix de remplacement d'une valeur similaire.
- d. L'entrepreneur apporte également des changements au menu en vertu d'une demande raisonnable de la part du superviseur du contrat. Les menus sont adaptés à la saison afin de tenir compte de la disponibilité de produits frais saisonniers.

5.1 Menus et prix

- a. L'entrepreneur offre, à tout le moins, des menus qui respectent les exigences minimales de composition des repas énoncées à l'annexe 2 et aux tailles minimales des portions précisées à l'annexe 3. Les statistiques concernant les habitudes de consommation sont présentées à l'annexe 7.
- b. L'entrepreneur offre, pour chaque repas, un repas « tout compris » fondé sur le modèle de repas standard admissible afin que les consommateurs payés par l'État soient certains d'obtenir un repas complet selon l'allocation à laquelle ils ont droit.
- c. L'entrepreneur est en mesure d'offrir des solutions raisonnables pour répondre aux besoins des consommateurs qui l'informent de leur régime spécial ou d'une allergie. Au moins une entrée hypocalorique qui respecte les spécifications énoncées à l'annexe 2B est offerte au dîner et au souper.

5.2 Équipement et installations

L'utilisation des installations par l'entrepreneur est limitée aux fonctions qui se rapportent directement aux services offerts au MDN. Les installations ne peuvent pas être utilisées à d'autres fins sans le consentement écrit préalable du superviseur du contrat. L'entrepreneur :

- a. rembourse au MDN, au début du contrat, la valeur au prix coûtant des aliments et des articles en papier en stock au moment du transfert des responsabilités. L'entrepreneur et le MDN préparent en collaboration une liste des stocks et une évaluation détaillée des articles. L'entrepreneur a 30 jours pour rembourser le coût des stocks au MDN;

- b. s'assure que la liste des pièces d'équipement de cuisine est dressée et que les accessoires manquants sont fournis par le MDN;
- c. signe une liste des stocks de l'équipement du MDN;
- d. informe rapidement l'EGC du mauvais fonctionnement d'une pièce d'équipement, d'un manque de produits de nettoyage, d'une panne des appareils de réfrigération et de problèmes liés au chauffage, à l'électricité, à la plomberie, aux égouts et au broyeur à déchets;
- e. utilise convenablement les installations d'entreposage des rebuts de cuisine et des déchets, et tient propres les zones adjacentes;
- f. remet les installations et l'équipement dans l'état où ils étaient lors du transfert de responsabilités à l'entrepreneur, et à la satisfaction de l'EGC, au terme du contrat. L'entrepreneur n'est pas responsable des coûts d'entretien et de réparation de l'équipement ou du bâtiment découlant d'une usure normale, ni des pertes ou des dommages touchant les installations, l'équipement et tout autre bien du gouvernement pour toute action ou situation indépendante de sa volonté. Il n'est pas responsable de préparer les appareils de cuisine à des fins d'entreposage inactif à moins qu'un contrat distinct ou une prorogation du contrat soit négocié pour couvrir ses tâches;
- g. rembourse le MDN au terme du contrat pour les pièces d'équipement perdues, manquantes ou endommagées (au-delà de 5 p. 100 de pertes), sauf indication contraire ci-dessus. L'entrepreneur est financièrement responsable de toute vaisselle manquante si le superviseur du contrat juge que la perte est attribuable à l'action, à l'inaction ou à la négligence de l'entrepreneur;
- h. fait l'inventaire, au terme du contrat, de tout l'équipement fourni par le MDN en compagnie du superviseur du contrat ou de son remplaçant désigné. Les articles manquants sont consignés et des mesures correctives sont prises avant le départ de l'entrepreneur. Le MDN remet à l'entrepreneur une déclaration indiquant que ce dernier ne sera pas tenu responsable des articles manquants lors de futurs inventaires.

5.3 Aliments

L'entrepreneur est responsable de l'achat, de la réception, de l'entreposage, de l'utilisation et de la conservation des aliments, de leur livraison à leur consommation. Les aliments demeurent la propriété de l'entrepreneur jusqu'à leur consommation ou à leur élimination.

5.4 Menus articles et nappes

L'entrepreneur est responsable d'entretenir les menus articles et les nappes fournis à la satisfaction du superviseur du contrat, et ce, pendant toute la durée du contrat. Au terme de celui-ci, l'entrepreneur remet au MDN les menus articles et les nappes dans leur état d'origine et dans les quantités initiales. L'équipement, la vaisselle blasonnée et l'argenterie sont assujettis à une marge d'usure normale de 5 p. 100. L'entrepreneur remet les nappes dans leur état d'origine, moins l'usure normale. Le MDN paye les frais de nettoyage des nappes au fur et à mesure de leur utilisation. Cependant, l'entrepreneur s'assure :

- a. que les nappes sont utilisées seulement lors d'un service autorisé du MDN, comme le précise le contrat;
- b. que toutes les nappes envoyées au nettoyage sont comptées au retour. L'entrepreneur demeure responsable de l'inventaire des nappes conformément au paragraphe 46.

5.5 Nettoyage et désinfection

Les responsabilités de l'entrepreneur quant au nettoyage normal et habituel des installations des services d'alimentation sont les suivantes (voir les annexes 8, 9A et 9B) :

- a. nettoyer et désinfecter toutes les zones des cuisines et des comptoirs de service, y compris les planchers, les murs, les fenêtres (intérieur seulement) et l'équipement utilisé pour servir les repas, jusqu'à une hauteur de trois mètres;
- b. nettoyer toutes les salles à manger, y compris les planchers, les tapis (à l'aspirateur), les murs, les fenêtres (intérieur seulement), les tables, les chaises et les poubelles, jusqu'à une hauteur de trois mètres. Le personnel nettoie immédiatement toute éclaboussure qui se produit sur les heures de service.

5.6 Dispositions diverses

5.6.1 Déchets et recyclage

L'entrepreneur transporte jusqu'à la zone de collecte désignée par l'EGC les déchets mis en sac et les articles destinés au recyclage découlant des services d'alimentation.

5.6.2 Frais d'appels interurbains

L'entrepreneur est responsable des frais d'appels interurbains associés à l'exploitation des services d'alimentation ou faits par son personnel.

5.6.3 Rapports hiérarchiques

Le représentant désigné de l'EGC (normalement le superviseur du contrat) agit à titre de personne-ressource auprès de l'entrepreneur dans le cadre de la supervision quotidienne des aspects techniques du contrat et de l'assurance de la qualité, et assure la liaison avec les consommateurs.

5.6.4 Consultation régulière

Le gestionnaire des lieux de l'entrepreneur rencontre régulièrement le superviseur du contrat à des moments convenus par les deux parties afin de discuter des problèmes opérationnels quotidiens.

5.6.5 Supérieur immédiat

Le supérieur immédiat du gestionnaire des lieux rencontre le superviseur du contrat et l'EGC tous les mois au cours des six premiers mois du contrat, puis à la demande du superviseur du contrat, afin de discuter des questions de rendement liées au présent contrat.

5.6.6 Rapports d'incidents

L'entrepreneur fournit des rapports d'incidents conformément aux présentes (voir les annexes 12A et 12B).

5.6.7 Vérifications

Des représentants du MDN inspectent périodiquement les installations occupées par l'entrepreneur afin d'évaluer les conditions générales de service, de qualité, de salubrité et d'hygiène. Sur préavis raisonnable, l'entrepreneur veille à ce que son représentant soit disponible pour les besoins de ces vérifications. Le MDN juge du caractère adéquat et de l'exhaustivité du rendement, et informe l'entrepreneur des situations devant être modifiées ou améliorées. L'entrepreneur prend des mesures pour corriger ces problèmes à la satisfaction du MDN dans un délai raisonnable, sans toutefois excéder dix jours. L'entrepreneur peut faire l'objet d'un contrôle en tout temps.

5.6.8 Administration

L'entrepreneur soumet des factures bimensuelles (voir l'annexe 11) à l'EGC pour les services rendus en vertu du contrat pour les périodes du premier au quinzième jour et du seizième au dernier jour de chaque mois. Les factures sont fondées sur les renseignements contenus dans la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (voir annexe 5) préparée par l'EGC.

6. Normes de rendement

6.1 Repas en salle à manger

Les normes suivantes s'appliquent.

- a. Les temps de service sont les suivants : chaque rationnaire est servi dans les 10 min suivant son arrivée à la salle à manger pendant les périodes de pointe, et dans les 5 min en dehors de ces périodes. Lorsque le service de repas comprend des aliments cuits à la demande, les rationnaires n'attendent pas plus de 5 min entre leur arrivée au comptoir de service et la réception de leur repas.
- b. Tous les plats du menu sont disponibles jusqu'à la fin de la période du repas au moins 90 p. 100 du temps.
- c. Des méthodes de cuisson saines sont utilisées dans une proportion d'au moins 90 p. 100 du temps, au moyen de recettes normalisées de cuisson saine, et intégrées à au moins un des plats principaux afin de s'assurer que des choix santé sont offerts à tous les repas.
- d. L'entrepreneur cerne et résout les problèmes de non-conformité visant les menus cycliques approuvés afin d'assurer un taux de conformité minimal de 95 p. 100, et modifie les choix moins aimés du menu au plus tard au début du prochain cycle au moins 90 p. 100 du temps.
- e. La norme pour les temps de service est respectée dans une proportion d'au moins 90 p. 100 en périodes de pointe, et d'au moins 95 p. 100 en dehors de ces périodes. Pour les aliments cuits à la demande, les temps de service sont respectés au moins 90 p. 100 du temps.
- f. Le calendrier de service des repas présenté ci-dessus est respecté au moins 90 p. 100 du temps.
- g. Des retards importants (plus de 10 min) dans le service ou la livraison des repas ne sont tolérés que s'ils sont causés par des circonstances indépendantes de la volonté de l'entrepreneur. Des retards peu importants (moins de 10 min) ne surviennent pas plus de 3 fois dans un mois civil.
- h. Toutes les zones de préparation et d'entreposage des aliments, de même que les zones et l'équipement connexes, sont entretenus selon le *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires* en tout temps.
- i. Des aliments savoureux et attrayants sont offerts selon la quantité demandée et préparés conformément au menu cyclique approuvé et aux dispositions de l'annexe 4 au moins 95 p. 100 du temps sur avis de 48 h, ou conformément à l'annexe 4 au moins 90 p. 100 du temps sur avis de moins de 48 h.

6.2 Repas transportés

Les normes suivantes s'appliquent.

- a. Le matériel et les condiments relatifs à la fourniture et au service de ces repas sont disponibles dans les quantités appropriées au moins 90 p. 100 du temps.
- b. Une quantité appropriée de repas est offerte au moment de leur prise en charge au moins 95 p. 100 du temps lorsqu'un avis de 48 h est donné, et au moins 90 p. 100 du temps lorsqu'un avis de moins de 48 h est donné.

- c. L'entrepreneur traite des questions de respect du calendrier ainsi que de qualité, de quantité et de salubrité des aliments afin d'éviter la répétition des cas de non-conformité observés par l'EGC.

6.3 Qualité

Les services d'alimentation sont, à tous les égards, fournis de façon efficace, compétente et professionnelle à la satisfaction du MDN. Les aliments servis sont d'une qualité conforme aux exigences des normes applicables régissant l'exploitation des services d'alimentation. Les installations sont propres et respectent les normes d'hygiène du *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires* préparé par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires. Les responsables chargés de faire respecter les lois et les normes applicables sont autorisés à inspecter les lieux ou toute partie des lieux, ou tout autre élément lié aux services d'alimentation, et ce, en tout temps pendant la durée du contrat. L'entrepreneur s'assure que les aliments sont servis selon la méthode de l'épuisement successif afin d'en assurer la fraîcheur.

6.4 Réglementation

Le MDN peut promulguer des règlements raisonnables de temps à autre sur les services d'alimentation, y compris, sans toutefois s'y limiter, des règlements sur la sûreté, sur l'accès aux installations, sur le moment et la méthode de livraison des fournitures, sur la sécurité, sur les contrôles de sécurité et sur l'utilisation et l'occupation des installations. L'entrepreneur respecte ces règlements. Il s'assure que le personnel des services de traiteur se conforme aux ordres et aux règlements promulgués par l'EGC.

6.5 Marchandises dangereuses

L'entrepreneur n'apporte pas de produits chimiques ou dangereux dans la base, sauf aux fins nécessaires des services d'alimentation. Tout produit de cette nature et tout rebut en découlant est transporté, étiqueté, utilisé et entreposé en conformité avec les lois applicables. Aussi, l'entrepreneur déclare la présence de ces produits sur des fiches signalétiques qu'il fournit à la base avant le transport, l'utilisation ou l'entreposage de ces produits sur les lieux. L'entrepreneur s'assure du respect des règlements du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail et des lois applicables semblables qui s'appliquent aux services d'alimentation. Le superviseur du contrat indique à l'entrepreneur à quel endroit afficher les fiches signalétiques.

6.6 Documents écrits

Tous les menus et enseignes fournis ou présentés aux consommateurs ou aux consommateurs éventuels relativement aux services d'alimentation sont approuvés par le superviseur du contrat ou l'EGC avant leur utilisation.

6.7 Santé et sécurité

L'entrepreneur respecte toutes les dispositions des lois applicables en matière de santé et de sécurité. Le MDN peut en tout temps exiger un certificat médical de tout membre du personnel si un problème médical risque d'avoir une incidence sur le contrat de services d'alimentation. Les coûts et les dispositions à prendre pour les examens de santé, y compris les radiographies et les analyses en laboratoire, incombent à l'entrepreneur.

6.8 Rétroaction des consommateurs

L'EGC fournira un système de rétroaction des consommateurs et prendra les mesures de suivi qui s'imposent.

7. Personnel

7.1 Le gestionnaire des lieux et le superviseur de la cuisine pourraient devoir être disponibles 14 jours avant le début du contrat afin d'organiser les lieux et de procéder à l'installation en collaboration avec l'EGC.

7.2 L'entrepreneur embauche un gestionnaire des lieux à temps plein.

7.3 L'entrepreneur fournit un nombre suffisant de gestionnaires et d'autres employés qualifiés pour exploiter efficacement les services d'alimentation en tout temps.

7.4 L'entrepreneur s'assure que des employés de relève formés sont disponibles pour remplacer tout membre du personnel régulier qui doit s'absenter.

7.5 Responsabilités de l'entrepreneur

- a. Fournir un gestionnaire des lieux expérimenté, comme le précise le contrat, qui peut également agir à titre de superviseur de la cuisine si le nombre total de rationnaires quotidiens est inférieur à 150.
- b. Fournir un Chef de cuisine expérimenté, comme le précise le contrat, pour superviser le personnel des services de traiteur et participer à la préparation et au service des repas. Lorsque le nombre de rationnaires pour une journée-ration atteint ou dépasse 150, le gestionnaire des lieux et le Chef de cuisine sont deux personnes différentes. Le superviseur de la cuisine est un cuisinier entièrement qualifié « Sceau rouge ». Le superviseur de la cuisine ou le cuisinier qualifié « Sceau rouge » fait des tests de dégustation afin de s'assurer de la qualité des repas.
- c. Fournir le personnel des services de traiteur nécessaire afin de respecter les normes des Forces canadiennes en matière de production et de service de repas, d'hygiène, de salubrité et de sécurité générale. Les exigences en matière de salubrité et d'hygiène des services d'alimentation sont présentées à l'annexe 8.

7.6 Responsabilités de l'entrepreneur

- a. Offrir à son personnel une formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail et sur la prévention des incendies.
- b. Conserver sur place les dossiers de formation, de certification et de qualification du personnel aux fins d'inspection par l'EGC.
- c. Fournir des uniformes propres, conformes et appropriés à tous les membres du personnel en quantités suffisantes pour en permettre le changement quotidien. L'entrepreneur fait nettoyer les uniformes. Il est responsable de la propreté et de l'aspect soigné du personnel. À tout le moins, l'uniforme comprend un couvre-chef, une chemise ou une blouse, une jupe ou un pantalon, et un porte-nom. Les composantes de l'uniforme sont coordonnées et donnent une apparence professionnelle aux employés. L'entrepreneur s'assure que ses employés portent en tout temps les uniformes et les porte-noms approuvés. L'entrepreneur fournit également un équipement de protection individuelle à tous ses employés, y compris, sans toutefois s'y limiter, des tabliers et des gants jetables.
- d. Demander à son personnel de ne pas divulguer, retirer, photocopier ou reproduire tout renseignement ou bien appartenant au MDN trouvé sur les lieux. L'entrepreneur prend en tout temps les mesures raisonnables nécessaires, y compris celles énoncées dans les instructions émises par le superviseur du contrat de temps à autre, pour protéger ces renseignements ou biens.
- e. Informer immédiatement le superviseur du contrat de tout changement à la nature de la convention collective entre l'entrepreneur et son personnel pendant la durée du contrat. L'entrepreneur informe immédiatement le superviseur du contrat de tout conflit de travail réel ou potentiel dont il a connaissance qui menace, ou qui pourrait menacer, de retarder

ou de compromettre les services d'alimentation ou toute autre obligation de l'entrepreneur. Nonobstant le droit d'exclusivité de l'entrepreneur mentionné précédemment, le superviseur du contrat peut, sans tenir responsables en aucune façon l'entrepreneur, ses mandataires ou ses employés, prendre des dispositions pour que les services d'alimentation continuent d'être offerts par d'autres moyens pendant toute période d'interruption.

8. Responsabilités du MDN

8.1 Bâtiments existants

Le MDN fournit et entretient les bâtiments de services d'alimentation, dans la mesure où elles existent, en :

- a. entretenant les terrains à proximité des bâtiments de services d'alimentation;
- b. fournissant des installations sanitaires, prêtes à être utilisées;
- c. fournissant des cadenas, des clés, des grilles de fenêtre, des barres et d'autres moyens de protection des aliments et de l'équipement qui sont recommandés par l'EGC, à la satisfaction de l'entrepreneur;
- d. fournissant des copies des ordres permanents, des ordres d'incendie et des instructions d'exploitation et d'entretien des installations de services d'alimentation et des résidences des employés de l'entrepreneur.

8.2 Équipement et menus articles

Le MDN :

- a. fournit des copies des ordres permanents, des ordres d'incendie, et des instructions d'exploitation et d'entretien pour l'équipement de la cuisine;
- b. fournit à l'entrepreneur tout l'équipement existant au début du contrat. Le MDN achète l'équipement de remplacement nécessaire pendant la durée du contrat si les deux parties conviennent que l'équipement existant doit être remplacé;
- c. fournit à l'entrepreneur, au début du contrat, tous les menus articles existants (y compris la vaisselle blasonnée et l'argenterie pour les réceptions au mess);
- d. fournit la vaisselle (porcelaine, articles en terre cuite, verres, ustensiles, assiettes et vaisselle en plastique) en quantités suffisantes pour le nombre de convives;
- e. fournit les nappes pour les salles à manger utilisées lors d'activités spéciales;
- f. assure un service d'entretien de l'équipement de cuisine appartenant au MDN;

L'entrepreneur et l'EGC se réunissent au début du contrat pour faire la vérification de l'équipement et prendre l'inventaire. Au terme du contrat, l'équipement existant et les menus articles sont remis au MDN dans leur état d'origine et selon les quantités initiales. L'équipement, la vaisselle blasonnée et l'argenterie sont assujettis aux conditions d'usure normale.

Au terme du contrat, et à la discrétion du MDN, les aliments et les articles de papier en stock la journée du transfert de responsabilités peuvent être achetés par le MDN. Le MDN se réserve le droit de refuser d'acheter les stocks de l'entrepreneur (que celui-ci est alors autorisé à garder) et n'a aucune autre obligation à l'égard de l'inventaire.

8.3 Lutte antiparasitaire

Le MDN :

- a. est responsable des mesures de lutte antiparasitaire à prendre sur les lieux;
- b. utilise des produits et de l'équipement de lutte contre les rongeurs et les ravageurs (les techniciens en hygiène veillent au contrôle de l'équipement).

8.4 Nettoyage et salubrité

Le MDN est responsable du nettoyage régulier des installations des services d'alimentation.

- a. Cuisines et comptoirs de service : Le MDN entretient toutes les surfaces existantes des cuisines et des comptoirs de service se trouvant à plus de trois mètres du sol ainsi que les séparateurs de graisses et les conduits de ventilation dans les installations existantes.
- b. Salles à manger : Le MDN nettoie toutes les surfaces existantes des salles à manger se trouvant à plus de trois mètres du sol, les tapis (lavage), les couvre-fenêtres et les toilettes publiques, en plus de décaper et finir le carrelage.
- c. Détritus, déchets organiques et recyclage : Le MDN prend des dispositions concernant la collecte des ordures, des déchets organiques et du recyclage aux emplacements désignés.

8.5 Services de bâtiment pour les exploitations existantes

Responsabilités du MDN

- a. Fournir tous les services nécessaires dans les installations existantes, dont l'eau, le chauffage, l'éclairage, l'électricité, le combustible pour les appareils de cuisine, la plomberie, le gaz et la climatisation, et assumer les frais connexes à la condition que des mesures d'économies d'énergie appropriées soient mises en place lors de l'exploitation des services d'alimentation.
- b. Fournir des installations d'entreposage adéquates et des services de collecte pour les eaux grasses et les déchets de cuisine.

8.6 Transport des aliments

Le MDN fournit des conducteurs et des véhicules pour transporter les rations et d'autres produits alimentaires depuis la cuisine, et livrer la nourriture sur le terrain ou à d'autres endroits aux fins du service des repas, conformément à l'annexe 6.

8.7 Superviseur du contrat

Responsabilités du superviseur du contrat devant le MDN :

- a. Avant le début du contrat, informer les inspecteurs des services d'alimentation de ses attributions (fonctions) et des conditions du contrat.
- b. Donner des conseils et interpréter les spécifications liées aux aliments, aux services d'alimentation, au nettoyage et à la salubrité.
- c. Évaluer périodiquement les repas servis, les installations alimentaires et les procédures administratives (paperasse) pour s'assurer que l'entrepreneur respecte les modalités du contrat.
- d. Donner des conseils de nature administrative au gestionnaire des lieux.

- e. Le représentant de l'EGC produit un rapport d'incident (annexe 12A) sur les infractions relevées au contrat, en remet une copie au gestionnaire des lieux et le consigne dans le registre des incidents liés au contrat de services de traiteur (annexe 12B). Le superviseur du contrat avise les parties concernées du MDN, le gestionnaire du contrat, le gestionnaire des lieux et, au besoin, les dirigeants de l'entreprise de services de traiteur des infractions relevées à l'égard desquelles l'entrepreneur n'a pas pris de mesures correctrices satisfaisantes dans le délai prescrit.

8.8 Fonctions de l'EGC

L'EGC est chargée d'aider à administrer de façon efficace et économique toutes les ressources publiques dans la cuisine. L'EGC seconde l'entrepreneur en s'assurant que les ressources matérielles sont utilisées au mieux et que le personnel de l'entrepreneur suit les ordres permanents et les instructions permanentes d'opération des services d'alimentation. Les fonctions de l'EGC comprennent les suivantes.

- a. Assurer la liaison avec l'entrepreneur concernant la mise en œuvre quotidienne du contrat en prenant les mesures qui suivent.
 - (1) Discuter des conditions du contrat avec le superviseur du contrat et l'entrepreneur, au besoin mais au minimum à chaque période de reconduction du contrat.
 - (2) Indiquer à l'entrepreneur, 48 h à l'avance, le nombre prévu de repas par jour, dont les repas transportés, pour chaque salle à manger (annexe 6).
 - (3) Fournir à l'entrepreneur, dans les 48 h suivant le repas, la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (annexe 7). Cette déclaration est fondée sur l'état des effectifs à la date à laquelle les services ont été rendus et peut différer légèrement du nombre prévu de repas par jour. Le MDN paie 90 p. 100 de la différence entre le nombre de repas prévus et l'allocation de ration réelle si celle-ci est largement inférieure à la première (plus de 20 p. 100).
 - (4) S'assurer du respect de l'horaire des repas, tel qu'il est établi dans le contrat. Tout changement d'horaire est autorisé par le superviseur chargé du contrat. L'entrepreneur est informé, au moins 24 h à l'avance (sauf dans des circonstances exceptionnelles), de changements de plus de 30 min à l'heure des repas.
- b. Surveiller le rendement de l'entrepreneur en prenant les mesures qui suivent.
 - (1) Vérifier que tous les services prévus dans le contrat sont fournis comme autorisé ou exigé (c.-à-d. trois repas, trois collations).
 - (2) Vérifier que des collations et des repas appétissants et savoureux sont offerts conformément aux menus cycliques et au modèle de collations figurant aux annexes 2 et 4.
 - (3) Vérifier que les délais maximaux de conservation des aliments ne sont pas dépassés.
 - (4) Vérifier que le délai entre la préparation des aliments et le moment de leur consommation est aussi court que possible.
 - (5) Vérifier que le service fourni est efficace et courtois.
 - (6) Vérifier que des quantités suffisantes de chaque mets sont fournies pour satisfaire les exigences minimales en matière de portions de l'annexe 5.

- (7) Vérifier que des quantités suffisantes de chaque mets sont préparées pour que les derniers rationnaires aient le même choix que les premiers (si l'un des mets est « épuisé », l'entrepreneur offre un mets de remplacement au moins aussi prisé).
- (8) Vérifier que les normes d'hygiène correspondent au *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services d'alimentation* et, en collaboration avec un technicien en médecine préventive du MDN, évaluer les installations et les employés à l'aide de la grille d'évaluation de l'hygiène de l'annexe 9B.
- (9) Vérifier que les aliments sont contrôlés, reçus et entreposés correctement.
- (10) Vérifier que le superviseur de la cuisine supervise le personnel des services de traiteur et participe à la préparation des repas et au service seulement si nécessaire.
- (11) Vérifier que les employés des services de traiteur portent un uniforme adéquat (c.-à-d. une chemise ou un t-shirt et des pantalons ou un uniforme de préposé à la manutention des aliments), un tablier, un filet et des chaussures convenables.
- (12) Vérifier que les exigences minimales en matière de dotation sont remplies.
- (13) Vérifier que l'entrepreneur offre à ses frais des repas aux employés.
- (14) Signaler toute infraction aux modalités du contrat en produisant un rapport d'incident (annexe 12A) et en le consignait ensuite dans le registre des incidents (annexe 12B).
- (15) Confirmer que l'entrepreneur prend des mesures, dans les délais prescrits, pour rectifier les situations insatisfaisantes.
- (16) Informer le superviseur du contrat lorsque l'entrepreneur ne prend pas les mesures nécessaires pour rectifier les situations insatisfaisantes.
- (17) S'assurer que les fournitures et l'équipement nécessaires sont disponibles et utilisés convenablement.
- (18) Vérifier que les instructions permanentes d'opération des services d'alimentation et les directives concernant la salubrité de la salle à manger et de la cuisine sont entièrement respectées.

c. Exécuter les tâches d'administration et de gestion prévues au contrat, c'est-à-dire :

- (1) s'assurer que l'allocation quotidienne de rations est comptabilisée conformément à l'OAFC 36-21 et à l'annexe 5;
- (2) veiller à ce que les factures bimensuelles de l'entrepreneur (annexe 11) correspondent exactement aux déclarations certifiées de l'allocation quotidienne de rations (annexe 5) pour la période visée et faire parvenir les factures bimensuelles certifiées de l'entrepreneur (annexe 11) à l'EGC;
- (3) s'assurer que le gestionnaire des lieux ou son représentant autorisé peut être joint par téléavertisseur ou par téléphone cellulaire sur les heures normales de travail comme en dehors de ces heures;
- (4) établir les taux présence en dénombrant les rationnaires, en particulier pendant le camp d'été des cadets.

- d. Éviter de nuire aux employés des services de traiteur dans l'exercice de leurs fonctions et communiquer uniquement avec le gestionnaire des lieux ou avec son représentant autorisé.
- e. Veiller à ce que les ressources nécessaires (équipement et installations) soient disponibles et utilisées de façon économique.
- f. S'assurer de prendre les mesures nécessaires au respect de normes élevées de préparation et de distribution des aliments et d'hygiène.
- g. Formuler des recommandations afin d'améliorer la structure et les activités des services d'alimentation.
- h. Inspecter régulièrement la cuisine et les salles à manger, et voir à ce que des mesures correctrices soient prises lorsque leur état est insatisfaisant.
- i. Assurer la liaison avec l'entrepreneur concernant les engagements autorisés (c.-à-d. nourrir les cadets, les réservistes et les miliciens, etc.).
- j. Assurer la liaison avec l'entrepreneur au sujet de la mise en œuvre quotidienne du contrat.
- k. Vérifier que les produits alimentaires sont entreposés et contrôlés correctement.
- l. Préparer un rapport mensuel sur les services d'alimentation.
- m. Veiller au respect des normes d'hygiène des OAF 34-14, du *Code d'hygiène* et de la publication des Forces canadiennes 269.
- n. Voir à ce que les fournitures et l'équipement nécessaires soient disponibles et utilisés convenablement.
- o. Veiller à ce que l'équipement soit bien entretenu, sécuritaire et en bon état de marche.
- p. Assurer la liaison avec l'entrepreneur en ce qui concerne le remplacement des principales pièces d'équipement.
- q. Prendre des mesures pour éliminer les risques d'incendie et d'accident.
- r. Se conformer à toute autre disposition, conformément aux directives.

Annexe 1 – Qualité des services d'alimentation

1. Responsabilités de l'entrepreneur

- a. Offrir des repas, dont des repas transportés, et des collations conformément aux menus cycliques de trois semaines et aux modèles de menus établis par les services d'alimentation de la BFC Esquimalt. Seules des modifications mineures peuvent être apportées aux menus cycliques, à condition qu'elles soient approuvées par l'ECG et par le superviseur du contrat et qu'elles n'entraînent aucuns frais supplémentaires pour le MDN. L'entrepreneur respecte les modèles de menus et maintient un niveau de qualité comparable.
- b. S'assurer de :
 - (1) suivre des recettes normalisées;
 - (2) préparer et cuire des aliments savoureux;
 - (3) réduire autant que possible le délai entre la préparation des aliments et leur consommation.
- c. Fournir des services respectant le *Guide alimentaire canadien* à l'intention de l'industrie des services d'alimentation.
- d. Offrir des quantités suffisantes de chaque mets pour satisfaire les exigences minimales en matière de portions de l'annexe 3. Préparer des quantités suffisantes de chaque mets pour que les derniers rationnaires aient le même choix que les premiers.
- e. Installer des panneaux annonçant le menu à proximité de chaque table à vapeur et devant la porte principale (trois panneaux maximum).
- f. Offrir un service efficace et courtois aux rationnaires selon l'horaire des repas indiqué dans la demande. Les employés de l'entrepreneur participent au service des repas transportés, au besoin.
- g. Recevoir et entreposer les denrées alimentaires conformément au *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services d'alimentation*, s'assurer que les aliments sont servis selon la méthode de l'épuisement successif et réduire au minimum le gaspillage.

Annexe 2 – Modèle de repas standard admissible

Modèle de repas ordinaire

Petit déjeuner
Jus
Fruit
Plat principal pour petit déjeuner
Viande ou substitut pour petit déjeuner
Fromage ou yogourt
Féculent pour petit déjeuner
Légume pour petit déjeuner
Produit de boulangerie
Deux boissons
Condiments et confitures
Dîner
Soupe
Plat principal
<ul style="list-style-type: none">• Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, repas à la carte ou sandwich
Féculent
Légume cuit
Buffet à salades
Fruit
Dessert
Produit de boulangerie
Trois boissons
Condiments

Souper
Soupe
Plat principal <ul style="list-style-type: none"> Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, repas à la carte ou sandwich
Féculent
Légume cuit
Buffet à salades
Fruit
Dessert
Produit de boulangerie
Trois boissons
Condiments

Modèle de repas transportés

Repas chauds

Les repas chauds transportés sont préparés à partir d'ingrédients qui peuvent se transporter et se conserver aux températures requises pendant une période raisonnable dans des contenants approuvés des FC. Chaque repas est accompagné d'une carte indiquant la portion par repas (p. ex. côtelette de porc – 1; pommes de terre bouillies – 2 morceaux; biscuits – 2). **Les aliments et l'équipement sont préparés conformément à la directive sur les repas transportés figurant au chapitre 7 du *Manuel des directives et lignes de conduire des services d'alimentation des Forces canadiennes* (A-85-269-001/FP-001).**

Petit déjeuner	Dîner et souper
Même modèle que pour les repas ordinaires	Soupe Plat principal protéiné Féculent Légume Salade verte, salade de chou ou crudités

	Fruit frais Dessert préparé ou cuit au four Pain ou petit pain avec beurre ou margarine Deux boissons Condiments appropriés
--	---

REMARQUE : Les portions de plat principal et de féculent sont **10 p. 100 plus grandes** pour les repas chauds transportés que pour les repas ordinaires servis en salle à manger.

Repas froids (y compris les boîtes-repas en vol)

Boîte-repas pour petit déjeuner	Boîte-repas pour dîner ou souper
<ul style="list-style-type: none"> - 1 fruit (1 fruit frais ou 175 ml de fruits en conserve) - 1 jus (250 ml) - Céréales en portions individuelles avec 250 ml de lait - 2 œufs - Viande pour petit déjeuner (45 g), fromage (30 g) ou yogourt (175 ml) - 2 produits de boulangerie pour petit déjeuner (Remarque : La boîte-repas contient au moins un produit de boulangerie de blé entier ou multigrain) - Condiments <p>Remarque : Un sandwich roulé pour petit déjeuner (115 g) peut remplacer les œufs, la viande pour petit déjeuner et un produit de boulangerie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 sandwiches : 1 sandwich garni de viande solide tranchée (90 g de viande contenant moins de 5 g de matières grasses et moins de 1 000 mg de sodium par portion) et 1 sandwich avec garniture mélangée (110 g de garniture) Ou 1 sandwich avec garniture mélangée (p. ex. thon, saumon, œufs) (110 g de garniture) 1 portion de viande solide avec un petit pain (90 g de viande contenant moins de 5 g de matières grasses et moins de 1 000 mg de sodium par portion) Ou 1 plat froid composé de tranches de viande ou d'une portion de viande solide avec deux petits pains (90 g de viande) (Remarque : La boîte-repas contient au moins un produit de boulangerie de blé entier ou multigrain) - Salade de légumes ou crudités (125 ml) (Remarque : Les salades de riz, de pâtes et de pommes de terre sont accompagnées d'une portion de légumes.) - Condiments, dont au moins un condiment léger ou réduit en matières grasses (p. ex. moutarde) - Fruit frais ou en conserve (1 fruit frais ou 175 ml de fruits en conserve) - 1 portion normalisée de dessert - 1 berlingot de lait et 1 boîte de jus (250 ml chacun). Le lait peut être remplacé par une autre sorte de jus. Remarque : Les canettes de boisson gazeuse et les bouteilles d'eau sont interdites. - 1 supplément de poche (p. ex. barre de céréales, noix, emballage de fromage et de craquelins) Remarque : Les croustilles sont interdites.

Annexe 2A – Tableau de la composition des repas standards

Tiré de l'annexe B – Tableau de la composition des repas standards, installations statiques et semi-statiques et grands navires de guerre, p. 42 à 47, A-85-269-001/FP-001, Manuel des directives et lignes de conduite des services d'alimentation.

S'applique aux salles à manger des bases, des escadres et des stations, aux cuisines statiques et semi-statiques en déploiement et aux grands navires de guerre.

- Des repas de composition différente peuvent être offerts en raison de problèmes de disponibilité des aliments, de restrictions en matière d'entreposage (p. ex. navires en déploiement), de besoins opérationnels des unités (p. ex. exercices) ou de thèmes particuliers lors de jours de fête.

- Lorsqu'une fourchette est indiquée, la limite inférieure s'applique aux petites unités et aux grands navires de guerre, tandis que la limite supérieure s'applique aux installations statiques importantes. Les quantités peuvent être ajustées selon les conditions météorologiques, la saison et le coût des aliments.

- Les fourchettes sont adaptées aux besoins particuliers des installations dans le respect de la présente norme, et approuvées par l'officier des services d'alimentation L1 responsable des contrats de services d'alimentation.

PETIT DÉJEUNER			
Catégorie	Composition standard	Définition ou description	Choix santé
Fruit	6 à 8 variétés de fruits selon la saison	Maximum de 2 variétés de fruits en conserve et de 1 variété de fruits séchés.	Fruits frais, fruits congelés sans sucre ajouté, fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré.
Plat principal	Œufs au choix	Répondant aux exigences du <i>Règlement sur les œufs</i> adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i> et du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .	Cuits avec peu ou pas de gras.
	Céréales 1 type de céréale chaude 7 variétés de céréales prêtes à manger	Au moins 4 variétés contiennent un minimum de 3 g de fibres alimentaires et un maximum de 12 g de sucre. (Les céréales riches en fibres alimentaires qui contiennent des fruits séchés peuvent avoir plus de 12 g de sucre.)	Céréales chaudes cuites sans sucre en remplacement des céréales instantanées avec sucre.

	1 plat principal pour petit déjeuner	Exemples : crêpes américaines, pain doré, gaufres.	Grains entiers
Viandes	1 ou 2 viandes chaudes pour petit déjeuner	Exemples : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande provenant d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA ou son équivalent.	Viande maigre (moins de 5 g de gras par portion).
	2 viandes froides ou 1 viande froide et 1 viande à tartiner	1 viande froide maigre (moins de 5 g de gras par portion). Viande provenant d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA ou son équivalent.	Viande maigre (moins de 5 g de gras par portion)
Fromage ou yogourt	2 ou 3 variétés de fromage	Fromages produits dans un établissement laitier agréé par l'ACIA.	Faits avec du lait ayant moins de 2 % de matières grasses.
	4 variétés de yogourt	Minimum de 2 variétés de yogourts ayant moins de 2 % de matières grasses.	Moins de 2 % de matières grasses.
Féculent	2 féculents pour petit déjeuner	Exemples : fèves au lard, pommes de terre.	Préparés avec peu ou pas de gras.
Légume	1 légume pour petit déjeuner	Exemples : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.	
Produits de boulangerie	1 ou 2 produits de boulangerie frais	Exemples : muffins, brioches. Lorsque 2 produits sont offerts, l'un d'eux a une faible teneur en gras et une haute teneur en fibres alimentaires (moins de 30 % des calories proviennent de matières grasses et chaque portion contient au moins 3 g de fibres alimentaires).	Produits de grains entiers à faible teneur en gras et à haute teneur en fibres alimentaires.
	2 à 4 variétés de pain tranché	Au moins 50 % des variétés sont 100 % grains entiers ou multigrains et contiennent au moins 2,5 g de fibres alimentaires par tranche.	

	1 ou 2 variétés de pain de fantaisie	Exemples : bagels, muffins anglais. Lorsque 2 produits sont offerts, l'un d'eux est 100 % grains entiers ou multigrains et contient au moins 2,5 g de fibres alimentaires par portion.	
--	---	---	--

PETIT DÉJEUNER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition ou description	Choix santé
Boissons ¹	3 types de boissons chaudes	Exemple : thé (ordinaire, décaféiné), tisane, café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Décaféiné ou sans caféine
	2 ou 3 sortes de jus de fruits 1 ou 2 sortes de jus de légumes	Jus 100 % pasteurisé sans sucre ajouté qui répond aux exigences du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> et de l'ACIA. Une sorte de jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, par exemple le cocktail aux canneberges.	
	2 ou 3 sortes de boissons lactières	Au moins une boisson consiste en du lait écrémé ou à 1 % de matières grasses. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .	Moins de 2 % de matières grasses.

¹ De l'eau en bouteille ne doit pas être fournie si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en canette, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes et l'eau en bouteille aromatisée, gazeuse et enrichie ne sont pas autorisées.

	Facultatif : 0 à 2 boissons aux fruits	Le cas échéant , offrir un maximum de deux boissons faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels, ou les deux. Chaque portion de 100 ml de boisson prête à servir contient de 24 à 48 mg de vitamine C, conformément au <i>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</i> .	Faible teneur en calories et en sucre.
	0 à 2 boissons non lactières, si nécessaire	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles que contient le lait de vache (p. ex. lait de soya, lait de riz).	Moins de 2 % de matières grasses.
Condiments	2 types de tartinade 3 à 5 sortes de confitures et de gelées - Miel - Sirop - Beurre ou margarine - Ketchup - Moutarde - Mayonnaise - Sauce piquante - Sauce pour viande	Exemples : beurre d'arachide, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner.	Faible teneur en sucre et en gras.

DÎNER			
Catégorie	Composition standard	Définition ou description ²	Choix santé
Soupe	1 soupe		Soupe à base de bouillon ou de lait contenant moins de 2 % de matières grasses.
Plat principal³ <i>Au moins un des plats est un choix santé⁴ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande³. Varier les choix par rotation.</i>	1 plat protéiné chaud fraîchement préparé avec accompagnements appropriés	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA.	Viandes maigres, poissons, fruits de mer et plats végétariens à base de fromage fait avec du lait contenant moins de 2 % de matières grasses. Peu ou pas de gras ou de sel ajouté. Grains entiers.
	1 plat de pâtes (facultatif)	Au moins 25 % des plats de pâtes sont composés de pâtes de blé entier ou multigrain. Deux types de sauces, dont l'une contient des protéines.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de matières grasses, sauce tomate.
	2 plats à la carte différents	L'un des plats est un choix santé. Voir les recettes de plats principaux de type choix santé sur le site Web de la Direction – Services d'alimentation. Varier les choix par rotation.	

² Suivre les recettes normalisées. Food for 50, Professional Chef, les recettes des FC (publication des FC 225) et les recettes choix santé des FC sont des sources approuvées.

³ Un menu à la carte peut être dressé pour moins de 30 personnes. Toutefois, l'un des plats doit être un choix santé.

⁴ Critères : 400 calories, 15 g de matières grasses (5 g de gras saturé et 10 g de gras non saturé), 600 mg de sodium par portion.

	<p>Sandwiches</p> <p>2 à 6 sortes de garnitures</p>	<p>1 ou 2 sortes de garnitures mélangées (p. ex. thon, saumon, œufs durs).</p> <p>1 à 4 sortes de viandes tranchées, dont au moins une viande maigre contenant moins de 5 g de gras et de 1 000 mg de sodium par portion, et condiments faibles en calories (mayonnaise à teneur réduite en calories, moutarde, etc.).</p> <p>2 à 4 sortes de pain tranché, dont au moins la moitié sont faites à 100 % de grains entiers ou multigrains et contiennent 2,5 g de fibres alimentaires par portion.</p> <p>1 ou 2 sortes de pain de fantaisie (p. ex. petit pain, pain plat, pain tranché, tortilla). Si 2 produits sont offerts, l'un d'eux a une faible teneur en gras et une haute teneur en fibres alimentaires (moins de 30 % des calories proviennent de matières grasses et chaque portion contient au moins 3 g de fibres alimentaires).</p>	<p>Viandes maigres (jambon, dinde). Saumon ou thon conditionné à l'eau. Fromage fait de lait contenant moins de 2 % de matières grasses.</p> <p>Produits à grains entiers.</p>
--	--	--	--

DÎNER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition ou description	Choix santé
Féculents	1 ou 2 féculents	<p>Exemples : pomme de terre, riz, couscous.</p> <p>Au moins un féculent préparé avec peu ou pas de gras.</p>	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Féculents préparés avec peu ou pas de gras.
Légumes	1 ou 2 légumes cuits	Au moins un légume préparé sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé ou un légume orange tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
Salades	Salades	Salades au choix proposées au buffet à salades.	Préparées avec peu ou pas de gras.

Fruits	6 à 8 variétés de fruits selon la saison	Maximum de 2 variétés de fruits en conserve et de 1 variété de fruits séchés.	Fruits frais, fruits congelés sans sucre ajouté ou fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré.
Desserts	1 ou 2 desserts préparés	Exemples : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.	2 % ou moins de matières grasses, grains entiers.
	2 à 4 desserts cuits au four	Exemples : gâteaux, biscuits, tartes, carrés.	Faible teneur en gras, grains entiers.
	Crème glacée ou yogourt glacé (1 ou 2 parfums)	Parfums à faible teneur en gras.	2 % ou moins de matières grasses.
	4 variétés de yogourts	Minimum de 2 variétés de yogourts contenant 2 % ou moins de matières grasses.	2 % ou moins de matières grasses.

DÎNER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition ou description	Choix santé
Boissons⁵	3 types de boissons chaudes	Exemple : Thé (ordinaire, décaféiné), tisane, café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Décaféiné ou sans caféine.
	2 ou 3 sortes de boissons laitières	Au moins une boisson consiste en du lait écrémé ou du lait à 1 %. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .	Moins de 2 % de matières grasses.

⁵ Aucune eau en bouteille n'est fournie si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en canette, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes et l'eau en bouteille aromatisée, gazeuse et enrichie ne sont pas autorisées.

	2 ou 3 sortes de jus de fruits 1 ou 2 sortes de jus de légumes	Jus 100 % pasteurisé sans sucre ajouté qui répond aux exigences du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> et de l'ACIA. Une sorte de jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, par exemple le cocktail aux canneberges.	
	0 à 2 boissons non laitières, si nécessaire	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (p. ex. lait de soya, lait de riz).	Moins de 2 % de matières grasses.
	Facultatif : 0 à 2 boissons aux fruits	Le cas échéant , tout au plus deux boissons sont offertes. Elles sont faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Chaque portion de 100 ml de boisson prête à servir contient de 24 à 48 mg de vitamine C, conformément au <i>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</i> .	Faible teneur en calories et en sucre.
	Facultatif : 0 à 4 sortes de boissons gazeuses	Le cas échéant , au moins une sorte de boisson gazeuse est hypocalorique et tout au plus quatre sortes de boissons gazeuses sont offertes.	

SOUPER – Comme le dîner, à l'exception des éléments énumérés ci-dessous.

Catégorie	Composition standard	Définition ou description ⁶	Choix santé
Plat principal <i>Au moins un des plats est un choix santé⁷ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande³. Varier les choix par rotation.</i>	1 ou 2 plats protéinés chauds fraîchement préparés avec accompagnements appropriés	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA.	Viandes maigres, poissons, fruits de mer et plats végétariens à base de fromage fait avec du lait contenant moins de 2 % de matières grasses. Peu ou pas de gras ou de sel ajouté. Grains entiers.
	1 plat de pâtes ou sandwich	Au moins 25 % des plats de pâtes sont composés de pâtes de blé entier ou multigrain. Deux types de sauces, dont l'une contient des protéines.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de matières grasses, sauce tomate.
	1 plat à la carte. Voir les recettes de plats principaux santé sur le site Web de la Direction – Services d'alimentation.	Les recettes de plat principal se trouvant dans le site Web de la Direction – Services d'alimentation sont recommandées. Varier les choix par rotation.	

⁶ Suivre les recettes normalisées. Food for 50, Professional Chef, les recettes des FC (publication des FC 225) et les recettes choix santé des FC sont des sources approuvées.

⁷ Critères : 400 calories, 15 g de matière grasse (5 g de gras saturé et 10 g de gras non saturé), 600 mg de sodium par portion.

BUFFET À SALADES – Offert au brunch, au dîner et au souper tous les jours :

Catégorie	Composition standard	Définition ou description	Choix santé
Verdures	1 salade de légumes sans vinaigrette ni ingrédients contenant du gras	Exemples : salade verte, salade d'épinards.	Préparée avec peu ou pas d'ingrédients gras ou à haute teneur en gras.
	Facultatif : 1 autre salade contenant de la vinaigrette ou des ingrédients gras	Exemples : salade César, salade d'épinards.	
Légumes crus	5 à 8 variétés	Exemples : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomates, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts ou rouges, brocoli, chou-fleur.	
Salade de féculents, de haricots ou de légumes marinés	3 à 4 sortes	Exemples : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés. Varier à chaque repas.	Préparées avec peu ou pas de gras.
Source de protéines	1 source de protéines	Exemples : viande tranchée, poisson. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA.	Poisson et viande ou volaille maigre contenant moins de 5 g de gras par portion.
Source de protéines végétarienne	1 source de protéines sans viande et	Exemples : pois chiches, autres légumineuses, œufs, hoummos, trempette aux haricots.	Préparé avec peu ou pas de gras.

	2 à 4 variétés de fromages	Fromages produits dans un établissement laitier agréé par l'ACIA ou son équivalent. Au moins une variété à faible teneur en gras, comme du fromage cottage contenant moins de 2 % de matières grasses.	Moins de 2 % de matières grasses.
Marinades et olives	2 ou 3 sortes de marinades ou d'olives	Exemples : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés.	
Condiments	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (ordinaire et à faible teneur en gras), vinaigre, huile ➤ 3 variétés de sauce pour viande ➤ <u>Vinaigrettes</u> : <ul style="list-style-type: none"> ● 3 à 5 variétés de vinaigrette ordinaire ● 3 à 5 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras ➤ 2 à 3 variétés de craquelins ➤ Sel, poivre et autres épices ➤ Beurre ou margarine 	<p>Exemples : sauce barbecue, sauce piquante.</p> <p>Exemples : biscottes Melba, gressins, biscuits.</p>	

Annexe 2B – Plats principaux santé

Un représentant de l'EGC transmettra toutes les recettes de plats principaux de type choix santé à l'entrepreneur.

Norme des Forces canadiennes que doivent respecter les recettes santé

Moins de 400 calories

Moins de 600 mg de sodium

Moins de 15 g de gras (5 g de gras saturés et 10 g de gras non saturés)

RECETTES SANTÉ – PLATS PRINCIPAUX		Version 5	
POISSONS ET PRODUITS DE LA MER	N° de recette	Sous-recette	N° de recette
Filet de saumon au four	0111		
Filet de sole à l'orange au four	0112		
Filet de truite au four	0109		
Darne de flétan aux tomates et au feta au four	0113		
Filet de sole aux fines herbes au four	0114		
Flétan aux fines herbes au four	0115		
Darne de thon au four « Santa Fe »	0116	Marinade Santa Fe	0815
Crevettes au cari	0108		
Filet d'aiglefin	0105		
Filet de vivaneau Bangkok	0107		
Filet de vivaneau « à la cajun »	0117	Assaisonnement cajun NOUVEAUTÉ	0818
Filet de vivaneau, salsa à la mangue et à l'ananas	0118	Salsa à la mangue et à l'ananas NOUVEAUTÉ	0819
Bouillon de poisson	0820		
Saumon poché au thé vert	0102		
Longe de saumon grillé à la coriandre	0119		
Darne de thon grillée	0120		
Longe de saumon au citron et à la moutarde de Dijon	0121		
Morue farcie au riz citronné	0103		
Darne de flétan marinée à la lime et à la coriandre	0104		
Longe de saumon glacé à l'érable	0122		
Filet de vivaneau en croûte de moutarde	0123		
Longe de morue pochée	0124	Court-bouillon NOUVEAUTÉ	0821
Longe d'aiglefin pochée	0125	Court-bouillon NOUVEAUTÉ	0821

Aiglefin poché dans un court-bouillon	0106		
Filet de saumon rôti glacé au gingembre et à l'orange	0110		
Flétan vapeur aux trois poivrons	0126		
Tilapia à la florentine	0101	Coulis de tomates fraîches	0801
Darne de saumon au gingembre et au citron NOUVEAUTÉ	0127		
Galette de saumon et de pommes de terre NOUVEAUTÉ	0128	Purée de pommes de terre NOUVEAUTÉ	0828
VOLAILLE		Sous-recette	
Poitrine de poulet aux pommes et aux canneberges	0209		
Paupiette de poulet aux asperges	0210		
Sauté de poulet et de légumes	0208		
Poitrine de poulet Marengo	0211		
Poitrine de poulet à la dijonnaise	0212		
Brochettes de poulet	0201	Marinade pour volaille	0814
Poulet chasseur	0202		
Sandwich roulé au poulet et chili	0203		
Pita au poulet	0213	Sauce tzatziki	0823
Pita de blé entier au poulet	0214	Sauce tzatziki	0823
Quart de poulet rôti avec sauce barbecue	0204	Sauce barbecue	0802
Bouillon de poulet	0822		
Poitrine de poulet au gingembre et au lait de coco	0215		
Poitrine de dinde glacée à l'hawaïenne	0216	Glace hawaïenne	0824
Quart de poulet glacé au miel	0217	Glace au miel	0825
Poitrine de poulet au poivre citronné	0218		
Poitrine de poulet barbecue thaïe	0219		
Chili à la dinde et aux cinq haricots	0207		
Canapé à la dinde	0205	Sauce blanche	0803
Rôti de dinde avec sauce aux abattis	0206	Bouillon de dinde	0812
		Sauce aux abattis	0813
Poitrine de poulet à la polynésienne NOUVEAUTÉ	0221	Marinade polynésienne NOUVEAUTÉ	0830

Quart de poulet à l'orientale sans la peau NOUVEAUTÉ	0220	Marinade orientale NOUVEAUTÉ	0829
BŒUF ET VEAU		Sous-recette	
Paupiette de bœuf	0304		
Bœuf teriyaki	0301		
Ropa vieja	0303		
Brochettes de veau aux quatre légumes	0302	Marinade pour viande rouge et blanche	0826
		Légumes pour brochettes	0827
Veau Marengo	0305		
PORC		Sous-recette	
Médallion de porc à la gelée de pommes	0403		
Longe de porc assaisonnée à la fumée de noyer avec chutney épicé aux pommes	0401	Chutney épicé aux pommes	0804
Longe de porc rôtie avec sauce Robert	0402	Sauce Robert	0805
Sauté de porc et de poivrons de toutes les couleurs	0404		
Longe de porc au miel et à l'ail NOUVEAUTÉ	0405	Marinade au miel et à l'ail NOUVEAUTÉ	0831
AGNEAU		Sous-recette	
Agneau au cari	0501		
Ragoût irlandais	0502		
PIZZA ET PÂTES		Sous-recette	
Lignes directrices relatives aux pâtes	0601	Cuisson des pâtes	
Spaghetti sauce italienne à la viande	0602	Sauce italienne à la viande	0806
Spaghetti de blé entier sauce méditerranéenne aux aubergines	0603	Sauce méditerranéenne aux aubergines	0807
Bucatini sauce au fenouil et aux pois chiches	0604	Sauce au fenouil et aux pois chiches	0808
Pizza de blé entier aux légumes de jardin	0605	Pâte à pizza	0901
		Sauce à pizza	0809
Lasagne aux épinards sauce tomate	0606		
Pâtes primavera	0607	Sauce aux tomates grillées	0810
Pâtes sauce aux tomates grillées	0608		
Pâtes sauce arrabiata	0609	Sauce arrabiata	0817

Manicotti aux légumes grillés	0610		
Pâtes sauce marinara	0611	Sauce marinara	0811
Farfalle au basilic et au parmesan avec pois sugar snap	0612		
Pâtes sauce tomate aux légumes	0613	Sauce tomate aux légumes	0816
METS VÉGÉTARIENS		Sous-recette	
Galettes de haricots noirs et salsa	0708		
Calzone au brocoli et au ricotta	0706	Pâte à pizza Sauce marinara	0902 0811
Pommes de terre farcies au fromage	0707		
Chili aux légumes de jardin	0705		
Burritos aux haricots noirs épicés	0702		
Sandwich roulé Tex Mex	0704		
Paella aux légumes	0701		
Pomme de terre garnie de légumes	0703		
Sauté de tofu et de champignons NOUVEAUTÉ	0704	Bouillon de légumes NOUVEAUTÉ	
Sauté de tofu et de légumes NOUVEAUTÉ	0705		
Rosquitos grillé de blé entier, végétarien NOUVEAUTÉ	0706		
Rosquitos grillé, végétarien NOUVEAUTÉ	0707		
Ragoût Casablanca végétarien NOUVEAUTÉ	0708		
Pâté chinois végétarien NOUVEAUTÉ	0709		
Ragoût des trois sœurs végétarien NOUVEAUTÉ	0710		
Goulash hongrois végétarien NOUVEAUTÉ	0711		
Hopping john végétarien NOUVEAUTÉ	0712		
Lasagne végétarienne NOUVEAUTÉ	0713		

Annexe 2C – Collations

COLLATIONS – MODÈLE DE MENU

1. Collations de la matinée et de l'après-midi
 - a. Chaque personne reçoit une boisson et un aliment. Au moins deux boissons et deux aliments sont proposés, et le choix varie tous les jours.
 - b. Les boissons comprennent du thé, du café, du chocolat chaud, du lait au chocolat, du lait partiellement écrémé et des boissons aux fruits.
 - c. Les aliments comprennent des fruits frais, des biscuits, des muffins, des beignes, des barres de céréales et des emballages de fromage et de craquelins.
2. Collation en soirée
 - a. Chaque personne reçoit des boissons et deux aliments.
 - g. Du thé, du café et au moins deux des boissons suivantes sont servis : lait partiellement écrémé, lait au chocolat, chocolat chaud et boissons aux fruits.
 - c. Au moins deux des aliments suivants sont proposés : fruits frais, sandwiches, biscuits, gâteaux, muffins, carrés, tartes, beignes, fromage et craquelins.

REMARQUE : L'entrepreneur peut offrir aux adultes des aliments en vrac pour qu'ils se fassent des sandwiches (beurre, margarine, pain, petits pains, fromage, fromage à tartiner, viandes froides, beurre d'arachide, gelée, confiture). De plus, il peut proposer des restes froids de repas servis pendant la journée, le cas échéant.

Annexe 3 – Taille des portions normalisées

Taille des portions normalisées	
Petit déjeuner	
Œufs (calibre gros)	2 par personne
Jambon et bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40 à 48 tranches/kg avant cuisson)
Saucisses	2 par personne (12 saucisses/500 g avant cuisson)
Crêpes américaines	2 X 90 ml de pâte à crêpes
Pain doré	2 tranches
Céréales et lait	
- Chaudes	175 ml (cuites) avec 125 ml de lait
- Froides	Portion individuelle avec 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffins	1 par personne (130 g)
Bagels	1 par personne (110 g)
Croissants	1 par personne (60 g)
Rôties	2 tranches (35 g chacune)
Dîner et souper	
Soupe	250 ml
Steaks et côtelettes (non désossés)	250 g (crus)
Morceaux de poulet (non désossés)	275 g (crus)
Steaks (désossés)	225 g (crus)
Viande et volaille désossées	150 g (cuites) 180 g (crues)
Poisson (darne ou filet)	150 g (cru)

Taille des portions normalisées

Poisson (pané)	150 g (cuit)
Ragoût	300 g (cuit) (louche de 250 ml)
Plat cuit en cocotte	300 g (cuit) (louche de 250 ml)
Pâtes avec sauce (plat principal)	150 g de pâtes et 175 ml de sauce
Sandwich à trois étages	1 par personne (90 g de viande au total)
Hamburger	1 par personne (167 g de viande crue)
Hot dog	80 g (2 de 40 g ou 1 de 80 g par personne)
Pizza	1 pointe par personne (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre), 240 g
Tacos	2 par personne
Burritos	1 par personne (150 g)
Sous-marin (15 cm de long)	1 par personne (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture mélangée)
Sandwich	1 par personne
Garniture – Salade	110 g
Garniture – Viande tranchée	90 g
Assiette de viandes froides	90 g
Féculents – pommes de terre, riz, pâtes	125 g (cuits) (2 louches de 125 ml par personne, 2 portions d'un quart de tasse par personne)
Légumes	90 g (louche de 125 ml)
Salades	Bol de 6 po ou assiette de 8 po
Fruits en conserve	175 ml
Fruit frais	1 par personne
Raisins frais, baies, fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g
Pouding	125 ml
Jello	125 ml

Taille des portions normalisées

Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml
Gâteau	1 morceau (5 cm X 5 cm X 7 cm)
Tarte	1 pointe (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre)
Carrés	1 morceau (5 cm X 5 cm X 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm de diamètre)	2 par personne
Biscuits (12,5 cm de diamètre)	1 par personne
Beignes ou brioches	1 par personne
Pain	1 tranche
Petit pain	1 par personne
Boissons	
Jus	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, chocolat, sans lactose)	250 ml
Boisson aux fruits	250 ml
Boisson gazeuse	250 ml
Boisson chaude	250 ml

Annexe 4 – Menus cycliques de trois semaines

Remarque : Les recettes des plats qui figurent dans les menus seront transmises par un représentant de l'EGC.

LUN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe aux poivrons rouges grillés Vivaneau à la cajun Penne Sauce bolognaise Sauce aux artichauts Poulet rôti Sous-marin aux boulettes de viande Sandwich Monte Cristo Riz pilaf Frites Pois verts	Soupe aux poivrons rouges grillés Lasagne avec pain à l'ail Filet de sole amandine Rigatoni Sauce de la Nouvelle-Écosse ou sauce aux tomates et au basilic Sauce suprême Sandwich Western Nouilles aux fines herbes Macédoine de légumes frais Maïs en crème	Mélange printanier Laitue Iceberg Salade de chou Salade malaisienne de pâtes et de crevettes Salade aux trois haricots Salade de thon Riz et haricots noirs Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello aux cerises Carré aux dattes Tarte aux pommes Biscuits au beurre d'arachide Gâteau au chocolat Tartelettes au beurre Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain
S				
E				
M				
A				
I				
N				
E				
0				
1				

MAR	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
SEMAINO 01	<p>Œufs au choix</p> <p>Crêpes américaines</p> <p>Pain doré avec sirop</p> <p>Gruau</p> <p>Choix de céréales froides</p> <p>Bacon, saucisses et jambon</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fèves au lard</p> <p>Tomates à l'étuvée</p> <p>Minimum de deux sortes de muffins</p> <p>Fruit frais</p> <p>Jus</p> <p>Bagels</p> <p>Muffins anglais</p> <p>Pain aux raisins</p>	<p>Soupe au poulet et aux nouilles</p> <p>Pointes de surlonge braisées</p> <p>Linguine de blé entier</p> <p>Pesto</p> <p>Sauce rouge aux palourdes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Sandwich roulé façon club</p> <p>Hot dogs</p> <p>Nouilles aux œufs</p> <p>Frites</p> <p>Mélange de légumes</p>	<p>Soupe au poulet et aux nouilles</p> <p>Longe de porc en croûte au romarin et à l'ail</p> <p>Cigares au chou</p> <p>Petites coquilles</p> <p>Pesto de légumes</p> <p>Sauce marinara</p> <p>Steak au fromage de Philadelphie</p> <p>Pommes de terre mousseline</p> <p>Tomates et basilic</p> <p>Petits pois à la menthe</p> <p>Asperges fraîches</p>	<p>Salade César</p> <p>Salade d'épinards</p> <p>Salade de carottes et de raisins</p> <p>Salade de pâtes et de jambon à la vinaigrette Ranch</p> <p>Pois chiches et olives</p> <p>Bâtonnets de pepperoni</p> <p>Œufs à la diable</p> <p>Minimum de cinq légumes</p> <p>Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets</p> <p>Deux sortes de fromages</p> <p>Cinq sortes de marinades (y compris des olives)</p> <p>Pouding à la banane</p> <p>Croustade aux pommes</p> <p>Gâteau au café</p> <p>Biscuits aux pépites de chocolat</p> <p>Gâteau au fromage au citron</p> <p>Quatre-quarts</p> <p>Petits pains blancs et de blé entier</p> <p>Deux parfums de crème glacée</p> <p>Quatre variétés de yogourts</p> <p>Minimum de quatre sortes de pain</p>

MER	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
<p>S E M A I N E 0 1</p>	<p>Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins</p>	<p>Borchth Côtelette de porc badigeonnée d'épices Tortellini Sauce au fromage Sauce à la viande Poulet rôti Quesadilla au fromage Sandwich Reuben Purée de pommes de terre Frites Mélange de légumes frais</p>	<p>Soupe au chili Chimichanga au poulet Tacos au boeuf Quesadilla au fromage Burritos aux haricots Farfalle Sauce aux champignons et au basilic Sauce carbonara Saumon caramélisé Pommes de terre cuites au four Riz mexicain Maïs en grains à la mexicaine Tiges de brocoli frais</p>	<p>Salade du chef Laitue romaine Salade de chou à l'orange Pommes de terre crémeuses Brocoli et bacon Saucisses à l'ail Pois chiches et olives Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello aux raisins Carrés de Rice Krispies Gâteau blanc Carrés au chocolat Brioches à la cannelle Barres tendres aux noix Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain</p>

JEU	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 1	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe au poulet et aux légumes Poulet à la citronnelle Cheveux d'ange Sauce crémeuse au saumon Sauce Parma Rosa Poulet rôti Sloppy Joe Boulettes de porc aigres-douces Riz basmati Frites Légumes sautés	Soupe au poulet et aux légumes Contre-filet de 8 oz avec pain à l'ail Crevettes panées avec sauce pour fruits de mer Fusilli de blé entier Sauce au jambon Sauce à la grecque Kebab de porc Pommes de terre farcies cuites au four Riz à l'espagnole Champignons frais et oignons Choux de Bruxelles	Salade César Mescalun Salade Waldorf Pâtes thaï aux crevettes et aux légumes Poivrons à la méditerranéenne et thym citronnelle Salade de poulet au sésame Salade de tofu aux légumes Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding au caramel écossais Crumble aux pêches Assortiment de brioches Biscuits aux deux chocolats Carrés croustillants à la noix de coco Choux à la crème Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

VEN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 1	<p>Œufs au choix</p> <p>Crêpes américaines</p> <p>Pain doré avec sirop</p> <p>Gruau</p> <p>Choix de céréales froides</p> <p>Bacon, saucisses et jambon</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fèves au lard</p> <p>Tomates à l'étuvée</p> <p>Minimum de deux sortes de muffins</p> <p>Fruit frais</p> <p>Jus</p> <p>Bagels</p> <p>Muffins anglais</p> <p>Pain aux raisins</p>	<p>Chaudrée de palourdes</p> <p>Morue et frites à l'anglaise</p> <p>Fettucine de blé entier</p> <p>Sauce au crabe et aux champignons</p> <p>Sauce marinara</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Burger de saumon</p> <p>Poutine</p> <p>Riz pilaf aux légumes</p> <p>Frites</p> <p>Épinards frais</p>	<p>Chaudrée de palourdes</p> <p>Saumon grillé à la coriandre</p> <p>Chili au poulet et aux haricots noirs</p> <p>Coquilles</p> <p>Sauce crémeuse aux tomates séchées au soleil</p> <p>Sauce à la mangue et au chili</p> <p>Sandwich au steak</p> <p>Pommes de terre rôties au citron</p> <p>Riz à la vapeur</p> <p>Purée de navets</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Salade d'épinards et de mandarines</p> <p>Laitue Iceberg</p> <p>Salade de chou aux agrumes</p> <p>Riz au cari</p> <p>Pâtes aux tomates et au basilic</p> <p>Fruits de mer fumés</p> <p>Salade de lentilles méditerranéenne</p> <p>Minimum de cinq légumes</p> <p>Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets</p> <p>Deux sortes de fromages</p> <p>Cinq sortes de marinades (y compris des olives)</p> <p>Jello à la lime</p> <p>Pouding au riz</p> <p>Gâteau aux épices</p> <p>Biscuits à l'avoine</p> <p>Beignes</p> <p>Barres au citron et à la noix de coco</p> <p>Petits pains blancs et de blé entier</p> <p>Deux parfums de crème glacée</p> <p>Quatre variétés de yogourts</p> <p>Minimum de quatre sortes de pain</p>

SAM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
<p>S E M A I N E 0 1</p>	<p>Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins</p>	<p>Soupe à l'oignon Bœuf Stroganoff Ravioli Sauce au bacon et aux poivrons Sauce arrabiata Poulet rôti Jambon grillé et fromage Doigts de poulet Frites géantes Nouilles aux œufs Betteraves en tranches</p>	<p>Soupe à l'oignon Poulet cordon bleu maison Sauce hollandaise Truite au four Rotini de blé entier Sauce mexicaine Sauce blanche aux palourdes Sous-marin pizza Riz pilaf Pommes de terre O'Brien Mélange de légumes de l'Île-du-Prince-Édouard Pois mange-tout frais</p>	<p>Salade verte Épinards Salade grecque Salade de fusilli trois couleurs Salade aux trois haricots Salade de saumon Concombre et arachides Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding au chocolat Carrés de Rice Krispies au beurre d'arachide Tarte aux pacanes Biscuits au gingembre Carrés napolitains Gâteau aux carottes Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain</p>

DIM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 1	<p>Œufs au choix</p> <p>Crêpes américaines</p> <p>Pain doré avec sirop</p> <p>Gruau</p> <p>Choix de céréales froides</p> <p>Bacon, saucisses et jambon</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fèves au lard</p> <p>Tomates à l'étuvée</p> <p>Minimum de deux sortes de muffins</p> <p>Fruit frais</p> <p>Jus</p> <p>Bagels</p> <p>Muffins anglais</p> <p>Pain aux raisins</p>	<p>Crème d'asperges</p> <p>Cari de poulet aux noix de cajou</p> <p>Fettucine</p> <p>Sauce aux épinards et aux tomates séchées au soleil</p> <p>Sauce primavera</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Empanadas de bœuf</p> <p>Sandwich roulé César au poulet</p> <p>Nouilles aux œufs</p> <p>Frites</p> <p>Pois verts</p>	<p>Crème d'asperges</p> <p>Côte de bœuf au jus avec pouding Yorkshire</p> <p>Pâté au poulet</p> <p>Vermicelle</p> <p>Sauce crémeuse aux tomates séchées au soleil</p> <p>Pesto</p> <p>Ailes de poulet</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Nouilles assaisonnées</p> <p>Mais en grains</p> <p>Mini-carottes</p>	<p>Salade d'épinards et de mandarines</p> <p>Salade aux trois légumes</p> <p>Salade mexicaine au maïs</p> <p>Salade de pommes de terre rouges</p> <p>Brocoli et bacon</p> <p>Viandes froides en tranches</p> <p>Croustilles Nacho avec trempette à sept étages</p> <p>Minimum de cinq légumes</p> <p>Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets</p> <p>Deux sortes de fromages</p> <p>Cinq sortes de marinades (y compris des olives)</p> <p>Jello au citron</p> <p>Pouding Betty</p> <p>Tarte à la limette</p> <p>Biscuits roulés</p> <p>Pain aux dattes</p> <p>Flan à l'ananas et au fromage à la crème</p> <p>Petits pains blancs et de blé entier</p> <p>Deux parfums de crème glacée</p> <p>Quatre variétés de yogourts</p> <p>Minimum de quatre sortes de pain</p>

LUN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 2	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe au bœuf et à l'orge Côtes levées barbecue Pâtes en spirales Sauce au poulet, à la ciboulette et au fromage Sauce aux poivrons rouges rôtis Pizza pepperoni fromage Sandwich « French dip » Sandwich roulé au poulet et au chili Frites Nouilles aux fines herbes assaisonnées Mélange de légumes à l'orientale	Soupe au bœuf et à l'orge Quart de poulet rôti au romarin Morue farcie au riz citronné Linguine Sauce Alfredo aux tomates Sauce primavera Tacos souples au bœuf Pommes de terre à la parisienne Riz à la vapeur Choux de Bruxelles Chou-fleur frais amandine	Mesclun Laitue Iceberg Salade grecque Pâtes au fromage Salade aux deux haricots Poulet à l'estragon Œufs à la diable Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello à l'orange Tapioca Gâteau jaune Barres « Rocky Road » Tartelettes au beurre Biscuits ermites Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

MAR	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 2	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Chaudrée de poulet au maïs Pâté chinois avec sauce Rigatoni de blé entier Sauce au brocoli et aux tomates sucrées Sauce crémeuse au basilic Pizza garnie Hamburger au fromage Sandwich roulé César au poulet Frites Riz à la vapeur Pois verts	Chaudrée de poulet au maïs Gigot d'agneau rôti avec sauce à la menthe Pain de viande avec sauce créole Macaroni Sauce au fromage Sauce aux tomates et au basilic Saumon poché au thé vert Purée de pommes de terre Frites maison Tiges de brocoli frais Mélange de légumes	Salade César Salades d'épinards Légumes marinés Salade de macaroni Haricots noirs et riz Bâtonnets de pepperoni Pita et houmous Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding à la noix de coco Carrés de Rice Krispies Gâteau au chocolat Tarte bavaoise aux pommes Choux à la crème Macarons Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

MER	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 2	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Poulet aux amandes et au citron Fusilli Pesto de légumes Sauce au jambon Pizza à la viande Salade taco Petit pain garni de charcuterie Frites Pommes de terre grelots à la vapeur Épinards frais	Soupe Won Ton Bœuf à la sichuanaise Boulettes de poulet Chow mein aux légumes Porc au miel et à l'ail Pâtés impériaux Ravioli Sauce au beurre à l'ail Sauce aux quatre fromages Crevettes panées Riz frit aux légumes Pommes de terre à l'anglaise au persil Légumes sautés à la chinoise Haricots verts	Salade du chef Laitue romaine Salade asiatique au porc Salade de pommes de terre rouges Salade mexicaine aux haricots Saumon Pois chiches et orzo Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello aux fraises Bagatelle à la framboise Barres au beurre d'arachide Tarte à la crème à la noix de coco Roulés à la gelée Biscuits au gingembre Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

JEU	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 2	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe aux tomates et aux légumes Escalope de porc panée avec sauce chasseur Farfalle Sauce aux champignons et au basilic Légumes sautés Pizza végétarienne Donair Doigts de poulet Frites Pommes de terre à l'anglaise Carottes glacées à l'érable	Soupe aux tomates et aux légumes Bifteck de faux-filet de 8 oz avec rondelles d'oignon Pétoncles sautés avec sauce au citron Linguine de blé entier Sauce rouge aux palourdes Sauce primavera Petit pain garni d'une côte levée d'épaule Pomme de terre cuite au four Nouilles aux fines herbes Champignons et oignons sautés Asperges fraîches	Salade César Mescun sans vinaigrette Tomates marinées Salade de fusilli trois couleurs Salade de haricots bruns Saucisses à l'ail Salade de tofu Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding à la vanille Crumble aux pommes Gâteau au café Brioche à la cannelle Carrés au chocolat Biscuits Dad's Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

VEN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 2	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Chaudrée de fruits de mer Tilapia à la florentine Petites coquilles Sauce au fromage Sauce à la grecque Pizza hawaïenne Crevettes panées Petit pain garni de bœuf barbecue Frites Riz sauvage Pois et carottes	Chaudrée de fruits de mer Lasagne aux fruits de mer Veau cordon-bleu Cheveux d'ange Sauce Alfredo Sauce à l'ail rôti et au poivre Souvlaki de poulet Riz aux tomates et au basilic Pommes de terre rôties au citron Courge cuite au four Petits pois à la menthe	Salade d'épinards et de mandarines Laitue Iceberg Salade de chou Pâtes et pois chiches Salade de haricots et Nacho Fruits de mer fumés Haricots verts et pois chiches Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello à la baie bleue Crème cuite au four Gâteau aux carottes Beignes Barres marbrées Biscuits aux pépites de chocolat Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

SAM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
<p>S E M A I N E 0 2</p>	<p>Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins</p>	<p>Soupe aux légumes à la florentine Poulet à la provençale Gnocchis Sauce arrabiata Sauce de la Nouvelle-Écosse Pizza méditerranéenne Quesadilla au bœuf Sandwich au thon et au fromage fondu Frites Pommes de terre rôties à l'italienne Chou-fleur avec sauce au fromage</p>	<p>Soupe aux légumes à la florentine Boulettes de viande à la suédoise Côtelettes de porc gastronomiques Fettucine Poulet avec sauce aux poivrons Sauce amatriciana Ailes de poulet Pommes de terre rissolées Nouilles aux fines herbes Haricots beurre Courgettes sautées</p>	<p>Salade verte Salade d'épinards Salade aux noix et aux agrumes Salade de penne aux tomates séchées au soleil Salade aux haricots verts Viandes froides Maïs et pois chiches Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding au caramel écossais Pavé aux fruits des champs Tarte à la crème aux bananes Pain au citron et aux graines de pavot Barres Nanaimo Biscuits sablés Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain</p>

DIM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
SEMAINE 02	<p>Œufs au choix</p> <p>Crêpes américaines</p> <p>Pain doré avec sirop</p> <p>Gruau</p> <p>Choix de céréales froides</p> <p>Bacon, saucisses et jambon</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fèves au lard</p> <p>Tomates à l'étuvée</p> <p>Minimum de deux sortes de muffins</p> <p>Fruit frais</p> <p>Jus</p> <p>Bagels</p> <p>Muffins anglais</p> <p>Pain aux raisins</p>	<p>Soupe au poulet et aux nouilles</p> <p>Sole à l'orange au four</p> <p>Rotini de blé entier</p> <p>Sauce à la mexicaine</p> <p>Sauce blanche aux palourdes</p> <p>Pizza italienne classique</p> <p>Sandwich roulé César au poulet</p> <p>Hamburger au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Pommes de terre Biarritz</p> <p>Mélange de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard</p>	<p>Soupe au poulet et aux nouilles</p> <p>Dinde rôtie avec sauce et farce</p> <p>Quiche aux épinards</p> <p>Tortellini</p> <p>Sauce crémeuse aux crevettes</p> <p>Pesto</p> <p>Filet de morue pané</p> <p>Pommes de terre mousseline</p> <p>Riz aux champignons</p> <p>Mais en crème</p> <p>Rondelles de carottes fraîches</p>	<p>Salade d'épinards et de mandarines</p> <p>Salade aux trois légumes</p> <p>Champignons marinés</p> <p>Salade de pommes de terre allemande</p> <p>Pois chiches et olives</p> <p>Thon</p> <p>Épinards et noix</p> <p>Minimum de cinq légumes</p> <p>Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets</p> <p>Deux sortes de fromages</p> <p>Cinq sortes de marinades (y compris des olives)</p> <p>Jello aux cerises</p> <p>Tapioca</p> <p>Gâteau forêt-noire</p> <p>Tarte aux pommes à l'anglaise</p> <p>Barres tendres aux noix</p> <p>Biscuits au beurre d'arachide et aux pépites de chocolat</p> <p>Petits pains blancs et de blé entier</p> <p>Deux parfums de crème glacée</p> <p>Quatre variétés de yogourts</p> <p>Minimum de quatre sortes de pain</p>

LUN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 3	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe à la dinde et aux légumes Longe de porc braisée à la sicilienne Vermicelle Sauce aux champignons et au basilic Sauce tomate Sauté de bœuf Burger de poulet Quesadilla au fromage Riz à la vapeur Frites Pois mange-tout frais	Soupe à la dinde et aux légumes Jambon cuit au four Foie grillé avec bacon, saucisses et oignons Linguine Sauce Alfredo aux crevettes Sauce Parma Rosa Fajitas au bœuf Riz à la vapeur Gratin dauphinois Maïs en grains Tiges de brocoli frais	Mesclun Laitue Iceberg Brocoli et bacon Salade de pommes de terre campagnarde Haricots noirs et riz Poulet à l'estragon Tofu mariné Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello aux raisins Pouding au riz Barres à l'ananas Tartelettes à la noix de coco Tarte aux pacanes Biscuits Dad's Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

MAR	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
<p>S E M A I N E</p> <p>0 3</p>	<p>Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins</p>	<p>Soupe aux pois cassés Poulet frit à l'américaine Spaghetti de blé entier Sauce bolognaise Sauce carbonara Sauté de crevettes Tacos au bœuf Hot dogs au chili Pommes de terre mousseline crèmeuses Frites Mélange de légumes à la florentine</p>	<p>Soupe aux pois cassés Rôti de bœuf avec pouding Yorkshire Morue cuite au four Nouilles aux œufs Sauce aux artichauts Légumes sautés Kebab de porc Purée de pommes de terre Riz sauvage Chou, carottes et navets Haricots verts</p>	<p>Salade César Salade d'épinards Salade de poivrons méditerranéenne Salade malaisienne de pâtes et de crevettes Salade aux trois haricots Salade de crabe Œufs à la diable Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding à la banane Bagatelle aux fruits Assortiment de brioches Strudel Carrés au chocolat Biscuits aux pacanes et aux pépites de chocolat Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain</p>

MER	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 3	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe aux nouilles et au bœuf Bifteck Salisbury avec sauce à l'oignon Fettucine Sauce Alfredo au poulet Sauce aux tomates et au basilic Sauté de poulet Hamburger au fromage Sandwich roulé façon club Riz pilaf Frites Chou-fleur frais	Minestrone Lasagne aux fruits de mer Spaghetti avec boulettes de viande Poulet parmesan Rigatoni Sauce amatriciana Sauce crémeuse au basilic Saumon rôti glacé au gingembre Pommes de terre mousseline Pommes de terre rôties à l'italienne Macédoine de légumes frais Tiges de brocoli frais	Salade du chef Laitue romaine Légumes marinés Pâtes thaïes Salade d'ambroisie Saucisses à l'ail Salade de lentilles méditerranéenne Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello à l'orange Crème chantilly à la vanille Gâteau au café Tarte à la crème au chocolat Brioches à la cannelle Biscuits au gingembre Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

JEU	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
<p>S E M A I N E</p> <p>0 3</p>	<p>Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins</p>	<p>Chaudrée de poulet au maïs Poulet à la citronnelle Fettucine de blé entier Sauce douce aux poivrons Sauce primavera Sauté de porc Quesadilla au fromage Sous-marin pizza Riz basmati Frites Mini-carottes</p>	<p>Chaudrée de poulet au maïs Contre-filet de 8 oz avec pain à l'ail Crevettes à la diable Petites coquilles Sauce au poulet à la florentine Sauce à la grecque Ailes de poulet Pommes de terre farcies Riz vapeur Oignons et champignons frais Choux de Bruxelles</p>	<p>Salade César Mescun sans vinaigrette Salade grecque Salade de pommes de terre rouges Croustilles Nacho avec trempette à sept étages Bâtonnets de pepperoni Riz aux haricots noirs Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding à la noix de coco Croustade aux pommes Gâteau aux épices Gâteau au fromage aux cerises Tarte à la crème sûre et aux pêches Biscuits sablés Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain</p>

VEN	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
<p>S E M A I N E</p> <p>0 3</p>	<p>Oufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins</p>	<p>Chaudrée de palourdes Morue et frites à l'anglaise Tortellini Sauce à l'ail et aux poivrons rôti Pesto de tomates séchées au soleil Sauté de bœuf Sandwich roulé César au poulet Burger de saumon Pommes de terre à la vapeur Frites Mélange de légumes de l'Île-du-Prince-Édouard</p>	<p>Chaudrée de palourdes Truite amandine Poulet à la provençale Fusilli de blé entier Sauce au bacon et aux poivrons Sauce à la mangue et au chili Sandwich au steak Pommes de terre frites à l'allemande Couscous Haricots beurre Asperges fraîches</p>	<p>Salade d'épinards et de mandarines Laitue Iceberg Salade de chou aux agrumes Salade de riz Pois chiches et olives Fruits de mer fumés Haricots et champignons Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Jello aux framboises Carrés de Rice Krispies au chocolat Gâteau des anges Choux à la crème Tarte aux fraises et à la rhubarbe Biscuits sablés Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain</p>

SAM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
S E M A I N E 0 3	Œufs au choix Crêpes américaines Pain doré avec sirop Gruau Choix de céréales froides Bacon, saucisses et jambon Pommes de terre rissolées Fèves au lard Tomates à l'étuvée Minimum de deux sortes de muffins Fruit frais Jus Bagels Muffins anglais Pain aux raisins	Soupe créole aux tomates Poitrine de poulet barbecue Cheveux d'ange Sauce crémeuse aux crevettes Sauce aux poivrons rouges rôtis Sauté de pétoncles Crevettes panées Sandwich Monte Cristo Nouilles aux fines herbes Frites Courgettes sautées	Soupe créole aux tomates Poulet au cari rouge Escalope de veau avec poulet campagnard Gnocchis Sauce au crabe et aux champignons Sauce mexicaine Sloppy Joe Riz à la vapeur Pommes de terre à l'anglaise Mélange de légumes à l'orientale Épinards frais	Salade verte Salade d'épinards Salade Waldorf Salade de macaroni Houmous et pita Viandes froides Œufs à la diable Minimum de cinq légumes Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets Deux sortes de fromages Cinq sortes de marinades (y compris des olives) Pouding au citron Pavé aux cerises Gâteau marbré Barres aux bleuets Biscuits à la mélasse Biscuits sablés Petits pains blancs et de blé entier Deux parfums de crème glacée Quatre variétés de yogourts Minimum de quatre sortes de pain

DIM	Petit déjeuner	Dîner	Souper	Buffet à salades et desserts
<p>S E M A I N E</p> <p>0 3</p>	<p>Oufs au choix</p> <p>Crêpes américaines</p> <p>Pain doré avec sirop</p> <p>Gruau</p> <p>Choix de céréales froides</p> <p>Bacon, saucisses et jambon</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fèves au lard</p> <p>Tomates à l'étuvée</p> <p>Minimum de deux sortes de muffins</p> <p>Fruit frais</p> <p>Jus</p> <p>Bagels</p> <p>Muffins anglais</p> <p>Pain aux raisins</p>	<p>Soupe au bœuf à l'ancienne</p> <p>Côtelette de porc badigeonnée d'épices</p> <p>Ravioli</p> <p>Sauce au poulet et aux poivrons</p> <p>Sauce au feta et au bacon</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Hamburger au fromage</p> <p>Quesadilla au fromage</p> <p>Riz pilaf aux légumes</p> <p>Frites</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Soupe au bœuf à l'ancienne</p> <p>Longe de porc rôtie avec sauce aux pommes</p> <p>Pâté au bœuf</p> <p>Rotini</p> <p>Pesto de légumes</p> <p>Sauce crémeuse aux tomates séchées au soleil</p> <p>Sauté de crevettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Pommes de terre O'Brien</p> <p>Petits pois à la menthe</p> <p>Carottes fraîches</p>	<p>Salade d'épinards et de mandarines</p> <p>Salade aux trois légumes</p> <p>Tomates et champignons marinés</p> <p>Salade asiatique de poulet au sésame</p> <p>Tofu et légumes</p> <p>Bâtonnets de pepperoni</p> <p>Salades de haricots du Sud-Ouest</p> <p>Minimum de cinq légumes</p> <p>Minimum de huit variétés de légumes en bâtonnets</p> <p>Deux sortes de fromages</p> <p>Cinq sortes de marinades (y compris des olives)</p> <p>Jello à la baie bleue</p> <p>Tarte mousseline aux fraises</p> <p>Gâteau Lazy Daisy</p> <p>Tarte à la meringue au citron</p> <p>Barres à la noix de coco</p> <p>Friandises aux dattes</p> <p>Petits pains blancs et de blé entier</p> <p>Deux parfums de crème glacée</p> <p>Quatre variétés de yogourts</p> <p>Minimum de quatre sortes de pain</p>

MENUS CYCLIQUES DE TROIS SEMAINES POUR LES BOÎTES-REPAS

Semaine n° 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Sandwich au thon, pain brun Sandwich à la dinde fumée, pain blanc Macaroni Pomme Red Delicious Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich aux œufs, pain multigrain Sandwich au jambon de la Forêt-Noire, pain blanc Bâtonnets de légumes Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich au poulet fumé, pain brun Sandwich au saumon, petit pain au fromage Salade de pommes de terre Orange Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich au jambon au miel avec fromage, pain blanc Sandwich roulé au poulet Salade de chou Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
Vendredi	Samedi	Dimanche	
Sandwich à la dinde fumée, pain brun Sandwich au thon, pain blanc Nouilles asiatiques Pomme Granny Smith Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich au jambon en conserve, pain de blé entier Sandwich aux œufs, pain blanc Bâtonnets de légumes Orange Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich au crabe, pain brun Kaiser au jambon de la Forêt-Noire Pommes de terre Pomme Red Delicious Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	

Semaine n° 2

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Sous-marin à la viande Sandwich au poulet, pain brun Nouilles asiatiques Pomme Red Delicious Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich à viande fumée (style Montréal), pain de seigle Sandwich de pain brun garni de thon Bâtonnets de légumes Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich aux œufs, pain blanc Sandwich au rosbif, pain brun Pomme de terre Orange Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich au saumon, pain brun Sandwich à la mortadelle avec fromage, petit pain au fromage Salade de chou Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
Vendredi	Samedi	Dimanche	
Kaiser au poulet Sandwich au salami, pain multigrain Macaroni Pomme Granny Smith Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich roulé au thon Sandwich à la dinde fumée, pain blanc Bâtonnets de légumes Orange Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich au pastrami tranché très mince, pain de seigle Sandwich aux œufs, pain brun Pomme de terre Pomme Red Delicious Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	

Semaine n° 3

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Sandwich au rosbif, pain brun Sandwich au crabe, pain blanc Macaroni Pomme Red Delicious Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich à la viande fumée (style Montréal), pain de seigle Sandwich à la salade de poulet, petit pain au fromage Bâtonnets de légumes Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich roulé au poulet fumé Sandwich aux œufs, pain brun Pomme de terre Orange Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Kaiser au jambon au miel Sandwich au saumon, pain brun Salade de chou Coupe de fruits Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain
Vendredi	Samedi	Dimanche	
Sandwich à la dinde fumée, pain blanc Sandwich au saumon, pain multigrain Nouilles asiatiques Pomme Granny Smith Biscuits Oreo Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Sandwich au rosbif, pain brun Sandwich au poulet, petit pain au fromage Bâtonnets de légumes Orange Biscuits aux pépites de chocolat Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	Kaiser au thon Jambon de la Forêt-Noire Pomme de terre Pomme Red Delicious Biscuits Fudgee-O Lait 2 % Jus en boîte Barre Nutri-Grain	

Annexe 5 – Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration

À remettre au représentant de l'entrepreneur normalement 48 h avant la journée pour laquelle l'allocation de ration est déclarée.

Personnel du MDN ayant droit à une allocation (remarque n° 1)		NOMBRE DE RATIONNAIRES	VALEUR DE LA RATION	ALLOCATION
Petit déjeuner, dîner et souper			x 1	
Petit déjeuner ou dîner léger			x 0,2	
Petit déjeuner et dîner			x 0,6	
Dîner et souper			x 0,8	
Dîner ou souper seulement			x 0,4	
ALLOCATION TOTALE DE RATIONS				
CERTIFIÉ CONFORME			DATE	
Signature		X		
Nom en caractères d'imprimerie			Poste	

Remarque n° 1
Conformément aux définitions contractuelles, une « ration » comprend également trois collations (pour une journée complète) et inclut la prestation proportionnelle de collations aux rationnaires qui ne prennent pas tous les repas.

Annexe 6 – Nombre prévu de repas par jour

SALLE À MANGER	NOMBRE DE REPAS			NOMBRE DE COLLATIONS		INSTRUCTIONS SPÉCIALES
	PETIT DÉJEUNER	DINER	SOUPER	AVANT- MIDI	APRÈS- MIDI	

REMARQUE : Les détails concernant le nombre et le type de repas transportés sont consignés dans la colonne des instructions spéciales ou sur une feuille en pièce jointe.

Représentant des services d'alimentation du camp				
Signature	X		DATE	

Annexe 7 – Nombre prévu de rations par année pour 2013-2014

Annexe 7A – Nombre prévu de rations des services d'alimentation pour 2013-2014

Nombre total de journées-rations pour l'ERIC (de septembre à juin)			3 500	
Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air				
De la fin juin à la fin août			25 000	
Autres utilisateurs	(de septembre à juin)		5 000	
Nombre total prévu de rations – Tous les utilisateurs			33 500	

Annexe 7B – Nombre prévu de repas transportés individuels pour 2013-2014

Repas transportés individuels par année pour l'ERIC (de septembre à juin)			100	
Centre d'instruction d'été des cadets de l'Air				
Mai				
Juin				
Juillet			4 200	
Août			4 200	
Autres utilisateurs			1 000	
Nombre total de repas transportés individuels* – Tous les utilisateurs			9 500	

* L'annexe 7B permet de comptabiliser les repas transportés individuels. Ces repas sont compris dans le nombre prévu de journées-rations (annexe 7A). Lors de l'instruction au CIECAAH, environ 90 p. 100 des repas transportés sont des dîners.

Annexe 8 – Exigences en matière d'hygiène et de salubrité

1. L'entrepreneur respecte les normes suivantes en matière d'hygiène et de salubrité des services d'alimentation pendant la durée du contrat. Ces normes, fondées sur le *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services d'alimentation*, sur l'OAFC 34-12, sur l'OAFC 34-13 et sur le chapitre 5 (Hygiène des services alimentaires) du document A-85-269-001/FP-001 (*Manuel des directives et lignes de conduite des services d'alimentation*), constituent une série d'énoncés de fait.

2. Manipulation sécuritaire des aliments

a. Réception des aliments

- (1) Les marchandises ne présentent aucun signe de détérioration ou d'altération, ni aucune saleté, à la livraison.
- (2) Les aliments congelés sont reçus congelés.
- (3) Les aliments périssables sont livrés dans des véhicules réfrigérés.

b. Entreposage des aliments

- (1) Les aliments sont entreposés correctement dès leur réception.
- (2) Les aliments réfrigérés sont entreposés à des températures de 4 °C (40 °F) ou moins.
- (3) Les aliments congelés sont entreposés à des températures de -18 °C (0 °F) ou moins.
- (4) Dans le réfrigérateur, les aliments non cuits (crus) sont placés sur une étagère située à un niveau inférieur à celle sur laquelle se trouvent les aliments cuits (préparés).
- (5) Tous les aliments sont recouverts et entreposés sur des étagères ou des palettes placées à au moins 15 cm (6 po) au-dessus du sol.
- (6) Les aliments secs sont entreposés dans un endroit propre et bien ventilé.
- (7) Les réfrigérateurs et les congélateurs sont équipés d'un thermomètre étalonné, et les températures sont relevées quotidiennement.

c. Préparation des aliments

- (1) Les aliments sont préparés rapidement et efficacement.
- (2) Les aliments sont préparés peu de temps avant le service.
- (3) Des planches à découper et des ustensiles distincts sont utilisés pour les aliments cuits et crus.
- (4) Les aliments sont dégelés au réfrigérateur.
- (5) Les aliments sont conservés en dehors de la « zone de danger » de 4 à 60 °C (40 à 140 °F), dans la mesure du possible.

- (6) Les aliments chauds sont conservés à une température de 60 °C (140 °F) ou plus.
- (7) La viande et la volaille cuites sont conservées à une température de 60 °C (140 °F) pendant un maximum de 2 h (cuisson par lot recommandée).
- (8) La viande et la volaille cuites sont conservées à une température de 4 °C (40 °F) pendant un maximum de 72 h.
- (9) La viande et la volaille fraîches qui ont été cuites, coupées ou hachées sont utilisées dans un délai de deux jours.
- (10) Les coupes de viande fraîche sont conservées à une température de 4 °C (40 °F) ou moins pendant un maximum de 5 jours.
- (11) Le poisson cuit est conservé à une température de 2 °C pendant un maximum de 2 jours.
- (12) Les œufs frais ne sont pas servis crus.
- (13) Les œufs frais sont conservés à une température de 4 °C.
- (14) Le lait et les produits laitiers sont entreposés à une température de 4 °C ou moins.
- (15) Les aliments et les boissons périmés sont jetés.
- (16) La crème pâtissière, les garnitures et les poudings sont conservés à une température de 4 °C pendant un maximum de 2 jours et, s'ils ne sont pas servis réfrigérés, les restes sont mis au rebut.
- (17) Les préparations alimentaires qui contiennent de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou tout autre aliment potentiellement dangereux sont conservées à une température de 4 °C pendant un maximum de 24 h.
- (18) Les fruits et les légumes cuits sont conservés à une température de 40 °C pendant un maximum de 48 h, alors que les conserves ouvertes de fruits et de légumes sont conservées pendant un maximum de 72 h.
- (19) Les fruits et les légumes frais sont conservés au réfrigérateur.
- (20) Les contenants ouverts de matières grasses sont conservés au réfrigérateur.
- (21) Une date est inscrite sur les aliments préparés avant leur entreposage.

3. Personnel

a. Généralités

- (1) Tous les employés reçoivent une formation sur les procédures d'hygiène avant de commencer à travailler dans le cadre du présent contrat.
- (2) Tous les employés qui manipulent ou préparent des aliments reçoivent un certificat de premier niveau en matière de salubrité des aliments.

- (3) Des séances de suivi en cours d'emploi sont organisées pendant la durée du contrat afin de maintenir une norme élevée en matière de conformité aux règlements définis dans le code d'hygiène et aux présentes.
- (4) Un employé a reçu une certification dans le cadre du Programme national d'éducation sur l'hygiène de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires.

b. Hygiène personnelle

- (1) Les employés semblent se laver quotidiennement et utiliser du déodorant.
- (2) Les cheveux et les barbes sont propres et recouverts d'un filet ou d'un couvre-chef.
- (3) Les employés se lavent les mains fréquemment (avant de commencer à travailler, après être allés à la toilette, après une pause, après avoir toussé ou éternué ou s'être touché le visage, après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments potentiellement dangereux).
- (4) Les procédures appropriées de lavage des mains sont respectées.
- (5) Les ongles sont courts, propres et bien taillés.
- (6) Les aliments sont manipulés au moyen de louches, d'élévateurs, de pinces et de cuillères.
- (7) Les mains ne servent pas d'outils de service.
- (8) Les employés qui ont des coupures, des brûlures ou des éraflures sur les mains portent des gants de plastique.
- (9) Les employés ne mangent pas de nourriture dans la cuisine ou dans les aires de service.

c. Uniformes

- (1) Les employés portent un uniforme soigné et propre.
- (2) L'entrepreneur paie un service de blanchissage professionnel pour les uniformes du personnel.

4. Équipement

a. Normes de nettoyage de l'équipement

- (1) Toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments lors de la préparation, du service, de la présentation ou de l'entreposage des aliments, sauf les surfaces de cuisson, sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.
- (2) Les surfaces de cuisson utilisées pendant la journée sont exemptes de déchets alimentaires et de graisse, et sont récurées et nettoyées après chaque utilisation.
- (3) Toutes les autres surfaces sont nettoyées à intervalles réguliers.

- (4) Les planches à découper et les trancheuses à viande sont nettoyées et désinfectées avec soin après chaque utilisation.
 - (5) Les gros appareils sont nettoyés après chaque utilisation, alors que l'équipement utilisé moins fréquemment est nettoyé et désinfecté avant et après chaque utilisation.
 - (6) Les petits appareils comme les ouvre-boîtes, les mélangeurs et les couteaux de cuisine sont nettoyés et désinfectés régulièrement.
 - (7) Les surfaces extérieures des appareils, les aires de service et les ustensiles sont nettoyés régulièrement et exempts de marques, de taches et de débris.
- b. Calendrier de nettoyage de l'équipement – Un calendrier de nettoyage est établi par l'entrepreneur. Un guide est présenté à l'annexe 9A.

5. Installations

a. Généralités

- (1) Les portes et les moustiquaires sont fermés afin d'empêcher les insectes et les rongeurs d'entrer.
- (2) Les éclaboussures et les débris sont nettoyés immédiatement.
- (3) Les vestiaires et les toilettes des employés sont propres, et du savon, des brosses à ongles, des essuie-tout, etc., sont fournis.
- (4) Les stations de lavage des mains sont propres, et du savon, des brosses à ongles et du papier à main sont fournis.
- (5) Des vadrouilles, des balais, des seaux et des produits de nettoyage sont disponibles en quantité suffisante et correctement entreposés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- (6) Des étagères sont utilisées pour le séchage et l'entreposage des casseroles et des ustensiles.
- (7) Les murs, surtout ceux situés derrière les éviers et l'équipement de cuisson et de mélange, et les étagères utilisées pour le séchage à l'air, sont nettoyés et désinfectés régulièrement.

b. Salle à manger et aire de service

- (1) Les tables sont desservies et lavées après chaque repas.
- (2) Les pieds des chaises et des tables sont lavés toutes les semaines.
- (3) Les planchers sont balayés après chaque repas et exempts de marques, de débris et d'éclaboussures.
- (4) Les planchers sont lavés au moins une fois par jour, plus si nécessaire.
- (5) L'équipement de service des aliments froids et chauds est nettoyé après chaque repas, et les températures sont vérifiées avant chaque repas.

(6) Les contenants à condiments sont nettoyés régulièrement.

c. Lave-vaisselle et aire de nettoyage des casseroles

- (1) La zone de nettoyage de la vaisselle est nettoyée après chaque repas.
- (2) Le lave-vaisselle est nettoyé et détartré selon le calendrier de nettoyage.
- (3) Les températures du lave-vaisselle sont vérifiées régulièrement afin de s'assurer que les cycles de lavage et de rinçage sont accomplis à des températures de 60 à 70 °C (140 à 150 °F) et de 80 à 90 °C (176 à 194 °F), respectivement.

d. Ordures (FORMATION SUR LE COMPOST)

- (1) Les ordures sont enlevées de la cuisine et de la salle à manger au besoin et à la fin de chaque période de repas.
- (2) Les ordures liquides (rebuts de cuisine et déchets organiques) sont placées dans des contenants couverts conservés dans un réfrigérateur à ordures ou dans tout autre endroit convenable jusqu'au ramassage.
- (3) Les déchets solides sont placés dans des sacs à ordures.
- (4) Les débris de verre, etc. sont placés dans des contenants distincts.
- (5) Tous les contenants à ordures sont couverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- (6) Les poubelles sont nettoyées et désinfectées (intérieur et extérieur) après chaque repas dans une zone distincte des zones de production et d'entreposage des aliments.

e. Entreposage à sec

- (1) Toutes les aires d'entreposage à sec sont rangées, propres et bien organisées.
- (2) Les récipients, les étagères et les planchers servant à l'entreposage sont nettoyés régulièrement.
- (3) Les contenants alimentaires entamés sont fermés hermétiquement et entreposés ailleurs que sur le plancher.

f. Préparation et production

- (1) La zone de préparation et de production est propre et désinfectée régulièrement.
- (2) Tous les déchets alimentaires sont jetés rapidement et aucun aliment n'est conservé à la température ambiante.
- (3) Toutes les pièces d'équipement de cette zone sont nettoyées et désinfectées conformément au calendrier de nettoyage.
- (4) Les hottes et les conduits d'aération sont nettoyés au besoin.
- (5) La tuyauterie aérienne, les fenêtres, les plafonds et les murs sont nettoyés régulièrement.

(6) Les liquides renversés sur les planchers sont ramassés rapidement.

g. Réfrigérateurs et congélateurs

(1) Les aliments sont organisés et couverts.

(2) Les restes périmés et les aliments avariés sont jetés.

(3) Aucune éclaboussure ni aucun débris d'aliment ou contenant vide, etc., ne demeure à la vue.

(4) Les planchers sont lavés quotidiennement.

h. Couloirs

(1) Les couloirs sont propres et exempts de débris et de boîtes vides.

(2) Les planchers sont balayés et lavés quotidiennement.

(3) Les murs et les plinthes sont lavés régulièrement.

Annexe 9 – Nettoyage et désinfection

Annexe 9A – Instructions de base pour le nettoyage de l'équipement et calendrier de nettoyage

QUOI	COMMENT	QUAND
Surfaces de cuisson	Enlever les dépôts sur la plaque au moyen d'un grattoir à bout arrondi.	Tous les jours
	Nettoyer les débris du plateau ou de la boîte à graisse.	
	Frotter la surface et essuyer à l'aide d'un chiffon.	
	Lubrifier légèrement la surface à l'huile de table.	
	Essuyer immédiatement les aliments renversés.	
Fours et fours à rôtir	Récurer et essuyer les fours.	Tous les jours
	Nettoyer l'extérieur des fours avec un détergent et une brosse souple ou un chiffon.	
	Nettoyer au besoin au produit à nettoyer les fours.	
	Laisser refroidir la graisse et vidanger la friteuse.	
Friteuse	Filtrer la graisse au moyen d'un filtre mécanique ou d'un filtre en tissu.	Après chaque utilisation
	Nettoyer les paniers, les tamis et la friteuse entière à l'eau chaude avec du détergent, et bien rincer.	
	Au moment de l'utilisation, remplir avec l'huile filtrée et ajouter de l'huile fraîche jusqu'au niveau adéquat.	
	Démonter pour laver, rincer et désinfecter toutes les parties dans la zone de nettoyage de la vaisselle.	
Mélanges	Nettoyer les supports stationnaires.	Après chaque utilisation
Poêle basculante	Laver l'intérieur et l'extérieur de la bassine à frire à l'eau chaude avec du détergent.	Après chaque utilisation
	Rincer les surfaces à l'eau chaude et à l'aide d'un désinfectant.	
	Laver la bouilloire après chaque utilisation.	
Cuiseur à vapeur	Laver l'intérieur et l'extérieur au détergent doux.	Tous les jours
	Bien rincer et désinfecter.	
	Nettoyer les contenants, les surfaces et les côtés à l'aide d'un détergent doux, rincer et désinfecter.	
Table à vapeur	Retirer les particules résiduelles et vider l'eau.	Après chaque utilisation

	Éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur du bain-marie à l'aide d'un mélange détartrant.	Toutes les semaines
Lave-vaisselle	Ouvrir les soupapes de vidange et vider les réservoirs.	Après chaque utilisation
	Nettoyer les tamis et éponger l'excédent d'eau autour de la machine.	
	Frotter avec une brosse les réservoirs intérieurs autour des tuyaux et l'extérieur.	Après le dîner
Trancheuse	Nettoyer les gicleurs et les distributeurs de détergent.	
	Laisser la machine ouverte.	
	Détartre l'intérieur de la machine.	Toutes les semaines
	Débrancher le cordon d'alimentation et démonter.	Après chaque utilisation
	Laver, rincer et désinfecter.	
Éplucheur de légumes	Nettoyer le reste de la machine.	
	Retirer le couvercle de la trémie et le disque abrasif.	Après chaque utilisation
	Nettoyer à l'eau et à l'aide d'une brosse dure.	
	Rincer et remplacer le couvercle et le disque.	
Grille-pain rotatif	Nettoyer le collecteur.	
	Extraire les miettes et nettoyer le plateau.	Après le petit déjeuner
Ouvre-boîte	Essuyer et nettoyer la surface extérieure.	
	Laver, rincer et désinfecter.	Tous les jours
	Nettoyer et enlever les débris de la lame.	
Distributeur de jus	Nettoyer les poignées, les robinets, les plateaux d'égouttage, les réservoirs d'entreposage, les couvercles et toutes les surfaces extérieures.	Après chaque repas
Distributeur de lait	Nettoyer et désinfecter toutes les pièces.	
	Essuyer les surfaces intérieures.	Après chaque repas
	Nettoyer immédiatement toute éclaboussure.	
Distributrices à café	Rincer à l'eau chaude avant l'utilisation.	Toutes les semaines
	Brosser l'intérieur avec de l'eau chaude.	
	Rincer jusqu'à ce que l'eau soit propre.	
	Nettoyer le robinet et le tuyau conduisant au centre de la distributrice.	
	Utiliser un produit pour enlever les taches selon les instructions applicables.	
	Détartre la chemise d'eau tous les mois.	

Annexe 9B – Grille d'évaluation de l'hygiène

Camp/organisation :		DATE	
Responsable :		HEURE	
TÂCHES		TERMINÉ	
1	Les dessus de table sont propres.		Commentaires
2	Les contenants à condiments sont propres.		
3	Les planchers sont exempts de débris et d'éclaboussures.		
4	Les plateaux d'égouttage des distributeurs de boissons sont propres.		
5	La table à vapeur et les aires de service sont propres.		
6	Les aliments chauds servis sur la table à vapeur sont couverts.		
7	Les desserts et les aliments froids sont bien servis et réfrigérés.		
8	Des ustensiles de service appropriés sont placés sur la ligne de service et le buffet.		
	CUISINE		
9	a) Les comptoirs et les zones de préparation sont propres.		
	b) Les planches à découper sont propres.		
	c) Les trancheuses à viande sont propres.		
	d) Les friteuses sont propres.		
	e) Les casseroles, la vaisselle et les ustensiles sont propres.		
	f) Les murs sont propres.		
	g) Les planchers sont propres.		
10	Les zones de circulation ne sont pas encombrées.		
11	Les températures du réfrigérateur et du congélateur ont été relevées.		
12	Les salles d'entreposage sont bien organisées et les aliments sont entreposés de façon sécuritaire.		
13	Dans les réfrigérateurs, tous les aliments sont couverts et datés.		
14	Aucun n'aliment n'est laissé à la température ambiante.		
15	Les poubelles sont couvertes.		
16	Les poubelles à ordures liquides et solides des zones de préparation des aliments sont vidées fréquemment.		
17	Les moustiquaires des portes sont intacts et les portes sont fermées.		
	PERSONNEL		
18	Les employés portent des uniformes propres.		
19	Les employés portent des filets ou des couvre-chefs.		

Annexe 10 – Mesures sanitaires (OAF 34-13)

GÉNÉRALITÉS

1. La propagation de certaines maladies infectieuses peut être attribuable à des pratiques d'hygiène inadéquates ou à des conditions peu sanitaires dans les zones de service des aliments. Les mesures énoncées dans cette ordonnance visent à prévenir la propagation de ces maladies, et le personnel militaire, les entrepreneurs civils et les employés civils embauchés dans le cadre de la prestation de services d'alimentation dans des établissements du MDN les respectent donc.

DÉFINITIONS

2. Dans le cadre de cette ordonnance, « personnel des services d'alimentation » désigne les personnes qui sont préposées :

- a. à la manipulation, à la préparation, au service ou à l'entreposage des aliments;
- b. au nettoyage des zones de service ou de l'équipement destiné à distribuer de la nourriture.

CONSTRUCTION

3. Il importe que les édifices soient conçus et construits de façon à ne présenter aucun risque pour la salubrité des aliments et le service afin de maintenir une norme d'hygiène satisfaisante en matière de services d'alimentation. Les locaux sont aménagés de façon à ce qu'un espace suffisant soit réservé à chaque activité, isolée des autres afin que les risques de contamination des aliments soient réduits au minimum.

4. Les planchers sont faits d'un matériau lisse, antidérapant, non absorbant et résistant à l'écaillage. Le revêtement de plancher recouvre la base des murs sur au moins six pouces de hauteur. Les planchers qui se nettoient à grande eau ou sur lesquels l'eau se déverse sont munis d'un avaloir de sol et présentent une pente suffisante vers cette évacuation.

5. Les murs et les plafonds sont faits d'un matériau dur, lisse et non absorbant, et sont faciles à nettoyer. Ils peuvent supporter de hauts degrés d'humidité. Les joints sont serrés et étanches afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer.

6. Un approvisionnement adéquat en eau potable chaude et froide est fourni. La vapeur utilisée directement sur les aliments ou les surfaces qui entrent en contact avec des aliments est propre et non toxique. Il n'est pas recommandé d'utiliser la vapeur vive produite par l'installation de chauffage central puisque rien ne garantit que cette vapeur soit propre ou inoffensive. Les conduits d'eau potable ne sont pas situés ou installés à proximité des canalisations d'égouts ou d'eau non potable afin d'éviter tout raccordement croisé.

7. Les avaloirs sont ventilés et scellés au sol, et munis de grilles faciles à enlever en vue du nettoyage.

8. Un éclairage adéquat est fourni dans toutes les aires de service. L'annexe A de l'OSSFC 40-60 indique les niveaux d'éclairage recommandés pour ces zones.

9. Les systèmes de ventilation sont conformes aux règlements relatifs aux incendies et conçus de façon à prévenir un refoulement de substances contaminantes provenant de hottes ou de conduits d'aération sur la nourriture ou les surfaces de préparation. Les prises d'air ne laissent pas entrer de saletés, de poussière et d'insectes. Les filtres sont amovibles et ils sont nettoyés régulièrement, et les systèmes sont exempts de graisse et de poussière.

10. Les toilettes et les vestiaires du personnel ne se trouvent pas dans la même zone que les aires d'entreposage, de manipulation, de préparation et de service des aliments. Des installations distinctes sont prévues pour le personnel féminin et le personnel masculin.

11. Les toilettes du personnel sont pourvues de savon, de brosse à ongles, de serviettes jetables ou d'un sèche-mains approuvé, et d'un approvisionnement suffisant en eau chaude et en eau froide.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

12. Les résidus de cuisine et les ordures sont une source de contamination des aliments et d'odeurs, et ils attirent les insectes et les rongeurs. Puisque ces ordures doivent être manipulées, entreposées ou éliminées de façon à prévenir toute contamination des aliments ou nuisance, les mesures suivantes sont prises.

- a. Les établissements de services d'alimentation sont munis de salles d'entreposage des déchets réfrigérées, ou encore des salles à ordures bien ventilées et grillagées sont mises à la disposition de l'entrepreneur.
- b. Les déchets sont conservés dans des conteneurs étanches, non absorbants, faciles à nettoyer et munis d'un couvercle hermétique. Des sacs à déchets en plastique sont installés dans les poubelles afin de faciliter le nettoyage.
- c. Des installations adéquates sont fournies pour nettoyer et désinfecter les poubelles après chaque utilisation. Dans la mesure du possible, un laveur stérilisateur est installé.

LUTTE ANTIPARASITAIRE

13. La propreté des zones de service des aliments constitue la plus importante mesure de prévention des infestations d'insectes ou de rongeurs. Pour parer à la menace d'infestation, l'entretien du bâtiment, l'élimination des déchets, le nettoyage et la désinfection des zones visées, de même que l'entreposage des aliments, font l'objet d'une attention particulière.

14. En plus des mesures décrites aux paragraphes 5, 9, 12, 16, 17 et 26, les mesures suivantes sont prises afin d'éviter toute infestation d'insectes ou de rongeurs.

- a. Toutes les zones sont nettoyées, y compris les coins et l'espace derrière les appareils.
- b. Les aliments sont couverts et entreposés convenablement.
- c. Des moustiquaires étanches et des portes qui se referment d'elles-mêmes sont installés dans toutes les aires de service des aliments pendant la saison des mouches.

15. Si des insectes ou des rongeurs infestent les lieux, les mesures suivantes sont prises.

- a. La propreté est préconisée. L'utilisation de pesticides n'est efficace que si les lieux infestés sont d'une propreté irréprochable.
- b. Des procédures de lutte antiparasitaire sont appliquées conformément à l'OAFC 34-46 et à l'OSSFC 36-03.

ÉQUIPEMENT ET USTENSILES

16. L'équipement et les ustensiles peuvent être nettoyés facilement et sont faits d'un matériau approuvé, durable et résistant à la corrosion.
17. Les mesures suivantes sont prises lors de l'installation et de l'entretien de l'équipement.
- L'équipement non mobile est scellé au plancher ou monté sur des pattes assurant un dégagement d'au moins six pouces entre le plancher et la base. Les côtés et l'arrière de l'équipement sont scellés aux murs adjacents ou installés de façon à offrir un dégagement d'au moins huit pouces pour faciliter le nettoyage.
 - Les tables de préparation à dessus en bois, les blocs de boucher et les planches à découper sont propres et en bon état. Les articles fendus ou craqués sont réparés ou remplacés. Les planches à découper en contreplaqué fabriquées localement ne sont pas être utilisées.
18. La vaisselle ordinaire ou la vaisselle en plastique écaillée ou craquée, ainsi que les autres ustensiles ou les appareils lourds qu'une surface endommagée rend difficiles à désinfecter, sont remplacés. La vaisselle en plastique qui a perdu son lustre est remplacée.
19. Le personnel n'utilise pas d'ustensiles de campagne dans les salles à manger statiques. Ils utilisent les assiettes et les ustensiles normalement fournis dans ces installations.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

20. Les aliments pouvant être facilement contaminés, il est essentiel de respecter les consignes suivantes :
- tous les appareils et les ustensiles sont nettoyés et désinfectés régulièrement;
 - toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation;
 - les surfaces de cuisson sont exemptes de débris de nourriture, et sont récurées et nettoyées après chaque utilisation;
 - les appareils utilisés peu souvent ou entreposés sont nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés;
 - les ustensiles et l'équipement, après avoir été désinfectés, sont séchés à l'air et entreposés dans un endroit propre afin de prévenir toute contamination.
21. L'une des méthodes suivantes est utilisée pour laver et désinfecter la vaisselle et tout autre équipement.
- Lavage à la machine
 - (1) Un prélavage ou un raclage permet d'enlever tous les débris d'aliments.
 - (2) L'eau de lavage contient un détergent approprié, et sa température est maintenue entre 49 °C (120 °F) et 60 °C (140 °F).
 - (3) L'eau de rinçage est maintenue à une température d'au moins 82 °C (180 °F).
 - Lavage manuel

- (1) Normalement, des éviers à trois bassins ou des contenants sanitaires sont fournis. Lorsque l'espace ne permet pas d'installer des éviers à trois bassins, deux éviers à deux bassins peuvent être utilisés avec l'approbation préalable du QGDN/médecin-chef.
- (2) Un prélavage ou un raclage permet d'enlever tous les débris d'aliments.
- (3) Les ustensiles sont lavés dans le premier bassin ou contenant au moyen d'un détergent approprié. La température de l'eau est d'au moins 44 °C (110 °F).
- (4) Dans un évier à trois bassins, les ustensiles sont rincés à l'eau claire dans le deuxième bassin ou contenant. L'eau de rinçage est maintenue à une température d'au moins 44 °C (110 °F). Dans un évier à deux bassins, le deuxième bassin est utilisé pour le rinçage à l'eau propre et la stérilisation. La procédure de stérilisation est la même que celle décrite au sous-paragraphe 5.
- (5) Les ustensiles sont stérilisés dans le troisième bassin ou contenant comme suit :
 - a. les ustensiles sont immergés pendant au moins 2 min dans une solution de chlore d'au moins 100 parties par million (voir sous-paragraphe c1) ou pendant au moins 30 sec dans une solution d'ammonium quaternaire (voir sous-paragraphe c2). Dans les deux cas, la température de la solution est d'au moins 44 °C (100 °F);
 - b. les ustensiles sont placés dans un panier en treillis métallique et immergés pendant au moins 2 min dans de l'eau propre à une température d'au moins 82 °C (180 °F);
 - c. les appareils volumineux et les appareils électriques qui ne peuvent pas être nettoyés conformément aux sous-paragraphe a ou b sont nettoyés au moyen d'un détersif dilué dans l'eau chaude, désinfectés, puis rincés à l'eau claire.

22. Les produits suivants sont des désinfectants recommandés :

- a. une solution de chlore à 100 parties par million peut être produite en ajoutant une demi-once d'hypochlorite de sodium à 10 p. 100 (NNO 6810-21-572-1850) à un gallon d'eau tempérée;
- b. un désinfectant efficace peut être produit en ajoutant deux onces de composé d'ammonium quaternaire (NNO 6505-21-570-2100) à un gallon d'eau tempérée.

23. Peu importe la méthode de lavage utilisée, la désinfection de la vaisselle et des autres ustensiles respecte les normes reconnues de santé publique. Le dénombrement sur plaque n'excède pas 100 bactéries par article (procédé de dénombrement par écouvillonnage).

24. Normalement, l'équipement et les ustensiles sont séchés à l'air après avoir été désinfectés. Cependant, lorsqu'il n'est pas possible de le faire, des linges à vaisselle peuvent être utilisés, à condition qu'ils soient propres et utilisés à cette fin seulement.

PRÉPOSÉS À LA MANUTENTION DES ALIMENTS

25. Les employés des services d'alimentation pouvant être porteurs d'organismes pathogènes susceptibles de contaminer les aliments, les mesures préventives suivantes sont prises :

- a. les employés civils embauchés pour préparer ou manipuler des aliments font l'objet d'un examen conformément à l'O AFC 34-12;
- b. les employés des services d'alimentation qui ont un rhume, un mal de gorge, une gastro-entérite, une éruption cutanée ou une coupure ou une plaie infectée :
 - (1) communiquent avec le responsable des services d'alimentation,
 - (2) sont relevés de leurs fonctions jusqu'à ce qu'une autorité médicale les autorise à reprendre le travail.

26. Il est essentiel de maintenir des normes élevées d'hygiène personnelle afin de prévenir la transmission de maladies infectieuses par les aliments. Pour satisfaire à cette exigence, les employés des services d'alimentation respectent les règles suivantes.

- a. Porter des vêtements propres fournis pour les activités visées et ne pas porter leurs vêtements de travail en dehors des installations de services d'alimentation.
- b. Éviter de manipuler les aliments avec leurs mains; utiliser plutôt des louches, des élévateurs, des pinces ou des cuillères.
- c. Ne pas fumer, se peigner, se maquiller ou se changer dans les zones de service des aliments.
- d. Porter un filet si leurs cheveux dépassent la ligne du collet et, dans le cas de préposés civils à la manutention des aliments, garder la barbe courte, propre et d'apparence soignée.
- e. Bien se laver les mains avant de commencer un quart de travail, après être allé à la toilette, après avoir manipulé des aliments crus, après avoir utilisé un mouchoir et après avoir toussé ou éternué.

ENTREPOSAGE ET RÉFRIGÉRATION

27. Les aliments qui ne nécessitent aucune réfrigération ou congélation sont entreposés :

- a. dans des zones propres, bien ventilées et à l'épreuve des rongeurs;
- b. sur des étagères ou des palettes à au moins six pouces du sol pour faciliter le nettoyage et la lutte antiparasitaire;
- c. dans des contenants intacts ou fermés afin d'éviter que les aliments soient contaminés par des insectes.

28. Toutes les unités de réfrigération, comme les réfrigérateurs ménagers et les réfrigérateurs-chambres, les congélateurs à basse température, les tables frigorifiques et les comptoirs à sandwiches, sont entretenues comme suit :

- a. les surfaces intérieures, les tablettes et les plateaux sont propres;
- b. les étagères, les tablettes et les plateaux sont faits de métal inoxydable;

- c. les serpentins refroidisseurs sont dégivrés régulièrement sur tous les appareils qui ne sont pas équipés de dispositifs de dégivrage automatique;
- d. des températures appropriées sont maintenues;
- e. un thermomètre indicateur, facilement accessible, est placé dans chaque réfrigérateur, congélateur et comptoir frigorifique.

29. Les aliments périssables, cuits ou crus, sont entreposés conformément au *Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaire* lorsqu'ils ne sont pas utilisés dans le cadre de la préparation ou du service d'un repas.

30. Pendant la préparation et le service des repas, les aliments froids sont conservés à une température inférieure à 7 °C (45 °F) alors que les aliments chauds sont conservés à une température d'au moins 60 °C (140 °F). Les restes sont refroidis rapidement à une température de 7 °C (45 °F), partiellement couverts pour éviter toute contamination, et entreposés dans le réfrigérateur. La durée maximale d'entreposage des restes est conforme aux normes recommandées par l'industrie des services d'alimentation.

Annexe 11 – Facture bimensuelle de l'entrepreneur

L'exemple ci-après n'est qu'un modèle montrant les renseignements minimaux qui doivent figurer sur la facture de l'entrepreneur. Celui-ci peut utiliser le format de son choix, à condition que les renseignements soient clairs, concis et complets.

NOM de l'entrepreneur			
ADRESSE			
PÉRIODE DE FACTURATION		Du	au
		TÉLÉPHONE	
		TÉLÉCOPIEUR	

Résumé de l'allocation totale de rations facturables en vertu du contrat							
Date	Nombre de rations	Taux quotidien	Sous-total quotidien	Date	Nombre de rations	Taux quotidien	Sous-total quotidien
Nombre total de rations à facturer pour la période							
Frais supplémentaires pour repas transportés							
Montant brut dû à l'entrepreneur (nombre de rations X coût par ration) + frais supplémentaires pour repas transportés							
TPS/TVH							
Montant total exigible pour les services d'alimentation fournis							
MOINS – Crédit pour services du MDN fournis au personnel de l'entrepreneur							
a) Logement (voir remarque)							
(1) _____ x _____ x _____							
nombre d'employés nombre de jours frais de logement partagés							
TOTAL des crédits (déduction)							
MONTANT DÙ À L'ENTREPRENEUR							
MONTANT TOTAL EXIGIBLE							

Annexe 12 – Rapports d'incidents liés au contrat

Annexe 12A – Rapport d'incident lié au contrat de services de traiteur

AU : DIRECTEUR RÉSIDENT		RAPPORT D'INCIDENT	N°
DATE ET HEURE DE L'OBSERVATION		Date :	Heure :
CAMP/ORGANISATION		CUISINE	
OBSERVATIONS			
OBSERVATIONS DE	NOM	SIGNATURE	POSTE
		X	
		Date :	Heure :
REÇU PAR LE DIRECTEUR RÉSIDENT		Date :	Heure :
SIGNATURE DU DIRECTEUR RÉSIDENT		<i>Copie au dossier à</i>	
X			

Annexe 12B – Registre des incidents liés au contrat de services de traiteur

AU : DIRECTEUR RÉSIDENT		RAPPORT D'INCIDENT	N°
DATE ET HEURE DE L'OBSERVATION		Date :	Heure :
CAMP/ORGANISATION		CUISINE	
OBSERVATIONS DE	NOM	GRADE	POSTE
OBSERVATIONS			
DIRECTEUR RÉSIDENT informé verbalement/par écrit par		Date :	Heure :
SIGNATURE		NOM	GRADE/POSTE
X			
<i>Copie reçue par</i>			
DIRECTEUR RÉSIDENT X		Date :	
OBSERVATION DE LA MESURE CORRECTIVE PRISE PAR L'ENTREPRENEUR			
SIGNATURE		NOM	GRADE/POSTE
X			
PROCÉDURES ADMINISTRATIVES LANCÉES			
SIGNATURE		NOM	GRADE/POSTE
X			

ANNEXE B

MODALITÉS DE PAIEMENT

Les soumissionnaires doivent proposer des prix pour toutes les catégories indiquées pour la fourniture d'aliments et de services d'alimentation conformément à l'énoncé des travaux présenté à l'annexe A. Les soumissions qui ne proposent aucun prix pour une catégorie donnée seront considérées comme non recevables. Les prix doivent comprendre tous les frais associés à la livraison, à l'expédition, à la main-d'œuvre et au matériel. La TPS/TVH applicable est en sus. Aucuns autres frais ne sont permis.

Les prévisions et les estimations fournies ne servent qu'à des fins d'évaluation et ne doivent en aucun cas être considérées comme une garantie de travail. Le Canada se réserve le droit de commander moins ou plus de repas que le nombre prévu pour répondre aux besoins opérationnels.

1. Période du contrat

Période initiale : du 1^{er} juin 2013 au 31 décembre 2014 (19 mois)

Première année d'option : du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2015

Deuxième année d'option : du 1^{er} janvier 2016 au 31 décembre 2016

2. Valeurs des rations

Les valeurs suivantes s'appliquent à chaque repas compris dans les frais fermes de journées-rations.

	Valeur des rations
Petit déjeuner, dîner et souper	x 1,00
Petit déjeuner ou dîner léger	x 0,20
Petit déjeuner et dîner	x 0,60
Dîner et souper	x 0,80
Dîner ou souper seulement	x 0,40

Conformément aux définitions contractuelles, une « ration » comprend également trois collations (pour une journée complète) et inclut la prestation proportionnelle de collations aux personnes qui ne consomment pas une ration entière.

Remarque : La période du contrat étant de 19 mois plutôt que de 12 mois, le montant total évalué accorde davantage d'importance aux prix offerts.

3. Frais fermes d'une journée-ration

L'entrepreneur impose des frais fermes pour une journée-ration, lesquels comprennent tous les coûts associés à la prestation et au service du petit déjeuner, du dîner, du souper et de trois collations pour un employé admissible du MDN.

L'entrepreneur établit les frais fermes d'une journée-ration en tenant compte du nombre de rationnaires par journée-ration.

	Prévision annuelle (A)	Frais fermes d'une journée-ration (par personne)			
Rationnaires par journée-ration	33 500	Période du contrat (B)	Année d'option 1 (C)	Année d'option 2 (D)	Montant total évalué [A x (B x [19/12] + C + D)]
15 à 50	5 000	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$
51 à 150	3 000	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$
151 à 250	2 000	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$
251 à 875	23 500	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$

4. Frais supplémentaires pour les repas transportés

Les frais liés à chaque repas transporté s'ajouteront aux frais de ration fermes énoncés à la partie 1.

	Nombre prévu de repas transportés par année (A)	Période du contrat (B)	Année d'option 1 (C)	Année d'option 2 (D)	Montant total évalué [A x (B x [19/12] + C + D)]
Frais supplémentaires pour les repas transportés (\$/repas)	9 500	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$

5. Frais de service lors des réceptions

Environ 10 réceptions par année sont prévues. L'entrepreneur établit un prix qui comprend tous les coûts applicables pour la main-d'œuvre, le transport et les aliments.

	Prévision annuelle (A)	Frais de service lors des réceptions (par personne)			
Convives lors des réceptions	10	Période du contrat (B)	Année d'option 1 (C)	Année d'option 2 (D)	Montant total évalué [A x (B x [19/12] + C + D)]
25 à 50	4	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$
51 à 100	1	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$
101 à 150	0	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$
151 à 250	0	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$
251 et plus	5	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$

6. Service lors des dîners régimentaires

Environ huit dîners régimentaires par année sont prévus. L'entrepreneur établit un prix qui comprend tous les coûts applicables de main-d'œuvre. Puisque les dîners régimentaires remplacent normalement un souper ordinaire, le prix établi concerne les coûts marginaux de main-d'œuvre associés à la préparation et au démontage de la salle à manger ainsi qu'au service aux tables complet. Conformément à l'énoncé des travaux, le nettoyage des nappes demeure la responsabilité du MDN.

	Prévision annuelle (A)	Frais de service lors des dîners régimentaires (par personne)			
Nombre de dîners	8	Période du contrat (B)	Année d'option 1 (C)	Année d'option 2 (D)	Montant total évalué [A x (B x [19/12] + C + D)]
Nombre total de convives	240	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$

7. Frais de main-d'œuvre supplémentaire

Les frais de main-d'œuvre supplémentaire attribuables au temps de préparation supplémentaire et aux heures prolongées ou spéciales lors des buffets officiels et d'autres réceptions sont assujettis aux taux suivants.

La main-d'œuvre supplémentaire désigne les employés qui travaillent plus de deux heures lorsque la réception remplace un repas OU tous les employés lorsque la réception entière se déroule en dehors des heures d'exploitation. Les demandes de main-d'œuvre supplémentaire sont présentées par le superviseur du contrat. Le nombre de serveurs et la durée de la réception seront négociés avec le responsable de l'activité, et les frais qui s'imposent lui seront facturés.

	Heures estimées de main-d'œuvre supplémentaire par année (A)	Période du contrat (B)	Année d'option 1 (C)	Année d'option 2 (D)	Montant total évalué [A x (B x [19/12] + C + D)]
Tarif horaire des services externes	20	_____ \$	_____ \$	_____ \$	_____ \$

8. Coûts des aliments supplémentaires

Dans le cadre de la fourniture d'aliments et de la prestation de services d'alimentation lors des dîners régimentaires, des buffets officiels et d'autres réceptions qui ne font pas partie des frais d'une journée-réception, l'entrepreneur reçoit une majoration ferme de ____ p. 100 pour tous les produits alimentaires fournis pendant la durée entière du contrat et toute année d'option exercée. L'entrepreneur fournit toutes les factures pertinentes pour appuyer le remboursement du coût des aliments.

Majoration (1 + %) (A)	Coût estimé des aliments supplémentaires par année (B)	Montant total évalué [A x B]
	4 000 \$	

SQA-34 Pain et produits de boulangerie

Description :

Pain : Aliment stable produit par la cuisson d'une pâte faite de farine et d'eau et d'autres ingrédients variant selon le type de pain. Les miches de pain achetées doivent être d'un goût agréable et fraîches, bien développées et bien cuites avec un brunissement égal. Elles doivent être exemptes de croûte brûlée et être de taille uniforme. La mie doit être de texture adéquate et uniforme et le pain doit être exempt de pâte collante, de grumeaux, de moisissures ou de pain filant.

Tableau 1.0 Types de pain

Type	Description	Exigences
Pain blanc	Fait d'une pâte levée cuite au four et préparée avec de la farine et de l'eau qui peut contenir du sel, du shortening, du saindoux, du beurre ou de la margarine, du lait ou des produits du lait, des œufs entiers, des blancs d'œufs, des jaunes d'œufs (frais, déshydratés ou congelés); un édulcorant et d'autres ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.021. Le pain blanc doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.021. La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain blanc enrichi	Fait d'une pâte dans laquelle la farine enrichie est la seule farine de blé utilisée et contient des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.022. Le pain blanc enrichi doit être de couleur blanc crème sans endroits grisâtres.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.022. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain de blé entier	Fait d'une pâte dans laquelle le pourcentage donné de farine doit être une farine de blé entier et doit contenir au moins 60 % de blé entier par rapport à la quantité totale de farine utilisée et des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.026.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.026. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.

Pain brun	Pain coloré par l'utilisation de farine de blé entier, de farine Graham, de son, de mélasse ou de caramel.	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.027</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Le pain doit contenir par 100 parties en poids de farine au moins, 50 parties en poids de raisins secs avec ou sans pépins, ou de raisins secs et de raisins de Corinthe desquels au moins 35 parties doivent être des raisins secs et peuvent contenir des épices ou des pelures.	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.025</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.

Description :

Pain de composition spéciale :

Pain contenant des ingrédients qui sont interdits dans la norme générale relative au pain (comme des fruits, des noix, des graines et des saveurs) ou d'autres ingrédients (surtout diverses farines panifiables, d'autres types de farines et des amidons) qui sont permis en proportions supérieures à celles indiquées dans la norme générale.

Tableau 2.0 Pains de composition spéciale

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine	Exigences
Pain Graham	Farine Graham	150	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au lait	Solides du lait	6	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée minimale de conservation garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux pommes de terre	Farine de pommes de terre	5	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au miel	Miel	5	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au fromage	Fromage	12	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Pain d'avoine	Avoine	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain de blé concassé	Blé concassé	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au germe de blé	Germe de blé	2	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain aux œufs	Solides d'œufs entiers	1.5	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux fruits	Fruits	40	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain triticales	Farine triticales	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Pain de seigle	Farine de seigle	20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire. Si du pain de seigle léger est exigé, au moins 10 % de la farine doit être de la farine de seigle. Si du pain de seigle foncé est exigé, au moins 30 % de la farine doit être de la farine de seigle.
Pain aux raisins	Raisins secs sans pépins	50	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Ou un mélange de raisins secs et de raisins de Corinthe	35 et plus 15 maximum	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain au son	> 2 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	> 2 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain protéiné	Cote protéique d'au moins 20	Cote protéique d'au moins 20	Doit être conforme au <u>Règlement sur les aliments et drogues, Titre 13 B.13.029</u> . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Description :

Produits panifiés

Produits fabriqués avec de la farine, de l'eau et d'autres ingrédients variant selon le produit. Le sel, le gras et des agents de levage comme la levure et le bicarbonate de soude sont des ingrédients courants. Les produits panifiés peuvent contenir d'autres ingrédients comme du lait, des œufs, du sucre, des épices, des fruits (comme les raisins secs), des légumes (comme l'oignon), des noix (comme les noix de Grenoble) ou des graines (comme des graines de pavot).

Tableau 3.0 Produits panifiés

Type de produits panifiés	Description	Exigences
Bagel	Le bagel est un produit panifié en forme d'anneau, traditionnellement façonné à la main à partir d'une pâte de blé à levure à peu près de la taille d'une main. Les bagels sont d'abord bouillis dans l'eau et puis cuits au four. Les bagels ont une mie dense, élastique et pâteuse, avec une croûte brunie parfois croquante. Les bagels peuvent être recouverts de graines comme les graines de pavots ou de sésame cuites sur la croûte extérieure. Les bagels peuvent aussi être faits de différents types de pâte comme la pâte de grains entiers ou de seigle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Muffins anglais	Le muffin anglais est un petit pain à pâte levée rond et plat (ou mince) qui est habituellement servi fendu à l'horizontale. Les muffins anglais peuvent être faits de pâte de farine blanche ou de farine de grains entiers et sont offerts en différentes saveurs comme la cannelle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain pita	Le pain pita est un pain rond à pâte légèrement levée formant une poche. La « poche » du pain pita est créée par la vapeur qui fait gonfler la pâte. Lorsque le pain refroidit et s'aplatit, une poche se forme au centre. Le pain pita est rond ou ovale et se présente en différentes tailles.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Tortilla	La tortilla mexicaine est faite d'une farine de maïs ayant reçu un traitement spécial. Les tortillas sont aussi couramment faites de farine de blé. Les tortillas de maïs et les tortillas de blé ont des textures différentes. La tortilla de maïs est plus épaisse et plus cassante que la tortilla de blé qui se brise moins facilement en raison de sa haute teneur en gluten. Pour cette raison, la tortilla de blé peut être plus grande et plus mince.	La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.

Type de produits panifiés	Description	Exigences
Croissant	Les croissants sont un petit pain à pâte feuilletée ayant une forme distinctive de croissant. Les croissants sont faits de couches de pâte levée couvertes de beurre, roulées et repliées plusieurs fois en succession, puis abaissées en une feuille, selon une technique nommée stratification. Le processus donne une pâte à pâtisserie à plusieurs couches, de texture croustillante semblable à une pâte feuilletée.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Petits pains	Produits panifiés à pâte levée offerts en différentes tailles et formes.	Doivent demeurer de goût agréable, frais et savoureux 72 h après la livraison, sauf s'il s'agit de petits pains croustés, qui doivent demeurer frais et savoureux 48 h après la livraison.
Petits pains blancs		Faits d'une farine blanche enrichie conforme aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> , Titre 13 B13.001. Les petits pains blancs doivent être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.
Petits pains blancs à farine enrichie		Doivent être conformes aux exigences relatives aux petits pains blancs et contenir, par 100 parties de farine, au moins deux parties en masse de solides de lait écrémé ou quatre parties en masse de poudre de lactosérum séché.
Petits pains de blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité.
Petits pains croustés		Doivent être cuits au four jusqu'à l'obtention d'une croûte dure sur la totalité de la surface et doivent être de la taille et de la forme prescrites.
Petits pains mollets		Doivent être faits d'une pâte qui contient pour chaque partie de farine, au moins deux parties en masse de sucre ou de dextrose et au moins deux parties en masse de shortening ou de saindoux. La croûte doit être souple au toucher. Les petits pains doivent être de la masse, de la taille et de la forme prescrites.
Pains à hot dog		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent avoir la forme requise pour les hot dogs et mesurer au moins 150 mm de longueur.
Pains à hamburger		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm sauf indication contraire. La croûte du dessus doit être souple au toucher.

Tous les pains, pains de composition spéciale et produits panifiés achetés au Canada :

- doivent être du type et dans un conditionnement du format spécifiés;
- doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0;
- le pain et le pain de composition spéciale doivent avoir été sortis du four pas moins de 12 h ou plus de 24 h avant la livraison;
- ne doivent pas avoir été congelés à moins d'indication contraire;
- doivent être conformes aux exigences des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0 le cas échéant, à moins d'indication contraire;
- doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements liés à la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#); au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et aux règlements associés, à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#), à la [Loi sur les grains du Canada](#) et au [Règlement sur les grains du Canada pris en vertu de la Loi](#);
- doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#);
- doivent être conformes aux articles pertinents du document de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- doivent être conformes à toutes les exigences prescrites par la [Commission canadienne des grains](#);
- doivent être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16](#);
- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- doivent être conformes aux articles pertinents du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et du [Chapitre 9 - Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments](#) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CODEX ALIMENTARIUS\)](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent respecter tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes du document Établissement et application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

Tous les pains, pains de composition spéciale et produits panifiés achetés à l'extérieur du Canada :

- doivent seulement provenir de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences du Guide relatif à l'importation commerciale de produits de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- doivent être du type et dans un conditionnement du format spécifiés;
- doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0;
- ne doivent pas avoir été congelés au préalable;
- doivent être conformes aux exigences des tableaux 1.0, 2.0 et 3.0, le cas échéant, à moins d'indication contraire;
- doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues; au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur les produits agricoles au Canada et aux règlements associés, à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, à la Loi sur les grains du Canada et au Règlement sur les grains du Canada pris en vertu de la Loi;
- doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés;
- doivent être conformes aux articles pertinents du document de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- doivent être conformes aux exigences répertoriées (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) par la Commission canadienne des grains;
- doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires indiquées dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou
- doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires indiquées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- doivent satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- doivent être conformes aux articles pertinents du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et du Chapitre 9 - Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments; et/ou

- doivent être conformes à toutes les exigences indiquées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#);
- doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CODEX ALIMENTARIUS\)](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent être conformes aux autres codes d'usage en matière d'hygiène et codes d'usage pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés au pain;
- doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#);
- doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tout le pain doit être obtenu de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

Format :

Le format habituel standard utilisé dans le commerce de détail et de gros et offert sur le marché pour le pain et les produits de boulangerie frais à moins d'indication contraire.

Conditionnement :

Le pain et les produits de boulangerie frais doivent être conditionnés dans des conditionnements standards utilisés dans le commerce de détail et de gros, emballés, étiquetés et marqués de manière à protéger l'hygiène et les qualités nutritionnelles, technologiques et organoleptiques des aliments. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances qui sont sans danger, qui conviennent à l'utilisation prévue et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirables.

Entreposage et distribution :

Tous les produits doivent être livrés au moyen de véhicules propres et hygiéniques et dans des boîtes, des conditionnements ou des plateaux qui protègent le produit de la poussière et de la contamination pendant le transport.

Règlements applicables et références concernant le pain et les produits de boulangerie

Loi canadienne sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues – Titre 13
Loi sur les produits agricoles au Canada
Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés
Agriculture et Agro-Alimentaire Canada - L'industrie canadienne du pain et des produits de boulangerie
Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments
Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments
Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16
Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments (9.8)
Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments
Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments - Chapitre 9 - Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Loi sur les grains du Canada
Règlement sur les grains du Canada pris en vertu de la Loi
Commission canadienne des grains
Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius - CAC/RCP 1969)
Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)
Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)
Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

SQA-26 Beurre et margarine

SQA-26-01 Beurre

Description : Le beurre est fait de matière grasse du lait et est obtenu après le barattage de la crème ou du lait frais ou fermenté. Le beurre contient des matières grasses butyriques, de l'eau et des protéines laitières. Le beurre est le plus souvent fait de lait de vache, mais il peut aussi être fabriqué du lait d'autres mammifères, notamment le mouton, la chèvre, le buffle et le yak. Aux fins de la présente description de caractéristiques, le beurre est le produit fabriqué du lait de vache. Du sel, des aromatisants et des agents de conservation sont parfois ajoutés au beurre.

Le beurre fourni doit être conforme :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Le beurre fourni doit :

- satisfaire aux exigences du [titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues – Produits laitiers](#);
- être de catégorie Canada 1 conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- être fait de lait pasteurisé;
- avoir une saveur typique;
- avoir une texture lisse;
- avoir une consistance ferme;
- avoir une couleur uniforme;
- contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;
- être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le tableau 1.0;
- être étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada.

Le beurre ne provenant pas du Canada doit :

- satisfaire aux exigences du [titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues – Produits laitiers](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
- provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans le [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada;
- être de catégorie Canada 1 (ou la catégorie équivalente du pays d'origine) conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le beurre doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être fait de lait pasteurisé;
- avoir une saveur typique;
- avoir une texture lisse;
- avoir une consistance ferme;
- avoir une couleur uniforme;
- contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;
- être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le tableau 1.0;
- être étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada.

Tableau 1.0 Type de beurre	Caractéristiques
<i>Beurre salé</i>	Le beurre salé a une plus longue durée de conservation que le beurre doux. La mention « salé » doit être inscrite à proximité du nom usuel. Il peut contenir des solides du lait, une culture bactérienne, du sel et des colorants alimentaires autorisés conformément au Règlement sur les produits laitiers du Canada. Le beurre est généralement salé à moins que l'emballage spécifie qu'il est non salé.
<i>Beurre non salé</i>	L'utilisation de beurre non salé est préférable en pâtisserie, car le pâtissier peut décider de la quantité de sel à utiliser. Le beurre non salé est plus facilement périssable, puisque le sel agit comme un agent de conservation. La mention « non salé » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principale du contenant.
<i>Beurre fouetté</i>	Après le fouettage, le volume du beurre augmente de 25 à 30 %. Le fouettage consiste à injecter un gaz inerte (azote) dans le beurre après le barattage. La mention « fouetté » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principal du contenant.
<i>Beurre clarifié</i>	Le beurre clarifié doit être le produit obtenu du beurre ou de la crème une fois que la matière solide non gras et la plus grande partie de l'eau ont été enlevées et doit contenir au moins 99,3 % de matière grasse du lait et au plus 0,5 % d'eau.

Emballage : Le beurre fourni doit respecter les exigences du [Règlement sur les produits laitiers](#) du Canada et la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Entreposage et distribution : Entreposer dans un contenant hermétique à des températures de réfrigération pendant un mois pour le beurre salé et deux mois pour le beurre non salé, ou au congélateur pendant jusqu'à six mois pour les deux types de beurre.

Règlements applicables et références concernant le beurre

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-26 Beurre et margarine

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues – Produits laitiers

Règlement sur les produits laitiers – exigences relatives aux catégories

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS

Règlement sur les produits laitiers du Canada

SQA- 26- 02 : Margarine

Description : La margarine doit être une émulsion plastique ou liquide d’eau dans de la graisse, de l’huile ou des graisses et des huiles ne provenant pas du lait. La margarine est une graisse végétale transformée en produit à tartiner. Elle provient d’une combinaison de différents types d’huiles végétales. Le terme générique « margarine » peut désigner une vaste gamme de substituts de beurre.

La margarine fournie doit satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation](#) et à son règlement d’application.

La margarine fournie doit :

- être conforme aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles;
- être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire](#);
- être faite d’huiles ou de graisses entièrement raffinées et d’eau combinées à des produits laitiers secs et à d’autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être préparée avec des graisses et des huiles provenant d’un établissement agréé aux termes de la [Loi sur l’inspection des viandes](#) et son règlement d’application;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d’un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l’annexe du [Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- être faite d’huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
- avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses (Santé Canada fournit des renseignements dans le [Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans](#) par type d’application alimentaire);
- avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;
- être exempte de goût ou d’odeur désagréables;
- avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche;
- être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le tableau 1.0.

La margarine ne provenant pas du Canada doit :

- être conforme aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – graisses et huiles ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
- provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (la margarine doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire;
- être faite d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et drogues ou dans la réglementation équivalente du pays d'origine;
- si des huiles et des graisses d'origine animale sont utilisées, celles-ci doivent provenir d'un établissement agréé conformément à la Loi sur l'inspection des viandes et à son règlement d'application;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être faite d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
- avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses (Santé Canada fournit des renseignements dans le Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans par type d'application alimentaire);
- avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;
- être exempte de goût ou d'odeur désagréables;
- avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche;
- être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le tableau 1.0.

Tableau 1.0	Caractéristiques
Type	
Margarine	<i>Doit respecter les caractéristiques énoncées dans l'article B.09.016 du Règlement sur les aliments et drogues.</i>
Margarine réduite en calories	<i>Ne doit pas renfermer plus de 40 % de gras, d'huile ou de graisse et d'huile, et pas plus de 50 % des calories qui seraient normalement présentes dans le produit s'il n'était pas réduit en calories. Doit satisfaire aux critères énoncés dans l'article B.09.017 du titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles.</i>
Margarine molle	<i>Désigne la margarine qui n'a pas été hydrogénée et qui contient moins d'acides gras trans.</i>

Margarine végétale	Contient uniquement des graisses végétales. Aucune trace de graisse animale ni d'autres graisses n'est ajoutée dans le procédé de fabrication de la margarine végétale.
--------------------	---

Emballage : La margarine doit respecter les exigences de la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application. Sauf indication contraire, le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, et le marquage commerciaux habituels sont admis. La margarine doit être fournie dans les formats spécifiés.

Entreposage et distribution : la margarine doit avoir été fabriquée et emballée dans les 30 jours précédant la livraison. La margarine ordinaire doit être entreposée à une température ambiante d'environ 28 à 30 °C. Comme elle a une durée de conservation d'environ neuf mois généralement, elle ne doit pas être entreposée trop longtemps. La margarine molle et la margarine légère doivent être entreposées à des températures de réfrigération (entre 4 et 7 °C), et elles ont une durée de conservation d'environ 12 mois.

Règlements applicables et références concernant la margarine

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[Titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles](#)

[Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Loi sur l'inspection des viandes et son règlement d'application](#)

[Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans](#) par type d'application alimentaire (Santé Canada, 2006)

SQA-14 Fruits en conserve

Description : Conformément à la *Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés*, les fruits en conserve doivent être le produit préparé en conditionnant par la chaleur des fruits frais bien préparés, avec ou sans sucre, miel, dextrose ou glucose, à l'état sec ou liquide. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est chargée d'administrer les lois et règlements qui régissent la majeure partie des activités liées à l'industrie de la mise en conserve des fruits, du marinage et du séchage des aliments, y compris l'expédition interprovinciale et internationale de bon nombre de produits de l'industrie de même que la plupart de ses intrants agricoles. L'industrie est réglementée par le *Règlement sur les produits transformés*, en application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*.

Les fruits en conserve fournis doivent :

- être conformes à la *Loi sur les aliments et drogues* et à son règlement d'application;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues*, le Règlement sur les aliments et drogues, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et son règlement d'application.

Les fruits en conserve fournis doivent :

- satisfaire aux critères énoncés dans le *Règlement sur les produits transformés*;
- satisfaire aux critères du produit, comme il est mentionné dans la *Loi sur les produits agricoles – Règlement sur les produits transformés* (C.R.C., ch. 291) (annexe I, tableau II) et dans les *Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés* et, s'il y a lieu, à la catégorie indiquée dans le tableau 1.0 pour le fruit en conserve spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- lorsqu'aucune catégorie canadienne n'a été définie, les fruits en conserve doivent respecter les critères équivalents du produit et la catégorie des États-Unis indiqués dans le tableau 1.0 pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans les normes de catégorie de l'USDA applicables aux fruits en conserve, à moins d'indication contraire;
- baigner dans le liquide spécifié (p. ex., eau, jus de fruits faits de concentrés, etc.);
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Tableau 1.0

Variété de fruits en conserve	Catégorie requise pour l'approvisionnement
<i>Abricots (entiers ou en moitiés)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Ananas (entiers, tranchés, en morceaux [65mm, 8 mm, 13-65 mm]).</i>	<u>Catégorie U.S. A.</u>
<i>Cerises (au marasquin, à la crème de menthe ou à cocktail)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Cerises (douces)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Cerises (rouges, sures, dénoyautées)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Cocktail aux fruits</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Pamplemousse</i>	<u>Catégorie U.S. A. ou U.S. Fancy</u>
<i>Pamplemousse et orange à salade</i>	<u>Catégorie U.S. A.</u>
<i>Pêches (entières, en moitiés, tranchées, en dés ou en quartiers)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Poires (entières, en moitiés, en tranches, en dés ou en quartiers)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Pommes tranchées</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Prunes, prune à pruneaux</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Purée de pommes</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Salade aux fruits</i>	<i>Même que pour le cocktail aux fruits</i>
<i>Sauce aux canneberges</i>	<u>Catégorie U.S. A. ou U.S. Fancy</u>

Les fruits en conserve ne provenant pas du Canada doivent :

- satisfaire aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur les aliments et drogues*;
- provenir d'un pays dont les exigences de la catégorie sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par la *Loi sur les produits agricoles – Règlement sur les produits transformés (C. R. C., ch. 291)*;
- satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit, comme il est énoncé dans la *Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés (C. R. C., ch. 291) (annexe I, tableau II)*, et s'il y a lieu, à la catégorie indiquée dans le tableau 1.0 pour le fruit en conserve spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- lorsqu'aucune catégorie canadienne n'a été établie, les fruits en conserve doivent satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit et à la catégorie des États-Unis indiquées dans le tableau 1.0 pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans les normes de catégorie de l'USDA applicables aux fruits congelés, à moins d'indication contraire;

- satisfaire à toutes les exigences des normes applicables du [Codex Alimentarius](#) concernant les fruits en conserve;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les fruits en conserve doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- baigner dans le liquide spécifié (p. ex., sans sel, non sucré, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.);
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Format et emballage : Les contenants pour les produits de fruits en conserve pour lesquels des catégories ont été établies doivent être du format spécifié dans [le tableau I du Règlement sur les produits transformés – annexe III](#).

Règlements applicables et ressources concernant les fruits en conserve :

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Règlements sur les aliments et drogues

Loi sur les aliments et drogues

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur les produits transformés (tableau I de l'annexe I)

Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés – Annexe II, paragraphe 11

Normes de catégorie de l'USDA applicables aux fruits en conserve

United States Standards for Grades of Canned Grapefruit

United States Standards for Canned Cranberry Sauce

United States Standards for Canned Grapefruit and Oranges for Salad

United States Standards for Grades of Canned Pineapple

Règlement sur les produits transformés – Annexe III (Tableau I)

CODEX ALIMENTARIUS

SQA-15 Légumes en conserve

Description : Conformément à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#), les légumes en conserve doivent être le produit préparé en conditionnant par la chaleur des légumes frais bien préparés, avec ou sans sucre, sucre inversé, dextrose ou glucose à l'état sec ou liquide, sel et un agent raffermissant. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est chargée d'administrer les lois et règlements qui régissent la majeure partie des activités liées à l'industrie de la mise en conserve des légumes, du marinage et du séchage des aliments, y compris l'expédition interprovinciale et internationale de bon nombre de produits de l'industrie de même que la plupart de ses intrants agricoles. L'industrie est réglementée par le *Règlement sur les produits transformés*, en application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*.

Les légumes en conserve fournis doivent :

- être conformes à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#) la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Les légumes en conserve fournis doivent :

- satisfaire aux caractéristiques énoncées dans le [Règlement sur les produits transformés](#);
- satisfaire aux caractéristiques du produit, comme il est mentionné dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés \(C. R. C., ch. 291\)](#) (annexe I, tableau I) et les [Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés](#) et, s'il y a lieu, la catégorie indiquée dans le tableau 1.0 pour le légume en conserve spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- lorsqu'aucune catégorie canadienne n'a été établie, les légumes en conserve doivent satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit et à la catégorie des États-Unis indiquées dans le tableau 1.0 pour le légume spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans les [normes de catégorie de l'USDA applicables aux légumes en conserve](#), à moins d'indication contraire;
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Tableau 1.0

Variété de légumes en conserve	Catégorie requise pour l'approvisionnement
<i>Asperges (morceaux)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Asperges (pointes ou turions)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Betteraves (coupées ou en quartiers)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Betteraves (en dés ou en cubes)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Betteraves (entières)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Betteraves (paille ou à la française)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Betteraves (tranchées)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Carottes (en dés ou en cubes)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Carottes (entières)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Carottes (paille ou à la française)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Carottes (tranchées)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Champignons</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Choucroute</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Citrouilles</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Courges</i>	<u>Même que pour les citrouilles en conserve</u>
<i>Épinards</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Haricots (haricots secs en conserve, fèves au lard en conserve, haricots cuits en conserve)</i>	<u>Catégorie U. S. « A »</u>
<i>Haricots (verts ou beurre, avec ou sans assaisonnement)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Haricots de Lima</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Légumes mixtes ou macédoine</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Maïs (à grains entiers ou à grains coupés avec ou sans assaisonnement)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Maïs (crème)</i>	<u>Canada de fantaisie</u>
<i>Oignons</i>	<u>Catégorie U. S. « A » ou U.S. Fancy</u>
<i>Olives, mûres</i>	<u>Catégorie U. S. « A »</u>
<i>Olives, vertes</i>	<u>Catégorie U. S. « A » ou U.S. Fancy</u>

<i>Variété de légumes en conserve</i>	<i>Catégorie requise pour l'approvisionnement</i>
<i>Patates douces (entières ou coupées)</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Pâte de tomates, pâte concentrée de tomates</i>	<u><i>Même que pour les tomates en purée</i></u>
<i>Pois</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Pois et carottes</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Pommes de terre blanches (en dés ou en cubes)</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Pommes de terre blanches (entières)</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Pommes de terre blanches (paille, à la française, coupées en morceaux réguliers ou ondulés)</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Pommes de terre blanches (tranchées)</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Pulpe de tomates</i>	<u><i>Même que pour les tomates en purée</i></u>
<i>Purée de tomates</i>	<u><i>Canada de fantaisie</i></u>
<i>Sauce chili aux tomates</i>	<u><i>Même que pour les tomates en purée</i></u>
<i>Tomates (entières, entières et en morceaux, en quartiers, tranchées, en dés ou hachées).</i>	<u><i>Canada de fantaisie ou tomates entières de catégorie Canada de fantaisie</i></u>
<i>Tomates assaisonnées</i>	<u><i>Même que pour les tomates en conserve, sauf le % d'extraits égouttés qui ne constitue pas un facteur de catégorie</i></u>

Les légumes congelés ne provenant pas du Canada doivent :

- satisfaire aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur les aliments et drogues*;
- provenir d'un pays dont les exigences de la catégorie sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par la *Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés* (C. R. C., ch. 291);
- satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit, comme il est énoncé dans la *Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés* (C. R. C., ch. 291) (annexe I, tableau I) et dans les *Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés* et, s'il y a lieu, à la catégorie indiquée dans le tableau 1.0 pour le légume spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- lorsqu'aucune catégorie canadienne n'a été établie, les légumes en conserve doivent satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit et à la catégorie des États-Unis indiquées dans le tableau 1.0 pour le légume spécifié (ou la catégorie équivalente du

pays d'origine), comme il est énoncé dans [les normes de catégorie de l'USDA applicables aux légumes en conserve](#), à moins d'indication contraire;

- satisfaire à toutes les exigences applicables des normes du [Codex Alimentarius](#) concernant les légumes en conserve;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les fruits congelés doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Format et emballage : Les contenants pour les produits de légumes en conserve pour lesquels des catégories ont été établies doivent être du format spécifié dans le tableau I du [Règlement sur les produits transformés – annexe III](#).

Règlements applicables et ressources concernant les légumes en conserve

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les aliments et drogues

Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur les produits transformés (tableau I de l'annexe I)

Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés – Annexe II, paragraphe 23

Normes de catégorie de l'USDA applicables aux légumes en conserve

United States Standards for Grades of Canned Ripe Olives

United States Standards for Grades of Canned Green Olives

United States Standards for Grades of Canned Onions

Règlement sur les produits transformés – Annexe III (Tableau I)

CODEX ALIMENTARIUS

SQA-36 Céréales

Description :

Les céréales sont des aliments faits de grains transformés, comme le blé, l’avoine ou le maïs. Un certain nombre d’autres plantes ou leurs graines ou fruits comestibles, comme le sarrasin ou l’amarante en grains, peuvent également être utilisés aux fins d’extraction de l’amidon. Les céréales pour petit déjeuner peuvent être divisées en différentes catégories : prêtes à servir, instantanées et cuites. De nombreuses marques proposent aux consommateurs diverses options de céréales prêtes à consommer. La plupart des céréales prêtes à consommer contiennent des édulcorants, des fruits, des noix, des fibres, des vitamines, des protéines, des minéraux ainsi que d’autres ingrédients. Les céréales instantanées sont des céréales qui ont été cuites durant le processus de transformation, puis divisées en particules fines de manière à devoir être réhydratées avec de l’eau chaude seulement avant d’être prêtes à consommer. Les céréales cuites sont du type traditionnel ou à cuisson longue, comme le blé concassé ou les flocons d’avoine entiers, ou du type à cuisson rapide, comme les flocons d’avoine à cuisson rapide, la semoule de blé ou la semoule de maïs.

Tableau 1.0

Type de céréale	Description
Céréales prêtes à consommer	Céréales qui ne nécessitent aucune préparation.
Céréales instantanées	
Flocons d’avoine instantanés	Les flocons d’avoine instantanés sont les céréales ayant subi le plus de transformation. Ils sont constitués de flocons très minces obtenus par le roulement et le pressage du gruau haché. Le gruau est ainsi haché finement et aplati, avant d’être précuit et déshydraté. Le produit est prêt à être consommé avec l’ajout d’eau bouillante.
Flocons d’avoine instantanés, aromatisés	Flocons d’avoine instantanés auxquels des arômes, des assaisonnements et des édulcorants ou des fruits séchés ont été ajoutés. Le produit est prêt à être consommé avec l’ajout d’eau bouillante.
Crème de blé instantanée	Crème de blé instantanée vendue en sachets de portion individuelle. Il suffit d’y ajouter de l’eau chaude et de laisser reposer pendant environ deux minutes.
Céréales cuites	
Avoine : Tous les types de céréales d’avoine proviennent du gruau, c’est-à-dire de grains d’avoine mondés et grillés. L’avoine épointée, moulue à la meule, traditionnelle, et les flocons d’avoine à cuisson rapide proviennent tous de grains entiers et contiennent environ la même quantité de fibres, de protéines, de calories et d’autres nutriments.	

Flocons d'avoine instantanés	Flocons d'avoine très minces obtenus par le roulement et le pressage du gruaau (avoine entière minimalement transformée). Le produit est prêt après trois minutes de cuisson ou moins.
Flocons d'avoine à cuisson rapide	Les flocons d'avoine à cuisson rapide sont des flocons d'avoine très minces dont la taille uniforme varie de petite à moyenne. Ils sont obtenus par le roulement et le pressage du gruaau. Le produit est prêt après quinze minutes de cuisson ou moins.
Flocons d'avoine réguliers (flocons d'avoine traditionnels)	Gros flocons d'avoine minces dont la taille est raisonnablement uniforme et obtenus par le traitement à la vapeur du gruaau grillé, puis par le roulement et le pressage de ce dernier pour créer des flocons. Les flocons d'avoine réguliers peuvent être consommés tels quels ou sous forme de bouillie de flocons d'avoine (cuisson d'environ dix minutes).
Avoine épointée (à l'irlandaise)	L'avoine épointée est le type de céréale d'avoine le moins transformé. Les grains d'avoine grillés sont simplement hachés grossièrement en morceaux de la taille d'une graine de sésame. L'avoine épointée nécessite un temps de cuisson d'environ 45 minutes.
Avoine moulue à la meule (à l'écossaise)	L'avoine moulue à la meule est semblable à l'avoine épointée, mais les grains sont moulus plus finement, c'est-à-dire en morceaux de la taille d'une graine de pavot environ. L'avoine à l'irlandaise et l'avoine à l'écossaise nécessitent un temps de cuisson d'environ 20 à 25 minutes.
Crème de blé	La crème de blé est un aliment pour petit déjeuner qui ressemble à une bouillie. Sa texture est semblable à celle du gruaau de maïs, mais elle est faite de grains de blé moulus au lieu de maïs moulu. Pour préparer de la crème de blé, il faut verser de l'eau bouillante dans la semoule de blé tout en mélangeant. La semoule s'épaissit à mesure que l'on remue, ce qui crée un mélange épais dont la texture varie selon la proportion d'eau et de semoule utilisée. Il existe trois mélanges originaux dont le temps de cuisson varie de 1 minute, 2 minutes 30 à 10 minutes.

Toutes les céréales achetées au Canada doivent :

- être conformes au type et au format d'emballage spécifiés;
- respecter les descriptions précisées au tableau 1.0, s'il y a lieu;
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur les produits agricoles au Canada et à ses règlements connexes, et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, la Loi sur les grains du Canada et le Règlement sur les grains du Canada;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées à l'article B.13.060 Céréales à déjeuner du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et de la section 9.8.3 (Céréales de petit déjeuner) du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997);
- avoir un goût et une odeur agréables et être exemptes de goût rance, moisi ou suri et d'autres saveurs et odeurs non désirables;
- contenir des nutriments ajoutés acceptables conformément à la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues;
- doivent provenir d'un établissement qui répond aux critères HACCP énoncés dans l'annexe Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS.

Toutes les céréales achetées à l'extérieur du Canada doivent :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément au Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes au type et au format d'emballage spécifiés;
- respecter les descriptions précisées au tableau 1.0, s'il y a lieu;
- être conformes aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada et à son règlement d'application, de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de la Loi sur les grains du Canada et de son règlement d'application (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées à l'article B.13.060 Céréales à déjeuner du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et de la section 9.8.3 (Céréales de petit déjeuner) du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);

- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997);
- avoir un goût et une odeur agréables et être exempts de goût rance, de moisi, sur et d'autres saveurs et odeurs non désirables;
- contenir des nutriments ajoutés acceptables conformément à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- doivent provenir d'un établissement qui répond aux critères HACCP énoncés dans l'annexe [Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux céréales;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les céréales doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants :

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des céréales offertes sur le marché, à moins d'avis contraire.

Emballage :

Toutes les céréales doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable

Entreposage et distribution :

Tous les produits doivent être livrés à l'aide de véhicules propres et sans danger et dans des boîtes en carton ou des emballages qui les protègent de la poussière et de contamination durant le transport.

Règlements applicables et références concernant les céréales

Article B.13.060. Céréales à déjeuner du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada et ses règlements d'application

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur les grains du Canada

Règlement sur les grains du Canada, en application de la Loi sur les grains du Canada

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Section 9.8.3 (Céréales de petit déjeuner) du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à

certain aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius – CAC/RCP 1969)

Section A – Législation canadienne touchant les aliments du Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Directives pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

SQA-19 Fromage

Fromage

Description :

Le fromage est un produit laitier affiné ou non à pâte molle, demi-ferme, ferme ou dure. On obtient du fromage en faisant coaguler du lait, des produits laitiers, ou une combinaison des deux, à l'aide de bactéries pour créer un caillé. La coagulation de la protéine laitière, la « caséine » produit du fromage. Généralement, l'acidification du lait et l'ajout de présure, une enzyme, provoque la coagulation.

Après l'égouttement du lactosérum (petit-lait), on obtient une masse homogène de caillé. Les solides sont séparés, puis pressés pour obtenir la forme finale. Le fromage est disponible dans une variété de saveurs, de textures et d'arômes, et est classé par catégorie selon son processus de fabrication, son origine, sa forme et la méthode d'affinage utilisée. Les principales catégories de fromages canadiens sont les suivantes : fromage frais, fromage à pâte molle, fromage à pâte demi-ferme, fromage à pâte ferme et fromage à pâte dure.

Le fromage acheté au Canada doit :

- être conforme au type et au format d'emballage spécifiés;
- être conforme aux descriptions et aux exigences indiquées dans le tableau 1.0;
- posséder les propriétés physiques et chimiques ainsi que les qualités organoleptiques propres à la variété;
- être fait de lait pasteurisé ou de produits de lait pasteurisé et préparé conformément aux bonnes pratiques de fabrication;
- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et à ses règlements connexes, et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conforme aux articles pertinents du [titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conforme au [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être conforme aux exigences et aux normes de catégorie indiquées dans le tableau 1.0;
- être conforme aux articles pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- être préparé conformément aux exigences en matière d'hygiène énoncées à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- porter une étiquette qui précise la source du lait sur l'espace principal du contenant;
- être emballé et étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) (articles 16 à 23);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son [règlement d'application](#);

- être conforme aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usages recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), et le [National Dairy Code Production and Processing Regulations](#).

Le fromage fait de lait provenant d'un animal autre que la vache doit respecter les exigences énoncées à l'article B.08.031 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Le fromage acheté à l'extérieur du Canada doit :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément au [Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- provenir uniquement de pays respectant les normes en matière d'importation de produits laitiers, comme il est précisé à l'alinéa 26 du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être conforme au type et au format d'emballage spécifiés;
- être conforme aux descriptions et aux exigences indiquées dans le tableau 1.0;
- posséder les propriétés physiques et chimiques ainsi que les qualités organoleptiques propres à la variété;
- être fait de lait pasteurisé ou de produits de lait pasteurisé et préparé conformément aux bonnes pratiques de fabrication;
- être conforme aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur les aliments et drogues](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) ainsi que ses règlements connexes et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux articles pertinents du [titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme au [Règlement sur les produits laitiers](#) ou aux lois et règlements du pays d'origine;
- être conforme aux exigences et aux normes de catégorie indiquées dans le tableau 1.0;
- être conforme aux articles pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- être préparés conformément aux exigences en matière d'hygiène décrites à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);

- être conforme aux exigences relatives aux catégories d’additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#) (Codex STAN 192-1995);
- être emballé et étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) (articles 16 à 23);
- satisfaire aux exigences en matière d’emballage et d’étiquetage énoncées dans la [Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d’application;
- être conforme aux sections pertinentes du [Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d’inspection des aliments](#);
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale Codex pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées](#) (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d’hygiène alimentaire applicables d’un bout à l’autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu’au consommateur final), de manière à garantir que l’aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#), y compris la section sur le Système d’analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), et le [National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);
- respecter les exigences du [Code d’usages en matière d’hygiène pour le lait et les produits laitiers du CODEX ALIMENTARIUS](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d’aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le fromage doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l’échelle locale et internationale.

Le fromage fait de lait provenant d’un animal autre que la vache doit respecter les exigences énoncées à l’article B.08.031 du Règlement sur les aliments et drogues.

Tableau 1.0

Type	Description	Caractéristiques
Fromage frais	Le fromage frais est fait de lait écrémé pasteurisé, de lactosérum (petit-lait), de lait entier ou de crème. La teneur en matière grasse dépendra du type de lait utilisé pour la fabrication du fromage et peut varier de 0,5 à 30 %. La teneur en humidité peut atteindre jusqu’à 80 %.	

Fromage cottage	Le fromage cottage est constitué de petites particules de caillé obtenu à partir de lait écrémé, de lait écrémé concentré ou de lait écrémé en poudre et de cultures bactériennes acidogènes inoffensives. Le lait est caillé, puis égoutté, mais non pressé. L'égouttage élimine la majorité du petit-lait dans le fromage, mais il en reste un peu. Le fromage cottage a un goût très doux et ne doit pas contenir plus de 80 % d'humidité.	Doit respecter le paragraphe B.08.051. [N]. du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage cottage en crème	Le fromage cottage en crème est du fromage cottage comprenant un mélange de crème, de crème additionnée soit de lait, soit de lait écrémé, soit des deux, de sorte que le produit final contienne au moins quatre pour cent de matière grasse du lait et au plus 80 % d'humidité.	Doit respecter le paragraphe B.08.052. [N]. du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage à la crème et fromage à la crème avec d'autres ingrédients ajoutés	Le fromage à la crème est le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé. Il doit contenir au plus 55 % d'humidité et au moins 30 % de matière grasse du lait. Le fromage à la crème est facile à tartiner, a une texture lisse, un aspect humide et luisant ainsi qu'un léger goût de crème fraîche. Le fromage à la crème peut contenir les ingrédients précisés au paragraphe B.08.037 (1) [N] du titre 8 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème tout en conservant sa nature fondamentale.	Doivent respecter le paragraphe B.08.035. (1) [N]. ou B.08.037. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage à la crème à tartiner, fromage à la crème avec d'autres ingrédients ajoutés	Le fromage à la crème est le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé. Il doit contenir au moins 51 % de fromage à la crème, au plus 60 % d'humidité et au moins 24 % de matière grasse de lait. Le fromage à la crème peut contenir les ingrédients précisés au paragraphe B.08.039 (1) [N] du titre 8 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème tout en conservant sa	Doivent respecter le paragraphe B.08.038. (1) [N]. ou B.08.039. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

	nature fondamentale.	
Quark	<p>Le quark est un fromage frais provenant de l'Europe de l'Est. Il est traditionnellement fait de lait non pasteurisé, mais il existe également des variantes fabriquées avec du lait pasteurisé. Le quark a généralement une durée de conservation d'environ une semaine. C'est un fromage non affiné, mou, blanc et de texture onctueuse. Il a généralement une faible teneur en matière grasse (environ la même que le fromage à la crème et ne contient pas de sel). Son goût est doux et légèrement acidulé.</p>	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Ricotta	<p>La ricotta est un fromage crémeux fait de lactosérum de lait de vache. On obtient de la ricotta avec du lactosérum, le liquide que l'on sépare du caillé pour la fabrication du fromage. Lorsque le liquide riche en protéines est chauffé, les protéines de lactosérum se solidifient et donnent un caillé. Après l'égouttement, le caillé obtenu devient de la ricotta. Comme la ricotta est faite de lactosérum et non de lait, il s'agit d'un fromage de petit-lait, et non d'un « fromage » à proprement dit.</p> <p>Ce fromage blanc est granuleux et crémeux, a un goût doux et légèrement sucré et contient environ 13 % de matière grasse. Une ricotta de qualité a une texture ferme, mais pas solide, et est constituée de minuscules grains formant une masse humide. La ricotta italienne est typiquement faite de petit-lait de brebis, de vache, de chèvre ou de bufflonne.</p>	Doit respecter le titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
<p>Fromages à pâte molle – Après le caillage, l'égouttage naturel et l'ajout de sel, les fromages à pâte molle sont affinés en surface (c'est-à-dire que le processus de maturation commence en bordure extérieure du fromage pour progresser vers le centre). À mesure que les fromages vieillissent, leur texture et leur couleur deviennent plus uniformes. Les fromages à pâte molle ne sont ni pressés, ni cuits. Les fromages à pâte molle suffisamment vieillis ont une croûte fleurie et une texture lisse et crémeuse. Ils ont un goût riche et un arôme délicat de champignon. Leur teneur en matière grasse varie de 20 à 26 % et leur teneur en humidité varie de 50 à 60 %.</p>		

Brie	<p>Le brie est un fromage à pâte molle au lait de vache. Pour fabriquer du brie, on fait cailler le lait en y ajoutant de la présure, puis les caillés sont étendus dans des moules pour faire égoutter le petit-lait. On répète habituellement cette étape plusieurs fois, ce qui crée des couches de caillés qui sont parfois visibles dans le produit fini. Après avoir été égoutté, le fromage est retiré du moule, transféré dans un bain de saumure, et on y ajoute une culture bactérienne. Enfin, le fromage est transféré dans une cave où il vieillira environ un mois avant d’être vendu sur le marché. Le brie possède une saveur particulière ainsi qu’un goût riche et crémeux. Lorsque la croûte affiche une couleur blanche immaculée, cela signifie que le fromage n’est pas suffisamment affiné. Le fromage aura alors une saveur astringente et un goût de craie, et sa texture ne sera pas très crémeuse. À mesure que le fromage s’affinera, le dessus de sa croûte sera marqué de lignes brun pâle, sa saveur deviendra plus complexe et salée, et sa texture, plus crémeuse. Le brie est suffisamment affiné lorsqu’il a ramolli dans son ensemble. Si le fromage est coupé avant que le processus d’affinage ne soit terminé, il ne vieillira jamais à point. Le fromage dégage une odeur très forte lorsqu’il est trop vieux. Un véritable brie doit être fait de lait non pasteurisé; ce type de fromage ne peut donc être acheté.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l’article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d’humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Camembert	<p>Le camembert est un fromage à pâte molle d’origine française. Au début du processus d’affinage, le camembert a une texture molle, mais ferme, et il devient de plus en plus crémeux et parfumé au fil du temps (habituellement 2 à 3 semaines). Un véritable camembert possède un goût délicat et légèrement salé. Traditionnellement, ce fromage était fait de lait de vache non pasteurisé. La loi exige que la variété « camembert de Normandie » soit uniquement faite de lait non pasteurisé. Les camemberts vendus aujourd’hui sont habituellement faits de lait pasteurisé et sont</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l’article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le</p>

	disponibles en petites meules d'environ 350 grammes (environ 12 onces) qui sont d'abord emballées dans du papier, puis déposées dans des boîtes minces en bois. Un camembert frais est plutôt dur et friable, mais il deviendra mou et sont goût sera plus prononcé avec le temps.	fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Fromages à pâte demi-ferme – Les fromages à pâte demi-ferme sont plus fermes que les fromages à pâte molle, ont une teneur en matière grasse de 10 à 30 % et une teneur en humidité de 40 à 60 %. Cette catégorie de fromage se divise en plusieurs sous-catégories en fonction du procédé d'affinage utilisé pour la fabrication du fromage.		
Fromages non affinés – Comme son nom l'indique, le fromage à pâte demi-ferme non affiné n'est pas vieilli après le processus de caillage et d'égouttage. Le caillé est plutôt coupé et étiré jusqu'à ce qu'il forme des fils. Les fromages à pâte demi-ferme non affinés ont un goût doux et une texture élastique. Certains sont fumés ou vieillis pour rehausser le goût.		
Bocconcini	Le bocconcini est un fromage italien à pâte demi-ferme non affiné, sans croûte, de couleur blanche et vendu sous forme de petites boules de la taille d'une tomate cerise environ. Il s'agit d'un type de mozzarella frais dont le goût rappelle également celui de la mozzarella. Le bocconcini vendu aujourd'hui est souvent fait de lait de vache, mais il était traditionnellement fait de lait de bufflonne à Naples, en Italie. Certains bocconcinis vendus de nos jours sont faits de lait de bufflonne et de lait de vache.	
Mozzarella	La mozzarella a une couleur ivoire et une texture un peu élastique. C'est un des fromages les plus connus. Ce fromage sans croûte est humide et souple, a un goût légèrement salé et un goût délicat de lait et de beurre. La mozzarella varie d'une marque à l'autre, mais il existe trois types de mozzarella qui se distinguent par leur teneur en matière grasse : <ul style="list-style-type: none"> • mozzarella partiellement écrémé (15 % de M.G.). • pizza mozzarella (20 % de M.G.) • mozzarella de style nord-américain (29 % de M.G.) La mozzarella est un fromage pasteurisé à pâte demi-ferme. À	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un

	<p>l'origine, elle était faite de lait de bufflonne, mais on en trouve également à base de lait de vache ou de lait de brebis. « Mozzarella » est un terme générique qui désigne plusieurs sortes de fromages d'origine italienne qui, lors de leur fabrication, ont été étirés avant d'être coupés.</p> <p>La mozzarella fraîche est habituellement de couleur blanche, mais en fonction des saisons, elle peut être légèrement jaune en raison de l'alimentation de l'animal. On la trouve sous forme de boule de 80 à 100 grammes (6 cm de diamètre), mais elle peut peser jusqu'à 1 kg (environ 12 cm de diamètre). En raison de sa teneur élevée en humidité, elle est destinée à être consommée le jour de sa fabrication. Pour prolonger sa durée de conservation, le fromage peut être conservé dans de la saumure ou du petit-lait ou on peut ajouter de l'acide citrique lors de sa fabrication. L'emballage sous vide permet également de prolonger la durée de conservation. La mozzarella commerciale est fabriquée de la même manière que la mozzarella fraîche, mais des agents stabilisants sont ajoutés au fromage pour l'empêcher de devenir trop fibreux ou mou.</p> <p>Souvent, la mozzarella commerciale est beaucoup moins humide et légèrement plus caoutchouteuse que la version traditionnelle. La mozzarella à faible teneur en humidité est faite de lait entier ou de lait partiellement écrémé et peut être conservée au réfrigérateur pendant jusqu'à un mois. La durée de conservation de la mozzarella pré-râpée peut atteindre jusqu'à 6 mois. Lorsque le fromage est légèrement déshydraté (partiellement séché), sa structure devient plus compacte et il est préférable de l'utiliser pour des recettes nécessitant une cuisson au four (ex. lasagne).</p>	<p>pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
<p>Fromages affinés dans la masse – Les fromages affinés dans la masse ont une pâte demi-ferme, un goût doux et une texture souple. Ils ont une odeur légère et agréable. Ces fromages sont pressés, cuits et affinés dans la masse. La pâte est coupée et pressée mécaniquement pour en retirer le plus de petit-lait (lactosérum) possible. L'affinage se fait dans l'ensemble du fromage. Certains</p>		

fromages peuvent avoir une croûte ferme qui est alors lavée et brossée.		
Havarti	D'origine danoise, le havarti est un fromage à pâte demi-ferme à croûte lavée et au goût crémeux qui est fait avec du lait de vache. Pour fabriquer ce fromage, on ajoute de la présure au lait pour le faire cailler. Les caillés sont ensuite pressés dans des moules, égouttés et transférés dans des salles d'affinage. C'est un fromage lisse et sans croûte, à surface légèrement brillante et de couleur crème à jaune selon le type. Le havarti est un fromage doux avec un parfum de beurre et un goût de beurre légèrement aigrelet. Il devient plus salé et a un goût de noisette avec le temps. Le havarti est disponible en version faible en gras ou fait de lait entier.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Monterey Jack	Le monterey jack est un fromage à pâte demi-ferme qui est fait avec du lait de vache. Ce fromage n'est vieilli que brièvement (un mois) avant d'être vendu. Il a un goût doux et crémeux et une teneur élevée en humidité. Il existe de nombreuses variantes du monterey jack classique. Certains fabricants y ajoutent des fines herbes ou des piments forts. Le « dry jack » est une version vieillie du fromage qui est affiné pendant jusqu'à 6 mois. Il a un goût prononcé plus complexe et il est suffisamment dur pour être râpé afin d'être utilisé comme du parmesan. Le fromage monterey jack doit avoir une texture lisse, une couleur uniforme et être exempt de fissure ou de décoloration.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un

		pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
St-Paulin	<p>Le Saint-Paulin est un fromage à pâte demi-ferme au goût doux, fait de lait de vache pasteurisé et dont la couleur varie du jaune pâle à l'orange-mandarine éclatant. C'est un fromage crémeux, mais il est habituellement assez ferme pour être tranché. Sa croûte comestible est lavée, mince, jaune-orange, lisse et a l'aspect du cuir. Les imitations de Saint-Paulin ont une croûte en plastique non comestible. Le fromage Saint-Paulin est affiné dans un moule rond et ses côtés forment une légère saillie. La période d'affinage dure environ quatre semaines, et le fromage contient 40 % de matière grasse.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
<p>Fromages affinés en surface – L'affinage des fromages se fait de la surface vers le centre. Les fromages sont tournés, lavés et conservés dans des chambres froides. Leur saveur est plus prononcée que celle des fromages à pâte demi-ferme et ils peuvent avoir une odeur âcre.</p>		
Oka	<p>Le fromage oka régulier est un fromage à pâte demi-ferme, pressé et non cuit qui a été affiné en surface pendant quatre semaines. Le fromage oka classique est affiné pendant un mois de plus. Il a une croûte lavée et est fait de lait entier cru ou pasteurisé de vache. Il a un goût doux, crémeux et de noisette qui s'accroît au fil du temps. Le fromage oka léger est semblable au oka régulier, mais est toujours fait de lait pasteurisé et contient moins de matière grasse. Le fromage oka a une couleur crème pâle et une croûte rouge cuivrée, et peut présenter de petits trous à la surface.</p>	

Feta	La feta est un fromage affiné dans une solution de saumure et est traditionnellement faite de lait de chèvre, mais elle peut également être faite de lait de vache et de brebis. La feta a une couleur blanche, un goût salé (dû à la saumure) et une texture friable et granuleuse. La pâte de la feta peut varier de molle à demi-ferme et contient de 30 à 60 % de matière grasse.	
Fromages à pâte ferme – Les caillés sont égouttés et fortement pressés pour en retirer plus de lactosérum que dans le cas de fromages à pâte moins ferme. Cette catégorie comprend les fromages cuits et pressés. Les fromages à pâte ferme sont affinés dans la masse, contiennent de 20 à 31 % de matière grasse et ont une teneur en humidité de 35 à 52 %. Certains fromages de cette catégorie peuvent avoir une croûte, sont de grande taille et en forme de cylindre. Les fromages à pâte ferme sans croûte sont emballés en blocs sous vide. Le goût des fromages de cette catégorie varie de doux à prononcé selon la durée et la méthode d’affinage. En cours d’affinage, le gaz produit par l’action des bactéries peut former des ouvertures ou des « yeux » de diverses tailles dans certains fromages à pâte ferme.		

Cheddar	<p>Le fromage cheddar est le produit de la coagulation, à l'aide de bactéries, du lait, de produits du lait ou d'un mélange de ceux-ci, en vue de former un caillé qui est ensuite soumis à un procédé pour le transformer en cheddar. Il doit avoir une teneur en caséine d'au moins 83 % de la teneur totale en protéines du fromage. Il doit contenir au plus 39 % d'humidité et au moins 31 % de matière grasse du lait. Il peut contenir une teneur en humidité plus élevée que le pourcentage maximal et une teneur en matière grasse inférieure au pourcentage minimal prévu par la loi si son étiquette contient une déclaration faisant partie du nom du produit (ex. cheddar « léger »).</p> <p>Le fromage cheddar a une pâte relativement ferme, une couleur jaune à blanc cassé et peut parfois avoir un goût prononcé. Il peut varier de faible en matière grasse (doux au goût) à riche en matière grasse (vieilli et fort au goût).</p> <p>Les cheddars canadiens ont un goût plus doux et plus crémeux, et sont connus pour leur équilibre entre la saveur et le goût fort. Le goût du cheddar varie selon sa durée d'affinage et son origine. À mesure que le fromage vieillit, il perd de l'humidité et sa texture devient plus sèche et friable. Le goût corsé du cheddar se développe après 12 mois (cheddar fort) et 18 mois d'affinage (cheddar extra-fort). La durée d'affinage optimale est de 5 à 6 ans, toutefois, le cheddar vieilli 3 ans convient à la plupart des utilisations, et le cheddar vieilli 5 ans peut être réservé aux occasions spéciales.</p>	<p>Conformément à l'article 13 du <i>Règlement sur les produits laitiers</i>, le fromage cheddar peut être classé dans la catégorie Canada 1 s'il satisfait à certaines exigences.</p> <p>Doit être préparé dans un établissement agréé qui respecte les exigences du <i>Règlement sur les produits laitiers</i> du Canada.</p> <p>Doit respecter les exigences du paragraphe B.08.034. (1) [N].</p> <p>Le fromage cheddar (titre 8 – Produits laitiers) du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p>
Brick	<p>Ce fromage en forme de brique a une couleur qui varie du jaune pâle au blanc et un goût sucré et de noisette qui se corse avec le temps. D'une texture moyennement molle, il s'effrite facilement et colle un peu à la lame d'un couteau. Son procédé de fabrication est inspiré de celui du cheddar blanc américain, mais il est préparé à une température plus élevée, ce qui augmente un peu la teneur en matière grasse et modifie légèrement la structure des protéines. Le fromage ainsi obtenu possède une texture molle et un goût fort bien distinct.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article</p>

		<p>B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d’humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p> <p>B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l’article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d’humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p> <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau –</p>
Colby	<p>Ce fromage à pâte demi-ferme est fait de lait de vache pasteurisé. Sa pâte est de couleur orange ou jaune crème. Sa saveur ressemble à celle du cheddar, mais il est plus doux et plus crémeux.</p> <p>Le colby a une teneur élevée en humidité et possède une texture plus moelleuse que celle du cheddar. Lors de la fabrication du colby, le caillé est rincé, c’est-à-dire que le petit-lait est remplacé par de l’eau durant la cuisson. Ce procédé réduit la teneur en acidité, ce qui rend le fromage moins aigrelet. Le colby vieillit mal, car il tend à devenir fissuré et sec.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau –</p>
Edam	<p>L’edam est un fromage doux à pâte demi-ferme. Il a un goût de noisette et de sel, et son odeur est presque nulle. De couleur jaune pâle, il a généralement une texture lisse et sèche, et est recouvert de paraffine rouge ou jaune. L’edam est fait de lait de vache à teneur réduite en matière grasse et est relativement plus faible en gras (28 %) que de nombreux autres fromages.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau –</p>

		<p>Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Emmental	<p>Crémeux et à la pâte colorée, l'emmental est fait de lait de vache et comporte de gros trous formés par le gaz carbonique produit par l'action des bactéries en cours d'affinage. Il s'agit du fromage suisse original et son goût crémeux rappelle la noisette. L'emmental est un fromage à pâte demi-ferme de couleur jaune. Le fromage est habituellement vieilli pendant au moins quatre mois, mais il arrive souvent qu'il soit affiné pendant beaucoup plus longtemps.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Gruyère	<p>De couleur jaune, le gruyère est un fromage à pâte ferme fabriqué avec du lait de vache et fait partie de la famille des fromages suisses. Le fromage gruyère a un goût sucré et légèrement salé. Sa saveur varie grandement avec l'âge; il est crémeux et a un goût de noisette lorsqu'il est jeune, et sa saveur devient plus complexe et corsée avec</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p>

	l'âge. Lorsque le gruyère est suffisamment affiné (cinq mois à un an) il peut être fendu, et sa texture devient légèrement granuleuse.	Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Suisse	Le fromage suisse est un terme générique qui désigne plusieurs variétés de fromage originellement fabriquées en Suisse. En Amérique du Nord, les fromages appelés « Suisse » sont une imitation de l'emmental suisse ou de l'emmental. Fait de lait de vache, le fromage suisse a un goût doux relevé de notes piquantes. De couleur jaune pâle, il est luisant et comporte de grandes ouvertures (appelées « yeux ») formées par le gaz carbonique produit par l'action des bactéries en cours d'affinage. On contrôle la taille des yeux en modifiant l'acidité, la température et le temps de séchage. Plus les yeux sont grands, plus la saveur du fromage est prononcée et plus il sera difficile de le trancher. Comme le fromage suisse tranché est populaire en Amérique du Nord, le Suisse produit pour être tranché est vieilli moins longtemps, et son goût est moins prononcé que celui du fromage suisse importé.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.

Tilsit	De couleur jaune pâle, le tilsit est un fromage à pâte demi-ferme qui est fait de lait de vache pasteurisé. Il a une texture moyennement ferme et comporte des trous irréguliers ou des fissures ainsi qu'une croûte jaune foncé. Son goût est intense et très fruité. Il existe trois variétés de tilsit : une version au goût plus doux (étiquette verte) faite de lait pasteurisé, une version au goût plus corsé (étiquette rouge) faite de lait cru, et le « rahm-tilsiter » (étiquette jaune) qui est produit avec du lait pasteurisé additionné de crème. La teneur en matière grasse du lait du tilsit varie de 30 à 60 %.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Fromages à pâte ferme – Les fromages de cette catégorie sont cuits et pressés, et peuvent être soumis à une longue période d'affinage qui leur donne un goût fort et prononcé. Leur texture est habituellement sèche et granuleuse.		
Parmesan	Également appelé parmigiano-reggiano, le parmesan est un fromage à pâte dure/ferme d'origine italienne qui est fait de lait de vache pasteurisé. Il a un goût riche, fruité et de noisette. Le véritable parmesan est un fromage dur de couleur jaunâtre qui se défait en copeaux. Ce fromage dense comporte de gros grains qui sont facilement visibles à l'œil nu.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage

		maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Romano	<p>Le romano est un fromage à pâte dure dont l'extérieur est sec, de couleur jaune pâle à marron clair et qui est parfois recouvert d'une cire jaune, brune ou noire. Le romano a une pâte dure, sèche et granuleuse de couleur jaune pâle. Il a un goût fort, acidulé et salé. Il peut être fabriqué avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre, ou une combinaison de ceux-ci. Le romano est un fromage traditionnel d'origine italienne.</p> <p>Il est différent des autres fromages, car sa fabrication nécessite une plus grande quantité de lait par livre de fromage; la majeure partie de l'eau étant perdue durant le procédé. Il a une teneur en matière grasse de 27 % et une teneur en humidité de 32 %. Le romano est fabriqué à l'aide d'une méthode spéciale appelée « frugatura » : le fromager égoutte et perce le caillé avant de le saler et de le tremper dans la saumure.</p> <p>Un fromage romano de qualité a une couleur uniforme et ne présente aucun signe de fissure et de sécheresse ou d'humidité excessive.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Asiago	<p>L'asiago est un fromage vieilli à pâte dure d'origine italienne. Il est fait de lait de vache écrémé. Selon la durée d'affinage, sa texture peut varier de lisse à friable. La saveur de l'asiago est semblable à celle du parmesan, mais elle varie selon la durée d'affinage. On détermine souvent l'âge d'un fromage par son goût.</p> <p>Deux formes d'asiago sont produites : l'asiago frais, également appelé « pressato », et l'asiago vieilli, appelé asiago d'« allevo ». L'asiago frais est de couleur blanc cassé et a un goût plus doux que celui de l'asiago d'« allevo ». L'asiago d'« allevo » a une couleur plus jaunâtre et une pâte plus ferme que l'asiago frais. Sa texture est également un peu granuleuse.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non</p>

		supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Autres fromages – Certains fromages n'ont pas été classés sous les catégories susmentionnées en raison de la variété de leurs caractéristiques, de leur forme, de leur taille et de leur procédé d'affinage particuliers.		
Fromage fondu ou fromage fondu avec des ingrédients ajoutés.	Le fromage fondu est le produit du broyage et du mélange, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. Dans le cas du fromage cheddar fondu, au moins un des fromages suivants sont utilisés : du fromage cheddar, du fromage à caillé brassé, du fromage à caillé granuleux et du fromage à caillé lavé. Le fromage fondu fait d'une seule variété de fromage doit contenir une teneur en humidité inférieure au pourcentage maximal permis de 40 %. S'il est fait de plusieurs variétés de fromage, la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise doit être de moins de 40 %. Le fromage fondu peut contenir les ingrédients spécifiés au paragraphe B.08.041(1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu (indication de la variété) tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.040. (1) [N]. ou B.08.041. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Préparation de fromage fondu ou préparation de fromage fondu avec des ingrédients ajoutés	La préparation de fromage fondu est le produit du broyage et du mélange, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. La préparation de fromage fondu peut contenir du lait ou des produits du lait ajoutés, au moins 51 % de fromage, au plus 46 % d'humidité et au moins 23 % de matière grasse du lait. La préparation de fromage fondu peut contenir les ingrédients spécifiés au paragraphe	Doit respecter le paragraphe B.08.040. (1) [N]. ou B.08.041. (2) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

	B.08.041(2) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage fondu tout en conservant sa nature fondamentale.	
Fromage fondu à tartiner ou fromage fondu à tartiner avec des ingrédients ajoutés	Le fromage fondu à tartiner est le produit du broyage et du mélange, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. Le fromage fondu à tartiner doit contenir du lait ou des produits du lait ajoutés, au moins 60 % de fromage, au plus 60 % d'humidité et au moins 20 % de matière grasse de lait. Le fromage fondu peut contenir les ingrédients spécifiés au paragraphe B.08.041.4(1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu à tartiner tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.041.3 (1) [N]. ou B.08.041.4 (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage conditionné à froid ou fromage conditionné à froid avec des ingrédients ajoutés	Le fromage conditionné à froid est le produit du broyage et du mélange, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. Le fromage conditionné à froid contient un ou plus d'un des ingrédients suivants : fromage cheddar, fromage à caillé brassé, fromage à caillé granuleux et fromage à caillé lavé. Ses teneurs en humidité et en matière grasse doivent respecter les exigences du paragraphe B.08.041.5. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Le fromage conditionné à froid peut contenir les ingrédients ajoutés précisés au paragraphe B.08.041.6. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage conditionné à froid (indication de la variété) tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.041.5 (1) [N]. ou B.08.041.6 (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

Préparation de fromage conditionné à froid ou préparation de fromage conditionné à froid avec des ingrédients ajoutés	La préparation de fromage conditionné à froid est le produit du broyage et du mélange, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. La préparation de fromage conditionné à froid doit contenir 51 % de fromage, au plus 46 % d'humidité et au moins 23 % de matière grasse de lait. La préparation de fromage conditionné à froid peut contenir les ingrédients ajoutés précisés au paragraphe B.08.041.8. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage conditionné à froid, tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.041.7 (1) [N]. ou B.08.041.8 (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Bleu danois	Le bleu danois est également connu sous le nom de danablu. C'est un fromage riche, veiné de bleu et à pâte demi-ferme qui est fait de lait de vache. Son goût particulier est fort et salé. En forme de tambour ou de bloc, le bleu danois a une croûte qui varie du blanc au jaune, légèrement humide et comestible. Ce fromage est également appelé marmora.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.

Stilton	<p>Le stilton, un fromage anglais connu pour sa forte odeur, existe en deux versions : le stilton bleu et le stilton blanc. Crémeux et marbré de riches veines bleues, le stilton a un goût riche plus doux que les autres fromages bleus. Sa saveur s'adoucit au fil du temps. Habituellement, le stilton laisse également un arrière-goût prononcé. La croûte, traditionnellement ridée, n'est pas comestible et doit être coupée avant de consommer le fromage. Comme le stilton n'est pas un fromage pressé, sa texture demeure friable et granuleuse.</p>	
Cambozola	<p>Le cambozola est un fromage triple crème, riche en matière grasse avec une texture molle et crémeuse et une croûte poudreuse semblable à celle du camembert. C'est une combinaison de fromage à pâte molle triple crème et de gorgonzola. Durant sa fabrication, le même type de moisissure est ensemencé dans le fromage que dans le gorgonzola, ce qui lui confère des veines de moisissures bleues. La crème, mélangée au lait, donne une texture riche au cambozola. Son goût est beaucoup plus doux que celui du gorgonzola, toutefois, comme sa pâte n'est pas toujours très persillée, le cambozola est souvent vendu comme un brie bleu.</p>	
Fromage de chèvre	<p>Pour fabriquer du fromage de chèvre, on fait chauffer du lait de chèvre dans lequel on ajoute de la présure pour le faire cailler. Le caillé est ensuite égoutté, puis pressé. Également appelé « chèvre », ce type de fromage est disponible sous différentes formes, allant de pâte molle à demi-ferme et même à pâte dure. Très souvent, on le trouve sous forme de texture molle et facile à tartiner. Le fromage de chèvre a un goût aigrelet caractéristique.</p>	

Caillé de fromagerie	<p>Le caillé de fromagerie est constitué de petits morceaux de caillés qui ont été séparés du lactosérum naturel du lait. Il a une saveur douce et un peu salée, et un goût délicat de lait. Il a environ la même fermeté que le fromage, mais sa texture est élastique et caoutchouteuse.</p> <p>Caractéristique particulière du caillé de fromagerie : lorsqu'il est consommé frais, il produit un petit grincement sous la dent. Sa couleur peut être jaune ou orange à environ la même couleur que celle du cheddar blanc. Le caillé de fromagerie perd rapidement sa fraîcheur, et devient sec et très salé.</p>	
Gorgonzola	<p>Le gorgonzola est un fromage bleu au parfum particulier. Il est disponible en version jeune (goût sucré) et âgée (goût beaucoup plus relevé). Le gorgonzola est habituellement affiné pendant trois à quatre mois, et la texture du fromage varie selon la durée de l'affinage. Un gorgonzola à texture ferme a été vieilli plus longtemps que la version à texture crémeuse. Ce fromage peut avoir une texture crémeuse, ferme ou granuleuse et son goût est salé.</p>	
Halloumi	<p>Le halloumi est un fromage traditionnel provenant de Chypre. Fait d'un mélange de lait de chèvre et de brebis, il peut également contenir du lait de vache. De couleur blanche, le halloumi a un goût salé et une texture fibreuse. Il a une teneur en matière grasse d'environ 25 % en poids humide et 47 % en poids sec.</p>	
Mascarpone	<p>Le mascarpone est un fromage triple crème fait de crème fraîche qui est souvent dégusté en tant que dessert. D'un blanc laiteux, ce fromage à tartiner a une texture très molle et lisse semblable à celle du fromage à la crème. Particulièrement riche en matière grasse, la mascarpone est produite de la même manière que le yogourt et la ricotta.</p>	

Règlements applicables et références concernant le fromage

Règlement sur les produits laitiers

National Dairy Code Production and Processing Regulations

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius - CAC/RCP 1969)

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Directives pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers du CODEX ALIMENTARIUS

Section A – Législation canadienne touchant les aliments du Guide relatif à l'importation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Cheeses Fact and Fancy – Bureau laitier du Canada

Description : Le café est une boisson faite avec les graines du fruit du caféier (cerise de café). Il existe deux espèces principales de café : arabica et robusta. Les grains de café arabica produisent un café plus aromatisé, de meilleure qualité et contenant environ 50 % moins de caféine que les grains robusta. *Nota :* Bien que le climat au Canada ne soit pas propice à la culture du café et du thé, certaines entreprises du pays importent des matières brutes qu'elles transforment et vendent sur les marchés intérieurs et d'exportation.

Tout le café (en grains ou moulu) provenant de fèves de café arabica ou robusta fourni au Canada doit :

- satisfaisant à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- répondre aux spécifications du titre 5 du Règlement sur les aliments et drogues – Café;
- s'il est décaféiné, être produit avec un additif alimentaire autorisé conformément au tableau XV du titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- satisfaisant aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues; et/ou
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaisant à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaisant aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments; et/ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);

- satisfaisant à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- satisfaisant à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du café – CODEX ALIMENTARIUS; et
- présenter les caractéristiques du type de café indiquées dans le tableau 1.

Tout le café (en grains ou moulu) issu de fèves arabica et robusta acheté à l'extérieur du Canada aux fins de transformation et de vente au Canada doit :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements régissant l'importation des aliments conformément au Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments;
- être conformes aux Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conformes aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada et de son règlement d'application, de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments et de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) et ses règlements connexes;
- satisfaisant aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire, ou à un programme équivalent, du Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues; et/ou
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaisant à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- satisfaisant aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application; et/ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux

- d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- satisfaisante à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le café doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
 - présenter les caractéristiques propres au type de café indiquées dans le tableau 1.

Tous les fournisseurs étrangers de grains de café ou de café moulu issus de fèves de café arabica et robusta doivent :

- garantir, dans tous les cas, que les variétés de café commercial respectent toutes les exigences de la législation canadienne (fédérale, provinciale et municipale);
- être conformes à la Section C – Responsabilités de l'importateur du *Guide relatif à l'importation commerciale de produits*;
- satisfaisante à toutes les exigences énoncées dans le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du café* – CODEX ALIMENTARIUS.

Tableau 1

Type de café*		Caractéristiques
<i>Coffea arabica</i> (café arabica)		Le café arabica est cultivé en Amérique centrale et en Amérique du Sud, dans les Caraïbes et en Indonésie. Les grains de café arabica constituent l'essentiel des cafés de première qualité qui sont généralement vendus sous forme de grains entiers. On considère que le café arabica donne une boisson plus savoureuse et plus aromatique que le café robusta.
<i>Coffea canephora</i> (café robusta)		Le café robusta est principalement cultivé en Afrique. Les fèves sont généralement cultivées dans de grandes plantations où les cerises de café mûres sont récoltées en une seule fois, ce qui augmente le pourcentage de grains pas assez mûrs ou trop mûrs.
Café décaféiné		Café vert, torréfié ou soluble duquel la caféine a été extraite. Toutes les méthodes de décaféination utilisées aujourd'hui réduisent d'environ 97 % la caféine naturellement présente dans le grain de café.
Café instantané ou café soluble		On obtient un tel type de café en déshydratant une concentration liquide de café préparé avec de l'eau chaude. L'ajout d'eau chaude à la poudre soluble permet de reconstituer la boisson.
Type de café de spécialité**		Caractéristiques
Espresso		Café préparé avec une mouture fine de grains ayant subi une torréfaction poussée à travers laquelle on fait passer de l'eau chaude sous pression pendant moins de 30 secondes. La formation naturelle d'une mince couche de mousse dense et dorée appelée « crème du café » est

	caractéristique de l'espresso.
Cappuccino	Café composé de 1/3 d'espresso, de 1/3 de lait chaud et recouvert de 1/3 de mousse de lait. Il y a moins de lait qu'il n'y paraît en raison de l'air contenu dans la mousse de lait. Le cappuccino peut également être préparé en combinant de l'espresso avec une petite quantité de lait chaud et recouvert de mousse de lait.
Café au lait	Café préparé avec une quantité égale de café corsé chaud et de lait chaud.
Café Latte	Café préparé selon la même méthode que le café au lait, mais en utilisant 1/4 d'espresso et 3/4 de lait chaud avec peu ou pas de mousse de lait.
Macchiato	Espresso auquel on ajoute une petite quantité de mousse de lait sur le dessus.
Latte Macchiato	Café préparé dans un verre haut à moitié rempli de lait chaud et de mousse de lait sur lesquels on ajoute lentement un espresso court.
Café Americano	Une portion d'espresso diluée avec suffisamment d'eau chaude pour obtenir un café d'une force similaire au <u>café filtre</u> , mais différent au goût.
Café moka	Boisson composée d'espresso mélangé avec du sirop de moka ou de chocolat et du lait chaud, recouverte de crème fouettée et saupoudrée de chocolat.

Type de torréfaction ***	Caractéristiques
Torréfaction <i>After Dinner</i>	Café ayant été torréfié jusqu'à une teinte foncée, mais plus pâle que brun très foncé. Les grains ont une surface quelque peu huileuse. La torréfaction <i>After Dinner</i> confère un goût doux-amer et acidulé aux grains.
Torréfaction <i>Cinnamon</i>	Café de couleur brun cannelle clair au goût prononcé de noix et présentant le plus haut degré d'acidité. Il s'agit d'une torréfaction légère.
Torréfaction <i>American</i>	Café ayant une couleur marron uniforme, un goût prononcé de caramel, mais dépourvu des notes de torréfaction poussée. Il s'agit d'une torréfaction moyenne.
Torréfaction <i>City</i>	Grains de couleur brun foncé n'ayant aucune trace d'huile à la surface; goût au corps bien développé rappelant le caramel ou le chocolat avec quelques notes de torréfaction poussée. Ce type de torréfaction entraîne une certaine perte d'acidité. La torréfaction <i>Full City</i> est légèrement plus poussée et confère au café des notes plus acidulées.
Torréfaction <i>Vienna</i>	Grains de couleur brun foncé ayant une surface un peu huileuse et un goût marqué de torréfaction poussée.
Torréfaction <i>French</i>	Grains de couleur brun très foncé ayant une surface très huileuse; goût amer et puissantes notes aromatiques. Également connue sous les noms de torréfaction <i>New Orleans</i> ou <i>Continental</i> . Il s'agit d'une torréfaction poussée.

Torréfaction <i>Italian</i>	Grains de couleur noire ayant une surface très huileuse; goût de brûlé intense et amer.
Torréfaction <i>Espresso</i>	La torréfaction espresso est destinée aux machines à espresso. Il s'agit d'une torréfaction poussée similaire à la torréfaction <i>Full City</i> .

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce du café, à moins d'avis contraire.

Emballage : Un emballage scellé est requis pour le café moulu, car ses caractéristiques peuvent changer rapidement (par ex., perte des qualités aromatiques).

Café en grains : Le café en grains est habituellement emballé dans des sacs doublés d'aluminium, car il risque moins de perdre son goût et son arôme que les autres types de café.

Café pré-moulu : Le café pré-moulu doit être scellé et est habituellement emballé dans une pellicule de plastique imperméable, dans du papier d'aluminium ou une boîte de métal afin de préserver ses qualités aromatiques.

Café instantané/soluble : Le café instantané/soluble est emballé sous vide dans des boîtes en métal ou dans des pots de verre, car il absorbe l'humidité rapidement.

Étiquetage : La *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, appliquée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, prévoit que l'étiquette des aliments pré-emballés, y compris le thé et le café, produits au Canada ou importés, ne doit pas comporter de renseignements faux ou trompeurs quant à l'origine, la qualité, la tenue à l'usage, le poids net ou la quantité.

Entreposage et Distribution

Dans des conditions d'entreposage à long terme, il faut veiller au contrôle strict de l'humidité. Le café continuera de sécher dans des conditions d'humidité relative de moins de 60 %, mais il commencera à absorber de l'eau si les conditions d'humidité dépassent 80 %. L'humidité se trouvant dans l'espace d'entreposage peut provenir de planchers et de murs humides, de la pluie (poussée par le vent ou provenant de fuites), du mélange de café sec avec du café humide ou être causée par un manque de circulation d'air. Des installations appropriées à l'entreposage, l'utilisation de bonnes pratiques d'entreposage et une surveillance régulière sont essentielles pour prévenir et réduire les problèmes. Le transport du café exige également l'adoption de pratiques permettant de maintenir, autant que possible, une température uniforme et de prévenir la contamination par d'autres matières. Pour que le café conserve sa pleine saveur, gardez-le dans un environnement frais et sec tout en vous assurant que l'humidité, l'air et les odeurs n'entrent pas en contact avec le café.

Règlements applicables et références concernant le café

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Titre 5 du Règlement sur les aliments et drogues – Café

Tableau XV du titre 16 – Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Santé Canada – Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire

Titre 16 – Règlement sur les aliments et drogues

Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments

Codes d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius - CAC/RCP 1969)

Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du café

Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments

Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX

ALIMENTARIUS

Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application

Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) et ses règlements connexes

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du café – CODEX

ALIMENTARIUS

SQA 28-01 Thé

Description : Le thé est une boisson obtenue par l’infusion dans l’eau chaude des feuilles du théier (*Camellia sinensis* or *Thea sinensis*).

Tout le thé fourni au Canada doit :

- être conforme aux sections pertinentes de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que de ses règlements connexes et de la Loi sur l’Agence canadienne d’inspection des aliments;
- être conforme aux exigences énoncées au titre 20 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire aux exigences applicables aux types de thé mentionnées dans le tableau 1.0;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de la lutte antiparasitaire d’Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l’Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conforme aux additifs alimentaires énoncés au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues; et/ou
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d’additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d’inspection des aliments;
- satisfaire aux exigences en matière d’emballage et d’étiquetage énoncées dans la Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation et son règlement d’application; et/ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d’hygiène alimentaire applicables d’un bout à l’autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu’au consommateur final) pour assurer que l’aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d’analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l’emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008).

Tableau 1.0 Types de thé*	Caractéristiques
Thé noir	Le thé noir doit être composé de thé noir ou d’un mélange de deux ou de plusieurs thés noirs, et doit satisfaire aux exigences énoncées au <u>titre 20 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues</u> . Le thé noir est fait de feuilles de thé (<i>Camellia sinensis</i>) qui ont subi une oxydation complète. Le processus d’oxydation permet d’obtenir une saveur riche et prononcée et donne une couleur ambrée à l’infusion. Les <u>thés noirs populaires comprennent</u> : Assam, Ceylon, Darjeeling, Earl Grey, Keemun, Lapsang Souchong, Sikkim et Yunnan. Quant aux mélanges populaires, on compte l’English Breakfast, l’Irish Breakfast et le Russian Caravan.
Thé vert	Le thé vert doit satisfaire aux exigences énoncées au <u>titre 20 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues</u> . Le thé vert est fait de feuilles de thé (<i>Camellia sinensis</i>) qui ne subissent pas d’oxydation. On les soumet

	plutôt au flétrissage, puis on les passe à la vapeur ou on les chauffe pour empêcher l'oxydation. Les feuilles sont ensuite roulées et séchées. Le thé vert a une couleur vert clair et un goût délicat. Les variétés de thé vert comprennent les suivantes : Gunpowder, Puits du dragon, thé vert au jasmin, Sencha Dancha, Hojicha, Genmaicha, Gyokuro, Sencha Fukujyu, Matcha et Tencha.
Thé blanc	Le thé blanc est fait de feuilles de thé (<i>Camellia sinensis</i>) cueillies avant l'épanouissement complet des feuilles. Les bourgeons foliaires sont cueillis avant leur ouverture, puis sont séchés lentement à basse température. Contrairement à d'autres méthodes de transformation du thé, les bourgeons foliaires ne sont pas roulés et ils sont seulement légèrement oxydés. On obtient ainsi un thé de saveur douce au goût naturellement sucré. Tout comme le thé vert, le thé blanc subit peu de transformation et n'est pas fermenté.
Thé Oolong	Le thé Oolong est fait de feuilles de thé partiellement oxydées (<i>Camellia sinensis</i>) et combine le goût et la couleur du thé noir et du thé vert. Extrêmement parfumés et hautement aromatiques, les thés Oolong sont consommés sans lait ni sucre. Les variétés de thé Oolong comprennent : Formosa Oolong, Ti Guan Yin, Formosa Pouchong et Wulong.
Thés aromatisés	Les thés aromatisés sont faits de thés véritables (<i>Camellia sinensis</i>) mélangés avec des fruits, des épices ou des herbes. Ils peuvent également être mélangés avec de l'écorce de fruit ou parfumés avec des huiles ou des essences naturelles, ou mélangés avec des épices comme la cannelle ou la muscade, des fleurs ou d'autres plantes.
Tisanes	Les tisanes sont des boissons à base de plantes ou des infusions composées d'un seul ingrédient ou d'un mélange de fleurs, d'herbes, d'épices, de fruits, de baies et de diverses plantes (exemple : camomille, menthe, ortie). Les tisanes ne contiennent pas de feuilles de thé (<i>Camellia sinensis</i>).
Décaféiné (avec indication du type de thé)	Le thé décaféiné doit respecter les caractéristiques précisées au <u>titre 20 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues – Thé</u> . Le thé décaféiné est du thé (du type indiqué) duquel la caféine a été éliminée. À la suite de la décaféination, le thé ne contient pas plus de 0,4 pour cent de caféine.

Tout le thé (*Camellia sinensis* ou *Thea sinensis*) acheté à l'extérieur du Canada doit :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements régissant l'importation des aliments conformément au Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments;
- être conforme aux Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que de son règlement d'application et de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) et ses règlements connexes ou l'équivalent;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux sections pertinentes du site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments et d'Agriculture et Agroalimentaire Canada;
- respecter les caractéristiques des types de thé présentés dans le tableau 1.0;
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire, ou à un programme équivalent du Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues ou à des exigences équivalentes;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux ou à des exigences équivalentes;

- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application; et /ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés à l'arbre à thé (*Camellia sinensis* ou *Thea sinensis*);
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énumérées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le thé doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Tous les fournisseurs étrangers de thé (*Camellia sinensis* ou *Thea sinensis*) doivent :

- garantir, dans tous les cas, que l'arbre à thé respecte toutes les exigences de la législation canadienne (fédérale, provinciale et municipale);
- être conforme à la Section C – Responsabilités de l'importateur du Guide relatif à l'importation commerciale de produits.

Nota : Bien que le climat au Canada ne soit pas propice à la culture du thé et du café, certaines entreprises du pays importent les matières brutes qu'elles transforment et vendent sur les marchés intérieurs et d'exportation. Le thé et le café transformé au Canada doivent être conformes à toutes les spécifications susmentionnées.

Format : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce du thé, à moins d'avis contraire.

Entreposage et distribution :

Règlements applicables et références concernant le thé

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application

Titre 20 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues – Thé

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Santé Canada – Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Codes d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius - CAC/RCP 1969)

Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments

Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application

Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments
Agriculture et Agroalimentaire Canada

SQA-33 Condiments et sauces condimentaires

Description :

Un condiment est une substance comestible comme une sauce ou un assaisonnement ajouté aux aliments pour en releasser la saveur. Sont inclus parmi les condiments, la sauce chili, le catsup, la sauce soya, le raifort, la relish, la moutarde, la salsa, etc. Le tableau 1.0 présente les exigences relatives à certains condiments courants. En raison du grand nombre de condiments offerts sur le marché, il est difficile d'énoncer des exigences pour la totalité de ces produits. Les exigences relatives aux condiments prévues au *Règlement* sont indiquées au tableau Table1.0. Les condiments répertoriés au tableau 1.0 et tous les autres condiments achetés doivent satisfaire aux exigences indiquées ci-dessous.

Tableau 1.0

Condiment	Exigences	Catégorie
Catsup de tomates, catsup	Le catsup est fait de jus de tomates rouges arrivées à maturité ou de parures saines de tomates débarrassées des pelures et des graines. Il doit satisfaire aux exigences de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe I - Tableau 1 art. 60.	Canada de fantaisie
Sauce chili aux tomates	La sauce Chili aux tomates est préparée à partir de tomates entières, propres, saines, bien mûries, hachées ou broyées, dont les pelures ont été tamisées. Il doit rester dans le produit une proportion considérable des graines. Du vinaigre, du sel, des assaisonnements et des édulcorants sont ajoutés. Elle doit satisfaire aux exigences de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe I - Tableau 1 art. 61.	Canada de fantaisie
Relish, relish sucrée, marinades ou chutney	Ces produits sont préparés avec des légumes ou des fruits sains et propres, du sel et du vinaigre et sont conformes aux exigences de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe II art. 38.	

Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires achetés au Canada :

- doivent être du type et dans un conditionnement du format spécifiés;
- doivent être conformes à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#);
- doivent satisfaire aux exigences du tableau 1 (le cas échéant) et de l'article de la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#) indiquée au tableau 1.0;
- doivent être conformes à tous les autres articles pertinents des lois et des règlements liés à la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#); au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et aux règlements associés et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#);
- doivent être conformes aux articles pertinents du document de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- doivent être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16](#);
- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- doivent être conformes aux articles pertinents du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CODEX ALIMENTARIUS\)](#), y compris l'annexe sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent respecter tous les critères établis conformément aux principes du document Établissement et application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires achetés à l'extérieur du Canada :

- doivent seulement provenir de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences du [Guide relatif à l'importation commerciale de produits de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);

- doivent être du type et un conditionnement du format spécifiés;
- doivent être conformes à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés (ou l'équivalent dans le pays de provenance);
- doivent satisfaire aux exigences du tableau 1 (le cas échéant) et de l'article de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés indiqué au tableau 1.0;
- doivent seulement provenir de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences du Guide relatif à l'importation commerciale de produits de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou l'équivalent dans le pays de provenance) liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues; au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur les produits agricoles au Canada et aux règlements associés, à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés;
- doivent être conformes aux articles pertinents (ou l'équivalent dans le pays de provenance) du document de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16; et/ou
- doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- doivent satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation; et/ou
- doivent être conformes aux articles pertinents du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments; et/ou
- doivent être conformes à toutes les exigences indiquées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985);
- doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CODEX ALIMENTARIUS), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP);

- doivent être conformes aux autres codes d'usage en matière d'hygiène et codes d'usage pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés aux condiments ou aux sauces condimentaires;
- doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#);
- doivent respecter tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes du document Établissement et application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997);
- doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tous les condiments et toutes les sauces condimentaires doivent être obtenus de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

Conditionnement :

Les sauces condimentaires doivent être conditionnées dans des conditionnements standards utilisés dans le commerce de détail et de gros, emballés, étiquetés et marqués de manière à protéger l'hygiène et les qualités nutritionnelles, technologiques et organoleptiques des aliments. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances qui sont sans danger, qui conviennent à l'utilisation prévue et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirables.

Règlements applicables et références concernant les sauces condimentaires

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe 1 – Tableau 1
Règlement sur les produits transformés – Annexe II
Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés
Loi canadienne sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues
Règlement sur les aliments et drogues - Titre 16
Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement connexe
Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments
Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments
Règlement sur les aliments et drogues – Titre 16
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments
Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire - Codex Alimentarius
Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits
Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)
Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)
Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

SQA-17 Légumes déshydratés

SQA-17 Légumes déshydratés

Description : Les légumes déshydratés sont des légumes dans lesquels la plus grande partie de l'eau a été éliminée aux fins de la conservation. Les légumes déshydratés sont généralement impropres à la consommation comme tels. Les légumes peuvent être séchés par des moyens artificiels (à l'aide d'une machine comme un déshydrateur d'aliments ou par la lyophilisation) ou en combinaison avec le séchage au soleil. Les légumes peuvent être tranchés, coupés en cubes, en dés, granulés, ou coupés en d'autres formes ou laissés entiers. Les légumes déshydratés visés par la présente description comprennent entre autres les artichauts, les asperges, les haricots verts, le chou, le chou-fleur, le céleri, le maïs sucré, l'aubergine, les oignons, les pois verts, les pommes de terre, les courges, la patate douce, les tomates et les champignons de culture (comestibles).

Les légumes déshydratés fournis doivent satisfaire :

- à la [*Loi sur les aliments et drogues*](#) et au [*Règlement sur les aliments et drogues*](#);
- aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la [*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*](#) et son règlement d'application.

Les légumes déshydratés fournis doivent :

- être conformes aux exigences du [*Règlement sur les produits transformés*](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [*Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire*](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [*Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire*](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- satisfaire aux exigences du [*Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles*](#) du Codex alimentarius;
- être préparés à partir de légumes sains, propres et bien mûris qui ont été lavés, triés, parés, épluchés, évidés, équeutés et coupés en morceaux avant le séchage.

Les légumes déshydratés ne provenant pas du Canada doivent :

- être conformes aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et le Règlement sur les aliments et drogues ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
- provenir d'un pays dont les exigences de la catégorie sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par la *Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés* (C. R. C., ch.291);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe des Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- satisfaire aux exigences du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles du Codex alimentarius;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les légumes déshydratés doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être préparés à partir de légumes sains, propres et bien mûris qui ont été lavés, triés, parés, épluchés, évidés, équeutés et coupés en morceaux avant le séchage.

Règlements applicables et références concernant les légumes congelés :

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les aliments et drogues

Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur les produits transformés

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles

SQA-16 Fruits séchés

Description : Les fruits séchés sont des fruits dans lesquels la majeure partie de l'eau a été extraite pour assurer la conservation du fruit. Les fruits peuvent être séchés à l'aide de méthodes naturelles ou artificielles nécessitant l'utilisation d'une machine, comme un déshydrateur d'aliments.

Les fruits séchés fournis doivent satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Les fruits séchés fournis :

- doivent être conformes aux exigences du [Règlement sur les produits transformés](#);
 - doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
 - doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire](#) du CODEX ALIMENTARIUS;
 - doivent respecter toutes les exigences énoncées [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés](#) du Codex alimentarius;
 - ne doivent pas dépasser les concentrations maximales autorisées d'acide sulfureux calculé en anhydride sulfureux (permis dans ou sur les fruits séchés), comme il est énoncé dans le [Règlement sur les aliments et drogues](#) du Canada;
 - doivent respecter les caractéristiques énoncées dans le tableau 1.0, à moins d'indication contraire;
 - doivent respecter les normes de catégorie de l'USDA, ou des normes équivalentes s'il y a lieu, à moins d'indication contraire;
 - doivent être préparés à partir de fruits sains, propres et bien mûris qui ont été lavés, triés, parés, pelés, évidés, équeutés et découpés en morceaux avant le séchage.
- Les fruits séchés ne provenant pas du Canada doivent :
- satisfaire aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et du [Règlement sur les aliments et drogues](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
 - provenir d'un pays dont les exigences et normes sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#) (C. R. C., ch. 291);
 - satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit et à la catégorie équivalente de l'USDA (à moins d'indication contraire), comme il est énoncé dans le tableau 1.0 pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – du CODEX ALIMENTARIUS;
 - provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
 - respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés](#) du Codex alimentarius;

- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les fruits séchés doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

Tableau 1.0

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
<i>Prunes Séchées</i>	<p>Les prunes à pruneaux desquelles la majeure partie de l'eau a été éliminée par séchage sont connues sous le nom de prunes ou de pruneaux séchés. Elles peuvent être traitées avec de l'eau ou de la vapeur, et un agent de conservation peut y être ajouté.</p> <p>Les prunes fournies :</p> <ul style="list-style-type: none"> • doivent être du type et du nombre spécifiés; • doivent être de taille uniforme; • doivent respecter le pourcentage maximal d'humidité pour la catégorie de prunes U. S. « A » ou U. S. Fancy, comme il est indiqué dans le <i>Table IV – Moisture Allowances for Dried Prunes</i>; • doivent respecter les tolérances et limites totales à l'égard des défauts, comme il est indiqué dans le <i>Table I – U.S. Grade A or U.S. Fancy; Allowances for Defects of the United States Standards for Grades of Dried Prunes</i>. 	<p>Catégorie U. S. « A » ou U. S. Fancy conformément aux <i>United States Standards for Grades of Dried Prunes</i></p>
<i>Pommes séchées</i>	<p>Les pommes séchées sont des pommes évidées et tranchées, avec ou sans la pelure, puis séchées pour éliminer l'eau. Le produit est séché suffisamment longtemps pour éliminer la majeure partie de l'eau et obtenir une texture semi-sèche. Le produit séché doit contenir au plus 24 % d'eau (en fonction de la masse), et peut contenir de l'anhydride sulfureux conformément au <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Les pommes séchées fournies :</p> <ul style="list-style-type: none"> • doivent être d'une couleur uniforme, d'un jaune pâle à blanc; • doivent être de taille uniforme (conformément à la catégorie U. S. « A » et aux <i>United States Standards for Grades of Dried Apples</i>); • doivent être exemptes de défauts; • doivent être souples, et le nombre d'unités dures et sèches doit être limité; • doivent avoir un goût franc et typique de pommes séchées, et être exemptes de goût ou d'odeur désagréables. (le goût et/ou l'odeur provenant du traitement au soufre ne sont pas considérés comme désagréables); • doivent respecter les tolérances et limites totales à l'égard des défauts, comme il est indiqué dans les directives sur les pommes séchées de catégorie U. S. « A » conformément aux <i>United States Standards for Grades of Dried Apples</i>. <p>Les pommes séchées sont non acceptables si elles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • présentent une variabilité de la couleur qui change l'apparence, la comestibilité ou la durée de conservation du 	<p>Catégorie U. S. « A » conformément aux <i>United States Standards for Grades of Dried Apples</i></p>

	<p><i>produit. Si elles possèdent une texture variable, notamment en terme de souplesse (certaines unités sont dures et sèches);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• sont coupées en petites tranches ou rondelles mesurant moins d'un pouce sur la dimension la plus longue;</i> <i>• contiennent une partie du cœur de la pomme dont la taille mesure approximativement la moitié ou plus du cœur original, y compris la loge des pépins, les tissus carpellaires (les tissus durs entourant la loge des pépins) avec ou sans pépins;</i> <i>• sont endommagées par des meurtrissures, une altération de la couleur ou d'une autre manière qui change l'apparence ou la qualité gustative;</i> <i>• possèdent une texture variable, notamment des unités dures et sèches.</i> <p>Les abricots séchés sont des abricots dénoyautés, bien découpés et non déchirés, puis déshydratés afin d'éliminer l'eau. Ils doivent avoir une couleur vive typique des abricots bien mûrs. Les fruits peuvent présenter des parties jaune pâle autour de la tige conformément à la catégorie U. S. « A » et aux <i>United States Standards for Grades of Dried Apricots</i>. Le produit séché doit contenir au plus 26 % d'eau (en fonction de la masse) et peut contenir de l'anhydride sulfureux conformément au Règlement sur les aliments et drogues.</p> <p><i>Les abricots séchés sont non acceptables s'ils :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• contiennent des noyaux ou des fragments de noyaux;</i> <i>• sont brûlés par le soleil, présentent des marques laissées par la grêle, la gale, les maladies, des lésions causées par les insectes ou d'autres défauts similaires, de la moisissure, de la terre ou d'autres matières étrangères, ou des signes de décomposition;</i> <i>• présentent un noircissement excessif.</i> 	<p>Catégorie U. S. « A » conformément aux United States Standards for Grades of Dried Apricots</p>
<i>Figues séchées</i>	<p>Le produit séché ne doit pas présenter plus de 30 % d'eau (en fonction de la masse) et peut contenir ou non de l'anhydride sulfureux. Les figues peuvent être blanches ou noires selon la variété. Les figues fournies :</p> <ul style="list-style-type: none"> doivent avoir une couleur et une taille uniformes; doivent avoir une odeur et un goût typiques de figue séchée; doivent être exempts de matière étrangère; doivent présenter un bon développement des tissus sucrés à l'intérieur, c'est-à-dire gommeux, mais ayant une consistance et une texture légèrement fibreuses. <p><i>Les figues sont non acceptables si elles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• ont été sérieusement endommagées par des meurtrissures ou le soleil (tout dommage important causé par une chaleur excessive se traduit pas des parties sèches et dures sur la pelure) ou d'autres défauts similaires;</i> <i>• contiennent des matières étrangères.</i> 	<p>Catégorie U. S. « A » conformément aux United States Standards for Grades of Dried Figs</p>
<i>Dattes</i>	<p>Le produit séché du fruit du dattier. C'est le fruit (datté) mature et bien mûri qui a été séché au soleil. Les dattes</p>	<p>Catégorie U. S.</p>

séchées	<p>fournies doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> avoir une peau ridée, et une chair tendre et sucrée; être du type spécifié (entières, dénoyautées, en morceaux ou macérées); avoir une couleur uniforme; avoir une taille uniforme (entières et dénoyautées); <p>Les dattes sont inacceptables si elles :</p> <ul style="list-style-type: none"> présentent des défauts de coloration, une peau déchirée, des bouffissures, des cicatrices, des brûlures causées par le soleil, sont endommagées par l'eau, par une chaleur excessive ou un manque d'hydratation (improper hydrating), sont atteintes de mélanose, présentent des taches noires (side spot), sont écrasées ou non pollinisées, comme il est énoncé dans les United States Standards for Grades of Dates; sont endommagées par un noircissement de la chair le long des côtés de la datte qui confère un goût amer à la partie touchée; présentent des signes d'immaturité (chair bouffie, texture caoutchouteuse); montrent des signes d'une forte teneur en sucre; présentent des moisissures visibles à l'œil nu; contiennent des matières étrangères (terre, insectes [fragments d'insectes ou leurs déjections]); montrent des signes de décomposition. 	« A » ou U. S. Fancy conformément aux United States Standards for Grades of Dates
Raisins secs	<p>Les raisins secs sont le produit séché d'une variété de raisins sans pépins.</p> <p>Les raisins secs fournis :</p> <ul style="list-style-type: none"> doivent être sucrés; doivent avoir une chair tendre et une peau ridée; doivent être du type et de la taille spécifiés conformément aux United States Standards for Grades of Processed Raisins; doivent être débarrassés des pédoncules et des pédicelles; doivent avoir une couleur et un goût caractéristiques; ne doivent pas dépasser les tolérances et limites totales à l'égard des défauts (fragments de tige, morceaux de pédoncules, présence de pédicelles, cristaux de sucre visibles, altération de la couleur, raisins endommagés ou mois, développement insuffisant, fermentation) conformément aux lignes directrices s'appliquant aux raisins secs de catégorie U. S. « A » et aux exigences énoncées dans le Tableau I, II, III, IV et V dans la section Raisins. <p>Les raisins secs sont inacceptables s'ils contiennent du sable ou du limon.</p> 	Catégorie U. S. « A » conformément aux United States Standards for Processed Raisins
Croustilles de bananes	<p>Les croustilles de bananes séchées proviennent de bananes mûres (pas excessivement mûres), épluchées, tranchées et séchées.</p> <p>Les bananes séchées fournies :</p>	

séchées	<ul style="list-style-type: none"> doivent être croustillantes, sucrées et avoir une couleur blanchâtre. <p><i>Les bananes séchées non acceptables sont celles qui présentent des meurtrissures.</i></p>	
Canne-berges séchées	<p><i>Les canneberges séchées sont des canneberges qui ont été tranchées, imprégnées de sucre, puis séchées. De l'huile peut être pulvérisée légèrement sur les canneberges séchées pour les empêcher de coller ensemble.</i></p> <p><i>Les canneberges séchées fournies :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> avoir une couleur rouge typique; avoir un goût et une odeur typiques de canneberge; avoir une teneur en eau par poids de 12 à 18 %; <p><i>Les canneberges séchées sont inacceptables si elles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> contiennent des matières étrangères; sont contaminées par des insectes; contiennent > 100 ml de levures/g; contiennent > 100 ml de moisissures/g; 	

Règlements applicables et références concernant les fruits séchés

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les aliments et drogues

Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur les produits transformés

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – **CODEX ALIMENTARIUS**

Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés

Détection des matières étrangères dans les fruits séchés

United States Standards for Grades of Dried Prunes

United States Standards for Grades of Dried Apples

United States Standards for Grades of Dried Apricots

United States Standards for Grades of Dried Figs

United States Standards for Grades of Dried Dates

United Standards for Grades of Processed Raisins

SQA-1 Œufs et produits d'œufs

Description

Produit : Œufs et produits d'œufs

« Œuf » s'entend de l'œuf en coquille produit par une poule domestique, non fécondé, produit commercialement et destiné à la consommation humaine. Ces poules domestiques doivent provenir de reproducteurs qui ont été assujettis à des mesures de contrôle afin de réduire et d'éliminer le risque d'introduction dans les troupeaux de poules pondeuses des maladies et des organismes pathogènes transmissibles aux être humains. Ces mesures peuvent être difficiles à respecter dans les régions où la production primaire se déroule dans de petites exploitations dans les pays développés et en voie de développement, et où l'on pratique une agriculture traditionnelle. Toutefois, les mesures de contrôle microbiologique ou autres mesures de contrôle doivent être adéquates afin d'obtenir des œufs ainsi que des produits d'œufs salubres et de qualité.

Les œufs en coquille sont utilisés dans deux industries distinctes :

- l'industrie des œufs de consommation, c'est-à-dire les œufs vendus aux fins de consommation;
- l'industrie des œufs transformés; les œufs sont cassés par des machines spécialisées dans une casserole, puis pasteurisés avant de subir une transformation ultérieure, ou emballés sous forme liquide, congelée ou déshydratée, ou utilisés pour la préparation d'œufs entiers marinés (dans le vinaigre) ou durs. Ces produits sont appelés « produit industriel » ou « œufs de casserole ». Les produits d'œufs comprennent tout le contenu, ou une portion du contenu d'un œuf débarrassé de sa coquille, avec ou sans ingrédients ajoutés et destinés à la consommation humaine. Les produits d'œufs transformés peuvent contenir des agents de conservation, des arômes ou des colorants alimentaires conformément aux dispositions de la Loi sur les produits agricoles au Canada - Règlement sur les œufs transformés.

Œuf en coquille (œuf de consommation)

SQA-1 -01 Œufs frais, entiers

Les œufs frais entiers vendus au Canada doivent :

- respecter toutes les exigences de la Loi sur les aliments et drogues du Canada et de son règlement d'application;
- respecter les dispositions de la Loi sur les produits agricoles au Canada - Règlement sur les œufs;
- être de catégorie Canada A ou de catégorie équivalente comme il a été déterminé par le mirage, et conformément à la Loi sur les produits agricoles au Canada - Règlement sur les œufs ou l'équivalent;
- porter une date de péremption estampillée sur les œufs ou la boîte à œufs;
- être livrés en bon état et ne montrer aucun signe de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;
- être lavés, désinfectés, classés, calibrés, emballés et marqués dans un poste agréé d'œufs (agréé auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) conformément au Règlement sur les œufs en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada ou l'équivalent;

- respecter le calibre précisé, conformément aux désignations de calibre énoncés dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs (annexe III);
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui respecte les critères du système HACCP énoncés dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS.

Le mirage des œufs de catégorie A fait voir :

- (i) un albumen raisonnablement ferme;
- (ii) le contour indistinct du jaune;
- (iii) un jaune rond situé raisonnablement au centre, et
- (iv) une chambre à air ne dépassant pas 5 mm de profondeur.

La coquille

- (i) ne porte pas plus de trois taches, la surface totale de celles-ci ne dépassant pas 25 mm², et est à tout autre égard exempte de saleté et de taches,
- (ii) est de forme normale ou presque normale mais peut avoir des rugosités et des rides peu prononcées, et
- (iii) n'est pas fêlée.

Calibre :

- Les œufs doivent porter la mention de l'un des calibres Jumbo, Extra gros, Gros, Moyen, Petit ou Très petit, en fonction du poids conformément à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs (annexe III).

Les œufs acceptables respectent les critères suivants :

- ils sont exempts de caillots sanguins, ne sont pas avariés, n'ont pas d'odeurs indésirables, et leur coquille n'est pas fêlée;
- l'albumen est clair, translucide et exempt de substances étrangères;
- le jaune ne montre aucun signe d'anomalie;

- l'albumen est ferme, et une petite chambre à air se trouve à l'extrémité la plus large de l'œuf;
- le jaune est centré dans l'œuf.

Emballage

Les œufs doivent être emballés :

- a) soit dans des plateaux, suremballés ou non;
- b) soit dans des boîtes à œufs;
- c) soit dans des contenants destinés à contenir le nombre d'œufs fournis.

Le contenant dans lequel les œufs classés sont emballés doit être :

- a) propre¹, sec, assez résistant pour protéger les œufs et bien fermé, s'il s'agit d'une caisse, d'une boîte ou d'une boîte à œufs;
- b) exempt de décoloration, s'il s'agit d'une caisse ou d'une boîte;
- c) neuf, s'il s'agit d'une boîte à œufs.

Chaque contenant d'œufs classés doit porter :

- a) les mots « œufs » et « eggs »;
- b) le nom de la catégorie des œufs;
- c) le calibre des œufs;
- d) le nombre d'œufs qu'il contient;
- e) les renseignements devant figurer sur l'étiquette d'un aliment selon la *Loi sur les aliments et drogues*;
- f) le code de l'exploitation du producteur;
- g) dans le cas d'un contenant d'œufs pasteurisés et/ou d'œufs produits au Canada, les mentions :
 - (i) « Pasteurisé » et « Pasteurized »,
 - (ii) « Classé Canada A avant pasteurisation » et « Graded Canada A Before Pasteurization », les mentions « Produit du Canada » et « Product of Canada » ou le nom du pays d'origine.

Entreposage et distribution

Durant l'entreposage et la distribution, les œufs doivent être protégés contre les agents extérieurs et la contamination, par exemple les rayons directs du soleil, les températures élevées, l'humidité, les contaminants externes et les variations rapides de température, qui pourraient altérer l'intégrité de l'emballage du produit, ou la salubrité et la qualité du produit. Les œufs doivent être transportés de manière à éviter qu'ils se cassent, soient

¹Le mot « propre » signifie exempt de saleté, de résidu d'œufs et de toute marque, étiquette ou agrafe appliquée antérieurement.

endommagés et contaminés. Les œufs doivent être livrés en bon état et ne montrer aucun signe de dommage ou de détérioration au moment de la livraison.

Les œufs frais doivent être livrés dans un véhicule qui :

- est construit d'un matériau exempt d'éléments nocifs;
 - est adapté pour le transport des œufs et qui permet un nettoyage facile et approfondi;
 - est doté de surfaces intérieures dures, lisses, en bon état et propres;
 - protège adéquatement les œufs de toute contamination;
 - est équipé, s'il y a lieu, de façon à garder les œufs réfrigérés et à réduire le plus possible les variations de températures pouvant causer de la condensation sur la surface de la coquille.
- Les œufs frais :
- doivent être conservés à une température de 4 °C ou moins;
 - ne doivent pas, à aucun moment, avoir été congelés.
- n'est pas et n'a pas été utilisé pour l'acheminement de produits antiparasitaires ou de toute autre substance ou chose qui pourrait falsifier ou altérer la saveur des œufs.

Les œufs achetés à l'extérieur du Canada :

- ne doivent pas être falsifiés²,
- ne doivent pas être contaminés³,
- doivent être comestibles;
- doivent respecter toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues et de son règlement d'application](#); et/ou
- doivent provenir d'un pays dont les exigences et le système de classification sont sensiblement les mêmes que ceux prescrits par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#) et respecter ces exigences; ou
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le *US Standards, Grades and Weight Classes for Shell eggs*, conformément aux [USDA Food Specifications](#); et/ou
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf du CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#);

² Au sens du terme « falsifié » des articles [B.01.046](#) et [B.01.047](#), et du titre [15](#) de la [partie B du Règlement sur les aliments et drogues](#).

³ Signifie que l'œuf contient un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine, ou toute autre substance qui est interdite par, ou dont les concentrations dépassent les limites prescrites par la [Loi canadienne sur la protection de l'environnement](#), la [Loi sur les aliments et drogues](#) ou la [Loi sur les produits antiparasitaires](#), ou toute autre substance rendant l'œuf transformé impropre à la consommation.

- doivent provenir d'un établissement conforme à tous les critères du système HACCP mentionnés dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - doivent respecter la désignation de catégorie des œufs figurant sur le contenant et répondent aux normes prescrites par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#) pour les œufs de la catégorie canadienne correspondante ou conformément aux [USDA Food Specifications](#); et/ou
 - rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout les œufs doivent provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
 - ont été préparés dans des conditions essentiellement équivalentes à celles prescrites par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#);
 - être emballés dans un contenant qui porte l'une des désignations de catégorie de calibre susmentionnée;
 - être emballés dans un contenant dont l'étiquette porte la mention « Produit de » suivie du nom du pays d'origine;
 - doivent être emballés et marqués de la façon prescrite par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#);
 - doivent être accompagnés des documents d'inspection en vue de leur présentation à l'inspecteur au point d'inspection, qui attestent que les exigences susmentionnées sont respectées.
- Les œufs insalubres et/ou non acceptables comprennent notamment :
- les œufs mis dans un incubateur;
 - les œufs cassés ou coulants;
 - les œufs présentant des signes de pourriture bactérienne ou fongique;
 - les œufs contaminés par des matières fécales;
 - les œufs entreposés aux fins d'éclosion pendant une période suffisamment longue pour altérer leur salubrité et leur qualité.

Œufs transformés

Les œufs transformés doivent respecter les dispositions prévues par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#) et doivent être conditionnés à partir d'œufs qui :

- ne sont pas falsifiés²
- ne sont pas contaminés³
- sont comestibles,
- ne sont pas coulants;
- sont exempts de saleté et de toute autre matière étrangère;
- sont conditionnés conformément aux dispositions prévues par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#),

- sont conditionnés dans un poste agréé d'œufs transformés,
- sont aussi exempts de coquilles d'œufs qu'il se puisse faire par un conditionnement soigné,
- sont bien mélangés et de texture lisse;
- ont une réaction négative à la salmonelle et à d'autres organismes pathogènes qui peuvent influencer sur la santé, déterminée selon la méthode approuvée par la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs transformés.

SQA-1 -02 Œufs congelés

« Œuf congelé » comprend l'œuf entier, le jaune d'œuf ou l'albumen d'œuf sous forme congelée.

« Mélange d'œufs congelé » désigne un mélange d'œufs liquides sous forme congelée. « Mélange d'œufs entiers congelé » désigne un mélange d'œufs entiers sous forme congelée additionnés de sel ou d'un édulcorant, ou des deux, en une quantité ne dépassant pas 12 pour cent du mélange en poids.

« Mélange de jaunes d'œufs congelés » désigne un mélange, sous forme congelée ou liquide, constitué de jaunes d'œufs additionnés de sel ou d'un édulcorant, ou des deux, en une quantité ne dépassant pas 12 pour cent du mélange en poids.

Les œufs congelés doivent :

- être exempts d'odeur ou de saveur étrangères à celle d'un œuf normal décoquillé,
- ne pas compter plus de 10 coliformes par gramme,
- ne pas compter plus de 50 000 bactéries viables par gramme;
- contenir, dans le cas des œufs congelés ou des œufs liquides, au moins la quantité suivante de solides d'œufs en poids :
 - i. 24,2 pour cent, dans le cas d'œufs entiers;
 - ii. 43 pour cent, dans le cas de jaunes d'œufs.

SQA-1 -03 Œuf liquide

« Œuf liquide » désigne un œuf entier, un mélange d'œufs entiers, un jaune d'œuf, un mélange de jaunes d'œufs, ou albumen sous forme liquide ou semi-liquide. Le produit d'œufs liquide contient de l'albumen pasteurisé, une petite quantité de jaunes d'œufs pasteurisés et d'autres ingrédients. Des acides gras oméga-3 sous forme d'huiles de poisson peuvent être ajoutés.

L'œuf liquide ou le produit d'œuf liquide doit :

- être exempt d'odeur ou de saveur étrangères à celle d'un œuf normal décoquillé;
- ne pas compter plus de 10 coliformes par gramme;
- ne pas compter plus de 50 000 bactéries viables par gramme;
- contenir, dans le cas des œufs congelés ou des œufs liquides, au moins la quantité suivante de solides d'œufs en poids :
 - o 24,2 pour cent, dans le cas d'œufs entiers;
 - o 43 pour cent, dans le cas de jaunes d'œufs.

SQA-1 -04 Poudre d'œufs

« Poudre d'œufs » désigne l'œuf entier, le jaune ou l'albumen d'œuf sous forme déshydratée.

La poudre d'œufs ou le mélange de poudre d'œufs doit :

- être exempt d'odeur ou de saveur de brûlé ou de toute autre odeur ou saveur étrangères à celles d'un œuf normal décoquillé et sans eau;
- ne pas compter plus de 10 coliformes par gramme;
- ne pas compter plus de :
 - i. 50 000 bactéries viables par gramme, dans le cas d'œufs entiers, de mélange d'œufs entiers, de jaunes d'œufs et de mélange de jaunes d'œufs;
 - ii. 10 000 bactéries viables par gramme, dans le cas de l'albumen;
- ne pas contenir plus de 8 pour cent d'eau dans le cas de la poudre d'albumen produite par pulvérisation, et pas plus de 5 pour cent d'eau dans le cas de la poudre d'albumen produite sur plaque.

SQA-1-05 Produits d'œufs

Description: Produits d'œufs comprend les produits d'œufs déjà préparés antérieurement qui sont prêts à réchauffer ou réchauffer et servir. De tels produits peuvent comprendre les omelettes, les sandwiches « petit-déjeuner », les œufs durs et les œufs marinés.

Tout les produits d'œufs doivent rencontrer les spécifications tel qu'indiqué pour les œufs traités et doivent se conformer au type, grosseur et à la quantité spécifié.

Emballage

Tout contenant utilisé pour l'emballage des œufs transformés doit :

- être propre, exempt de toute décoloration et d'odeurs désagréables;
- être suffisamment résistant pour protéger le produit;
- s'il est fait de carton ondulé ou est importé au Canada, être neuf;
- avoir des doublures neuves, si le contenant est doublé;
- ne contenir que des œufs transformés qui portent le même nom usuel;
- porter les renseignements devant figurer sur l'étiquette d'un aliment selon la *Loi sur les aliments et drogues*;
- porter une estampille d'inspection;
- porter le numéro de lot.

Entreposage et distribution

Les œufs transformés doivent être entreposés et transportés dans des conditions qui n'altéreront pas la salubrité et la qualité du produit. Durant l'entreposage et la distribution, les œufs transformés doivent être protégés contre les agents extérieurs et la contamination, par exemple les rayons directs du soleil, les températures élevées, l'humidité, les contaminants externes et des variations rapides de température, qui pourraient altérer l'intégrité de l'emballage du produit, ou la salubrité et la qualité du produit.

Les œufs transformés doivent être transportés :

- de manière à réduire le plus possible les dommages et la contamination, et dans un véhicule adapté pour le transport des œufs et qui permet un nettoyage facile et approfondi;
- dans un véhicule doté de surfaces intérieures dures et lisses, en bon état, propres;
- de manière à protéger adéquatement les œufs de toute contamination;
- dans un véhicule équipé de manière à garder les œufs réfrigérés et à réduire le plus possible les variations de température;
 - Les produits d'œufs portant la mention « Garder réfrigéré » :
 - doivent être conservés à une température de 4 °C ou moins,
 - ne doivent, à aucun moment, avoir été réfrigérés;
 - Les produits d'œufs portant la mention « Conserver au congélateur » :
 - doivent être conservés au congélateur à -12° C ou moins;
 - ne doivent montrer aucun signe de décongélation et/ou de dommage causé par un séjour dans un congélateur;
- dans un véhicule qui n'a pas été utilisé pour l'acheminement de produits antiparasitaires ou de toute autre substance ou chose qui pourrait falsifier ou altérer la saveur des œufs.

Les œufs transformés achetés à l'extérieur du Canada :

- doivent provenir d'un pays dont les exigences et le système de classification sont sensiblement les mêmes que ceux prescrits par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#);
- doivent provenir d'un pays dont le système d'inspection des œufs transformés et des établissements où ils sont conditionnés est sensiblement le même que le système au Canada;
- doivent avoir été conditionnés dans des conditions sensiblement les mêmes que celles prescrites par la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs](#); et/ou
- rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tous les œufs doivent provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
- doivent provenir d'un établissement conforme aux critères du système HACCP mentionnés dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent être emballés dans un contenant dont l'étiquette porte la mention « Produit de » ou « Product of » suivie du nom du pays d'origine;

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-1 -Œufs et produits d'œufs

- ne doivent pas être altérés¹ ;
- ne doivent pas être contaminés² ,
- doivent être comestibles,
- doivent être accompagnés des documents d'inspection en vue de leur présentation à l'inspecteur au point d'inspection, qui attestent que les exigences susmentionnées sont respectées.

Réglementation et ressources concernant les œufs :

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs transformés;

Loi sur les aliments et drogues et Règlement sur les aliments et drogues;

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les œufs;

Agence canadienne d'inspection des aliments;

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS;

USDA Food Specifications;

Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf du CODEX ALIMENTARIUS.

SQA-9 Poissons et produits de la mer

Description : La présente description couvre les poissons et les produits du poisson frais, réfrigérés et congelés. Le terme « poissons » regroupe tous les animaux marins, notamment les poissons, les mollusques et les crustacés, d'autres animaux marins, de même que les parties, les produits et les sous-produits de tous ces animaux.

Les poissons et produits de la mer fournis :

- doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur l'inspection du poisson](#) et du [Règlement sur l'inspection du poisson](#) ;
- doivent être entièrement conformes aux exigences des normes ainsi qu'il est fait mention dans le [Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson](#) ;
- doivent être entièrement conformes aux exigences du [Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche – Codex Alimentarius](#) ;
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent être réfrigérées ou refroidies de façon appropriée avec de la glace;
- doivent être en bon état et exempts de traces de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;
- doivent être de la taille et de la variété précisées;
- doivent être intacts, sains, propres et exempts de matières étrangères et de substances toxiques ou esthétiquement désagréables pour l'humain;
- doivent avoir une saveur caractéristique à neutre;
- doivent avoir une odeur fraîche et douce et non une odeur sure, de poisson ou d'ammoniac. Les poissons doivent avoir l'odeur subtile de l'eau dans laquelle ils se trouvaient (s'ils ont une forte odeur de poisson, ils ne sont pas frais);
- doivent être exempts de taches, avec une peau ni luisante ni détrempee;
- doivent être fermes, et, quand on appuie sur la chair, celle-ci doit reprendre sa forme initiale;
- ne doivent pas avoir les **bords forcés ni secs**;
- ne doivent avoir aucune décoloration verte ou jaunâtre et ne doivent comporter aucune partie sèche ou spongieuse;

- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#).

Les poissons frais doivent être rigoureusement refroidis aussitôt que possible après la capture ou le retrait de l'eau et ne doivent avoir reçu aucun traitement de conservation autre que le refroidissement à une température variant entre -1°C et $+4^{\circ}\text{C}$. Le refroidissement se fait par emballage dans de la glace faite à partir d'eau potable, bien dispersée et finement écrasée ou toute autre méthode de refroidissement convenable. Les poissons parés et en filets doivent être refroidis de nouveau immédiatement après la transformation. Les poissons frais doivent être conservés à une température variant entre -1°C et $+4^{\circ}\text{C}$ jusqu'à leur arrivée aux services d'alimentation.

Caractéristiques des poissons entiers :

- non étêtés, parés, individuellement surgelés et givrés, éviscérés;
- cavité corporelle lavée et nettoyée;
- sains, intacts, propres et exempts de substances toxiques;
- odeur et saveur caractéristiques (algues fraîches) des poissons;
- yeux brillants et clairs, légèrement renflés (sauf dans le cas des poissons qui ont naturellement des yeux troubles tels que le doré jaune);
- chair ferme et brillante;
- branchies brillantes et non visqueuses;
- corps ferme;
- chair qui retrouve sa forme initiale quand on la presse et qui est exempte de conditions anormales telles qu'une apparence excessivement gélatineuse, laiteuse, asséchée ou granuleuse ainsi que de blessures (sang diffus dans les tissus);
- peau exempte de taches foncées ou de dommage discernables;
- sans parasites ou décoloration;
- queue non asséchée, non cassante et non recourbée.

Caractéristiques des darnes de poissons :

SQA 9 Poisson et produits de la mer

- unités uniformes issues de poissons parés, avec la peau et les arêtes, mais sans les écailles;
- deux surfaces parallèles; issues d'un sciage ou d'une coupe perpendiculaire par rapport à la longueur axiale de la colonne vertébrale d'un poisson entier;
- épaisseur uniforme (minimum de 17 mm à maximum de 22 mm);
- proviennent de poissons sains, intacts, propres et exempts de substances toxiques;
- odeur et saveur caractéristiques (algues fraîches) des poissons;
- chair ferme et résistante, exempte de conditions anormales telles qu'une apparence excessivement gélatineuse, laiteuse, crayeuse (flétan seulement), asséchée ou granuleuse ainsi que de blessures (sang diffus dans les tissus);
- sans parasites ou décoloration;
- peau exempte de dommages discernables;
- couleur de la peau caractéristique de la couleur de l'espèce.

Caractéristiques des filets de poisson :

- proviennent de la carcasse d'un poisson dont tous les organes internes, la tête, les nageoires et la chair décolorée ont été retirés;
- tranches dont la taille et la forme sont irrégulières et qui sont coupées à partir de la carcasse d'un poisson parallèlement à la colonne vertébrale;
- désossés (coupe en V), exempts de matières étrangères et d'écailles et raisonnablement exempts de bords irréguliers, d'opercules, de nageoires, de caillots de sang, de meurtrissures et de membranes noires (paroi stomacale);
- sans parasites ou décoloration;
- proviennent de poissons sains, intacts, propres et exempts de substances toxiques;
- odeur et saveur caractéristiques (algues fraîches) des poissons;
- chair ferme et résistante, exempte de conditions anormales telles qu'une apparence excessivement gélatineuse, laiteuse (sole seulement), asséchée ou granuleuse.

Caractéristiques des poissons congelés :

- exempts de symptômes de brûlure par le froid tels que des bords brunis ou asséchés;
- à l'emballage non ouvert, déchiré ou écrasé sur les bords;

- entreposés à au moins –26 °C et transportés à au plus –18 °C.

Caractéristiques des poissons entiers frais :

- Vivants :
 - Les articulations et la queue des homards et des crabes doivent être mobiles et montrer du tonus. Les homards et les crabes doivent pouvoir bouger les pattes. Comme ils se gâtent rapidement après la mort, seuls les individus vivants doivent être choisis et préparés.
 - Les valves de la coquille des myes, des palourdes, des huîtres et des moules se referment hermétiquement suite à une légère pression de la main;
- Intacts. Rejeter les individus craqués/brisés : jeter les myes, palourdes, huîtres et moules si leur coquille est craquée ou brisée.

Les poissons inacceptables ont :

- une chair terne, ce qui peut signifier que les poissons sont vieux. *(Les filets de poisson préalablement congelés peuvent perdre de leur brillance, mais demeurent propres à la consommation.)*

Les poissons et produits de la pêche achetés hors du Canada :

- ne doivent pas être falsifiés¹;
- ne doivent pas être contaminés²;
- doivent être comestibles;
- doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et
- doivent être entièrement conformes aux exigences de la [Loi sur l'inspection du poisson](#) et du [Règlement sur l'inspection du poisson](#) ou l'équivalent dans le pays d'origine;

¹ Conformément aux articles B.01.046 et B.01.047 ainsi qu'au titre 15 de la partie B du [Règlement sur les aliments et drogues](#).

² C'est-à-dire qui contient une substance chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite ou qui se trouve dans une quantité dépassant les seuils prescrits par la [Loi canadienne sur la protection de l'environnement](#), la [Loi sur les aliments et drogues](#) ou la [Loi sur les produits antiparasitaires](#), ou toute substance qui rend les œufs transformés non comestibles.

- doivent être entièrement conformes aux exigences des normes ainsi qu'il est fait mention dans le [Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson](#) et/ou
- doivent respecter toutes les exigences des lois locales applicables en matière d'alimentation dans tous les cas où ces dernières sont plus sévères. Tous les poissons et produits de la pêche doivent être obtenus à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences locaux et internationaux
- doivent être entièrement conformes aux exigences du [Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche – Codex Alimentarius](#);
- doivent provenir d'un établissement qui répond aux critères HACCP énoncés dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et/ou
- doivent provenir d'un pays qui a un système dans une large partie équivalent à ceux décrits dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) ainsi que par l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#), et qui répond aux exigences de ces derniers et/ou
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans les [lignes directrices du Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition Seafood Information and Resources des États-Unis](#) et/ou
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et/ou
- doivent provenir d'un établissement qui répond aux critères HACCP énoncés dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) ;
- doivent être préparés dans des conditions dans une large partie équivalentes à celles prescrites par la [Loi sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent être dans un conteneur marqué avec la désignation de taille tel qu'il est décrit ci-dessus;
- doivent être dans un conteneur qui porte une étiquette sur laquelle est écrit « Produit du » suivi du nom du pays d'origine;
- doivent être emballés et marqués conformément au [Règlement sur les aliments et drogues](#) et aux exigences de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent être accompagnés des documents d'inspection, lesquels seront fournis à l'inspecteur au point d'inspection qui vérifie que les exigences énoncées ci-dessus sont respectées.

Types de poissons et de produits de la pêche

SQA-9 -01 Omble chevalier

L'omble chevalier est une espèce à la fois d'eau douce et d'eau de mer, indigène des lacs arctiques, subarctiques et alpins ainsi que des eaux côtières. Il est étroitement apparenté aux saumons et aux truites, avec qui il partage de nombreuses caractéristiques. Un omble chevalier peut peser 9 kg (20 lb); généralement, les individus commercialisés pèsent entre 900 g et 2,3 kg (entre 2 et 5 lb). La couleur de la chair varie de rouge vif à rose pâle.

SQA-9 -02 Bassa

Le bassa est un type de poisson-chat. Le corps du bassa est gros et lourd. La tête arrondie est plus large que longue. Le museau é moussé présente une bande blanche. Le bassa est un poisson à chair blanche savoureuse et à texture délicate.

SQA-9 -03 Merlu du Cap

Le merlu du Cap est une espèce prisée à chair blanche, qui a un goût doux, sucré et délicat, et une texture ferme. Il se prête à toutes les recettes nécessitant un poisson à chair blanche. En Afrique du Sud, on l'appelle « hake », en Espagne, « merluza », et aux États-Unis, « Cape Capensis ».

SQA-9 -04 Poissons-chats

Les poissons-chats forment un groupe de poissons osseux très varié. Nommés ainsi en raison de leurs barbillons proéminents qui ressemblent aux moustaches d'un chat, les poissons-chats varient beaucoup en taille : du plus lourd, le poisson-chat du Mékong, du plus long, le silure glane, au plus petit, le minuscule candiru. Les espèces les plus couramment consommées aux États-Unis sont la barbe de rivière et le poisson-chat bleu, tous deux étant communs à l'état sauvage et de plus en plus élevés en pisciculture.

SQA-9 -05 Caviar

Le caviar désigne les œufs transformés et salés de certaines espèces de poissons. Les caviars les plus réputés proviennent de l'esturgeon (caviar noir) et du saumon (caviar rouge). Le caviar est commercialisé à l'échelle mondiale comme un mets fin.

SQA-9 -06 Miettes de gades

Les miettes de gades sont un produit du poisson savoureux utilisé comme substitut dans les recettes traditionnelles nécessitant du poisson salé désossé. Le terme « miettes de gades » désigne une conserve d'aiglefin, de morue, de brosmes, de merluche ou encore tout mélange non haché de ces poissons, à l'exclusion de la merluche « foncée » ou « noire ». Les miettes de gades sont excellentes pour faire des croquettes de poisson, des galettes de poisson, des purées de poisson et des chaudrées de poisson.

SQA-9 -07 Clams

Les clams sont des mollusques. Ils se divisent en deux groupes : les clams à coquille dure et les clams à coquille molle. En fait, les coquilles molles sont friables et minces plutôt que molles. Parmi les clams à coquille molle figurent les panopes, les couteaux et les myes. Les coquilles dures, quant à elles, sont solides. Parmi les espèces de clams à coquille dure, on trouve les palourdes. Plus le diamètre de la coquille est petit, plus jeune, plus tendre et plus sucré sera le clam. Tous les clams frais doivent être fournis à l'état vivant et être cuits vivants. Les clams à coquille dure sont fermés hermétiquement quand ils sont vivants. Une palourde vivante fermera sa coquille dès qu'on la tape doucement. Un clam à coquille molle rentrera son pied si on le touche. Les clams morts ne sont pas acceptables et doivent être rejetés. Parce que les coquillages tels que les clams peuvent accumuler des biotoxines telles que celles trouvées dans les marées rouges, ils doivent être récoltés uniquement lorsque les eaux sont salubres.

SQA-9 -08 Morue

La morue est un poisson populaire au goût doux, à faible teneur en matières grasses et à chair blanche dense. Une fois cuite, la chair est blanche, humide et floconneuse. Le corps allongé varie du gris au vert au brun au rouge, la ligne latérale est pâle, et le menton porte un barbillon. La morue atlantique, qui change de couleur selon la profondeur de l'eau à laquelle elle se trouve, passe par deux stades de couleur : vert-gris et brun rougeâtre. Son poids moyen va de 5 à 12 kg (de 10 à 25 lb).

SQA-9 -09 Crabe

Le crabe est un crustacé dont le corps est presque parfaitement circulaire. Il possède cinq paires de longues pattes aplaties, dont la première est munie de fortes pinces. Le dessus de sa carapace est brun clair, et le dessous, blanc crème. Quand elle est cuite, la carapace du crabe des neiges devient orange vif. La chair est riche, sucrée et ferme. Rose orangé à l'extérieur et blanche à l'intérieur, elle se compose de filaments fins et tendres d'un goût délicat et exquis.

SQA-9 -10 Poissons plats

La *plie rouge* est parfois tachetée ou mouchetée près de l'œil. La face inférieure a souvent une teinte jaune.

Comme toutes les plies, la plie rouge se reconnaît à son corps aplati et à ses yeux situés sur la face supérieure (du côté droit). Sa face inférieure est blanche, alors que sa face supérieure prend la couleur du fond sur lequel elle se nourrit.

Cuite, sa chair est d'un blanc pur, maigre, sans arêtes, feuilletée et douce au goût. La plie rouge est offerte fraîche et congelée, entière, en filets et en blocs, de même qu'en divers mets prêts à manger à valeur ajoutée.

Le *cardeau d'été* est le plus grand des poissons plats. Son corps est de forme allongée et aplatie, normalement de couleur brune ou grise, sauf le ventre, qui est blanc. Comme tous les poissons plats, le cardeau d'été se reconnaît à son corps aplati et à ses yeux situés sur la face supérieure (du côté gauche). Sa face inférieure est blanche, alors que sa face supérieure prend la couleur du fond sur lequel il se nourrit. Cuite, sa chair est d'un blanc pur, maigre, sans arêtes, feuilletée et douce au goût. Le cardeau d'été est offert frais ou congelé, entier, en filets ou en blocs, de même qu'en divers mets prêts à manger à valeur ajoutée.

SQA-9 -11 Flétan

Le flétan est un poisson maigre, doux au goût, dont la chair est dense et à grain fin. Une fois cuit, le poisson se défait en filets sous la fourchette et devient tendre tout en restant ferme. Il possède une grande bouche et une queue fourchue. Le corps plat est allongé. La face supérieure a une couleur qui varie de gris verdâtre à brun foncé alors que la face inférieure varie du blanc au gris ou est mouchetée de blanc-gris. Le flétan de l'Atlantique est offert frais ou congelé, à l'état entier, en darnes ou en filets.

SQA-9 -12 Aiglefin

L'aiglefin ressemble à la morue, bien que plus petit en moyenne, sa taille variant de 38 à 63 cm et son poids moyen se situant entre 0,9 et 1,8 kg. La tête et le dos sont d'un gris-pourpre sombre. Le poisson possède une ligne latérale noire et son ventre est gris argenté et légèrement rosé. La chair crue, blanche, blanchit encore davantage à la cuisson. Elle est ferme et résistante. L'aiglefin est souvent vendu non dépouillé, de sorte que les acheteurs peuvent distinguer la marque noire (appelée « pouce du diable » ou « marque de saint Pierre ») qui le différencie de la morue. L'aiglefin se défait en filets plus fins que ceux de la morue et a un goût légèrement sucré.

SQA-9 -13 Merlu argenté

Le merlu argenté est un poisson maigre dont la chair blanche est considérée comme un peu moins fine que celle de la morue, mais aussi moins fade. Ce poisson doit être réfrigéré aussitôt pêché, sinon sa chair ferme et délicate se

SQA 9 Poisson et produits de la mer

ramollit très rapidement. Le merlu a un corps beaucoup plus allongé que les autres parents de la morue. Sa tête est plutôt mince et longue, et il possède une mâchoire inférieure saillante. La taille des poissons adultes capturés varie de 24 à 35 cm; le poids moyen est de 0,7 kg. Il est offert congelé (entier, en filets ou en blocs); on en fait aussi des bâtonnets et des portions.

SQA-9 -14 Kippers

Les kippers sont des harengs entiers fendus sur le dos, de la tête à la queue, éviscérés, salés et fumés à froid.

SQA-9 -15 Homard

Le homard est un crustacé au corps long qui porte cinq paires de pattes. La première est armée de deux grosses pinces : l'une, plate et lourde, est sensiblement plus grosse que l'autre, qui est plus mince. Le corps, la queue et les pinces sont couverts d'une carapace dure. La couleur du homard à l'état vivant varie de bleu verdâtre à brun rougeâtre; à la cuisson, elle tourne au rouge orangé vif. La chair, blanche, est d'une texture ferme et dense agréable, d'un goût riche et savoureux. Un homard vivant en bon état est actif; sa queue devrait être repliée et non pendre. C'est en se dépouillant de sa carapace que le homard peut grossir. Après la mue (qui se produit typiquement en été), la carapace est molle et le homard est gonflé d'eau de mer qu'il a absorbée au cours du processus. Jusqu'à deux mois peuvent s'écouler avant que cette eau soit remplacée par de la nouvelle chair. Au fur et à mesure que la nouvelle carapace durcit dans les eaux froides de l'Atlantique Nord, la texture et le goût de la chair s'améliorent, et le homard semble plus pesant et plus plein.

SQA-9 -16 Mahi-mahi

Le mahi-mahi est un poisson à chair ferme et goûteuse, dont la couleur varie de blanc à rose. On le prépare de nombreuses façons, de préférence avec une sauce, car il a tendance à être sec. On rencontre l'espèce principalement en eaux tropicales. Il est offert en darnes, en filets et parfois entier.

SQA-9 -17 Pieuvre

La pieuvre est un mollusque qui appartient au même groupe que les chitons, les ormeaux, les escargots, les patelles, les pétoncles, les huîtres, les palourdes et les moules. La pieuvre est vendue nettoyée. On trouve également de petites pieuvres fumées et en conserve. Toutes les parties des petites pieuvres sont comestibles, sauf les yeux, la bouche et les viscères. Il faut prendre soin de bien faire bouillir la pieuvre afin de la débarrasser de sa matière visqueuse, de son odeur et de ses résidus d'encre.

SQA--18 Hoplostète orange

L'hoplostète orange, poisson de taille moyenne à chair blanche et ferme, a un goût savoureux et délicat. Il est de couleur orange vif, et ses écailles sont rugueuses. L'intérieur de la cavité buccale et de la chambre branchiale est noir. L'espèce se rencontre dans les océans Atlantique et Indo-Pacifique. On dépouille toujours profondément l'hoplostète orange afin d'enlever une couche de graisse. La consommation du gras et de la peau peut causer une violente diarrhée. Parmi ses autres noms figurent « perche de mer néozélandaise », « béryx de Nouvelle-Zélande » et « hoplostète rouge ».

SQA-9 -19 Huîtres

Les huîtres appartiennent à la classe des mollusques. Leur texture est douce et charnue. À l'état cru, les huîtres ont des saveurs complexes qui varient selon la variété et la région d'origine. La taille n'influe pas sur la qualité. On peut consommer les huîtres vivantes ou les cuire vivantes. Les huîtres qui sont ouvertes et qui ne se referment pas après qu'on a légèrement tapé la coquille ne sont pas salubres. La coquille des huîtres vivantes est normalement bien fermée, ou, si elle est ouverte, se ferme quand on la tape doucement. La cuisson en coquille tue les huîtres, ce qui cause l'ouverture de la coquille. Les individus qui ne s'ouvrent pas une fois cuits ne sont pas considérés salubres et doivent donc être jetés. Les huîtres sont des bivalves filtreurs et concentrent tout ce qui se trouve dans les eaux avoisinantes; par conséquent, il est important de les cueillir dans des eaux salubres uniquement.

SQA-9 -20 Perches

Les perches sont des poissons d'eau douce. On désigne par le nom commun « perche » plusieurs espèces de poissons apparentés de façon éloignée. Parmi les vraies perches nord-américaines figurent la perchaude, le doré noir et le doré jaune. La perchaude est l'un des poissons consommés les plus connus des États-Unis et du Canada. De forme ovale, l'espèce mesure généralement de 4 à 10 po de long. La couleur varie selon la taille et l'habitat, mais, généralement, le dos et la tête sont vert vif à olive ou brun doré, les flancs sont vert-jaune à jaunes, et la couleur du dos s'étend en quelque sept bandes effilées. Les Percidés ont des écailles rugueuses. La chair est blanche et floconneuse, ce qui rend ces poissons très populaires à table.

SQA-9 -21 Doré jaune

Le doré jaune est un poisson maigre à chair blanche, ferme et floconneuse, qui a un goût délicat et raffiné. C'est un poisson d'eau douce vert olive à brun sur le dos et argenté sur les flancs. La couleur varie selon la variété. Faisant partie de la famille des Percidés, le doré jaune possède deux nageoires dorsales. Le doré jaune et le doré noir peuvent

SQA 9 Poisson et produits de la mer

peser 2 à 5 kg. Ils sont offerts frais ou congelés, étêtés et éviscérés, en filets (désossés, avec la peau ou non) et en blocs (émincés ou en filets entiers).

SQA-9 -22 Hareng saumuré

Le hareng saumuré est très populaire en Scandinavie. Le hareng est un poisson maigre à chair ferme teintée de jaune. La plupart du temps, on utilise un processus de saumurage à deux étapes. D'abord, le hareng est saumuré dans du sel pour en extraire l'eau. Ensuite, on enlève le sel et on ajoute des aromatisants, habituellement une solution de vinaigre, de sel et de sucre à laquelle des ingrédients tels que des grains de poivre, des feuilles de laurier ou des oignons crus sont ajoutés. Le hareng est un petit poisson gras vivant en eaux tempérées peu profondes dans l'Atlantique Nord et la mer Baltique.

SQA-9 -23 Goberge

La goberge est apparentée à la morue et à l'aiglefin. Son apparence diffère de celle des autres membres de la famille de la morue en ce qu'elle a un museau pointu et une mâchoire inférieure saillante, un corps plus rond et une queue fourchue plutôt que carrée. Les poissons mesurent de 50 à 90 cm de long et pèsent de 1 à 7 kg. La goberge est un poisson maigre à la chair légèrement plus sombre que celle de la morue. Elle se vend fraîche (entière, en darnes ou en filets) et congelée (entière, en darnes, surgelée individuellement et en blocs). La goberge est souvent salée et traitée pour l'exportation.

SQA-9 -24 Truite arc-en-ciel/saumon arc-en-ciel

Le goût de la truite arc-en-ciel est doux, aux nuances de noisette; sa chair est rosée ou orangée. La peau de ce poisson est normalement foncée, d'aspect lustré et d'une texture lisse. La truite arc-en-ciel et le saumon arc-en-ciel sont deux appellations qui réfèrent en réalité au même poisson. Lorsqu'on parle de truite arc-en-ciel, on fait référence au poisson exploité ou élevé en eau douce, alors qu'on parle plutôt de saumon arc-en-ciel lorsque celui-ci est exploité ou élevé en eau salée. La truite arc-en-ciel et le saumon arc-en-ciel présentent de petits points noirs le long de la nageoire dorsale, de l'arête dorsale et de la nageoire caudale. La truite arc-en-ciel se caractérise par une trainée rose allant de l'opercule jusqu'à la nageoire caudale. La couleur du dos prend diverses nuances, allant du bleu ou du vert au jaune-vert ou brun. Quant au saumon arc-en-ciel, il ne présente généralement pas cette trainée rose (sauf chez les saumoneaux ou encore à l'époque de la fraye), et ses flancs prennent une couleur chrome. Les produits de la truite arc-en-ciel prennent diverses formes. On trouve ainsi dans la plupart des supermarchés des poissons entiers ou habillés, frais ou surgelés, en filets (souvent sans arêtes) ou en portions.

SQA-9 -25 Sébaste orangé

Le sébaste orangé est un petit poisson dont on tire de petits filets. Les filets de sébaste non dépouillés ont une texture ferme, une chair blanche et un goût à peine plus prononcé que celui de la morue. La majeure partie des captures canadiennes sont vendues congelées, sous forme de filets non dépouillés, dans le marché de détail.

SQA-9 -26 Sébaste aux yeux jaunes

Le sébaste aux yeux jaunes est le plus grand des sébastes de la côte ouest du Canada. Il atteint parfois une longueur de 1 m et un poids de 23 kg. Sur la côte ouest, on le commercialise sous l'appellation « Pacific red snapper ». Le dos et les flancs sont d'un jaune orangé teinté de rose, tandis que le ventre est plus pâle.

SQA-9 -27 Sébaste atlantique

Le sébaste atlantique a une apparence générale ressemblant à celle des perches, soit de forme modérément aplatie et de hauteur mesurant environ le tiers de la longueur (jusqu'à la base de la nageoire caudale). Il est orange à rouge feu, occasionnellement rouge grisâtre à rouge brunâtre, avec le ventre d'un rouge plus pâle, qui devient blanc après la mort. Ce poisson porte aussi les noms suivants : perche de mer, perche rose et scorpène. On l'appelle parfois à tort sébaste orangé, vivaneau et castagnole. Adulte, il est généralement rouge-rose vif ou rouge-orange.

SQA-9 -28 Sardines

Les sardines forment un groupe de plusieurs types de petits poissons gras apparentés aux harengs. Elles ont un corps argenté et iridescent qui porte une seule nageoire dorsale située au milieu du corps. Les crêtes osseuses linéaires sur l'opercule différencient les sardines des autres membres de la famille des harengs. La chair des sardines est rose, et la texture est fine et douce. En raison de leur haute teneur en gras, leur goût est plus fort et marqué que les espèces à chair blanche.

La taille varie selon l'espèce. Pour préparer un produit de qualité, il faut étêter et enlever les branchies des sardines avant l'emballage. On peut également les éviscérer avant l'emballage (dans le cas des variétés plus grandes généralement), ou non. Les sardines non éviscérées doivent être exemptes de nourriture non digérée ou partiellement digérée, de même que de matières fécales (pour ce faire, il faut garder les poissons vivants dans un réservoir suffisamment longtemps pour permettre au système digestif de se vider). Les sardines peuvent être emballées dans l'huile ou dans une sauce.

SQA-9 -29 Bar commun

Le bar commun se rencontre dans l'Atlantique Nord et la Méditerranée ainsi que dans les cours d'eau. La chair, blanche et délicate, goûte beaucoup le homard ou la crevette. Le bar commun est dépourvu d'arêtes; sa chair reste ferme pendant la cuisson.

SQA-9 -30 Pétoncles

Les pétoncles sont munis d'une coquille à deux valves. Les deux valves sont rondes, de diamètre presque égal, et sont maintenues ensemble par une petite charnière droite et le muscle adducteur. La valve inférieure est blanche ou crème, tandis que la valve supérieure est généralement rougeâtre. À l'intérieur de la coquille se trouvent la « chair » (le muscle adducteur blanc ivoire en forme de rondelle), qui constitue la partie généralement consommée en Amérique du Nord, et le corail orange-brun en forme de croissant, qui est habituellement jeté en Amérique du Nord mais qui est pourtant grandement apprécié en Europe et au Japon. La chair crue est généralement blanc crème et parfois légèrement orange à cause de la nourriture (algues) que les pétoncles consomment. Les pétoncles ont une odeur sucrée particulière lorsqu'ils sont frais. Les pétoncles « non additionnés d'eau », c'est-à-dire dont la chair ne contient pas d'additifs, sont plus chers. Les pétoncles « additionnés d'eau » ont été trempés dans du tripolyphosphate. Ce traitement augmente la durée de conservation et gonfle la taille des pétoncles. Il s'agit d'une pratique acceptée et très courante. La plupart des pétoncles dont l'emballage ne précise pas « non additionnés d'eau » sont traités ainsi.

SQA-9 -31 Langoustines

Les langoustines sont des crustacés qui se trouvent à mi-chemin entre la crevette et le homard. Mesurant de 8 à 25 cm, on les trouve principalement dans les eaux côtières de l'Atlantique, en Scandinavie et en Afrique du Nord. Certaines espèces vivent dans la mer Adriatique. La carapace est blanc rosâtre, rouge saumon, rouge brique ou rose grisâtre selon l'espèce. Dans la cuisine italo-américaine, le terme « scampi » désigne souvent la crevette. En anglais, le terme « scampi » en soi désigne également un plat de crevettes servies dans du beurre à l'ail et du vin blanc sec. La chair très prisée de la langoustine ressemble à celle du homard, mais est beaucoup plus délicate.

SQA-9 -32 Crevettes

Les crevettes sont des crustacés. Leur carapace, ou exosquelette, est dure; pour grossir, elles doivent s'en débarrasser. Les crevettes d'eau froide sont beaucoup plus petites que leurs cousines tropicales, qui mesurent en moyenne de 5 à 10 cm de longueur. Mais cela ne les empêche pas d'avoir du goût : sucrées et délicates, elles sont généralement considérées comme ayant plus de goût que les espèces d'eau chaude. À l'état vivant, la queue d'une

crevette d'eau froide est plus rouge que rose tandis qu'à l'état cuit la carapace est rose, et la chair, blanc opaque teinté de rose. La chair, à texture ferme et croquante, est plus moelleuse que celle des crevettes tropicales.

SQA-9 -33 Éperlans

Les éperlans font partie d'une famille de petits poissons fréquentant les océans Atlantique et Pacifique. Les éperlans ressemblent aux saumons, mais sont plus petits, ne mesurant environ que 20 cm (7,9 po), bien que certaines espèces peuvent atteindre jusqu'à 70 cm (28 po). Les éperlans ont une odeur caractéristique qui rappelle celle du concombre.

SQA-9 -34 Sole

La sole est un poisson maigre à chair blanche, délicate et à grain fin. La couleur est variable, principalement brune ou grise. Une des espèces, le carlottin anglais, est vendue fraîche ou congelée, entière ou en filets.

SQA-9 -35 Calmars

Les calmars ont un corps allongé, muni à l'une des extrémités de deux nageoires qui servent à la stabilisation pendant la nage. Ils ont 10 bras, dont deux longs tentacules. Le corps est couvert d'une couche de tissus souples qui protège les organes internes fragiles. La chair des calmars est légèrement caoutchouteuse et sucrée. Les calmars sont un ingrédient courant d'un assortiment de plats espagnols, italiens et grecs. En Amérique du Nord, le plat de calmars le plus populaire est celui des calmars frits.

SQA-9 -36 Esturgeon

Il existe une vingtaine d'espèces d'esturgeons. Les esturgeons ont de petits yeux. Le museau des adultes est court et déprimé; la bouche est édentée. Au lieu d'écaillés, l'esturgeon blanc est couvert de parcelles de denticules cutanés minuscules et de rangées isolées de grandes plaques osseuses. Il est gris pâle, olive pâle ou brun-gris, souvent moucheté de blanc. Les mouchetures du ventre sont grises ou blanches. La chair de l'esturgeon blanc est très acceptable comme nourriture, et, souvent, les œufs (jusqu'à 90 kg [200 lb] par femelle) sont commercialisés sous forme de caviar. La chair d'esturgeon est riche, à haute teneur en gras et très dense. Le goût est doux.

Depuis 1998, de nombreuses espèces d'esturgeons sont visées par Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) en raison des préoccupations entourant la

surpêche. Les produits d'esturgeon légalement commercialisés sont accompagnés d'un certificat de la CITES qui indique qu'ils ont été inspectés et qu'ils ont été capturés dans le cadre d'une pêche approuvée.

SQA-9 -37 Espadon

L'espadon est un gros poisson prédateur qui effectue de grandes migrations. Il se distingue par son long museau aplati. La chair est habituellement vendue sous forme de darnes, lesquelles sont souvent grillées. Sa couleur varie en fonction du régime alimentaire, les espadons capturés sur la côte est de l'Amérique du Nord étant souvent plus rosés. De nombreuses sources, dont la Food and Drug Administration des États-Unis, mettent en garde la population contre la toxicité résultant des fortes concentrations de méthylmercure présentes dans les espadons.

SQA-9 -38 Tilapia

Le tilapia est un poisson d'eau douce indigène en Afrique et élevé en Amérique du Sud. La chair ferme, sucrée, délicate et blanche garde sa forme pendant la cuisson. Une fois cuite, elle est opaque. Bien qu'elle soit généralement blanche, la chair peut avoir une teinte rouge si le poisson n'a pas été assez dépouillé. Le tilapia est offert entier et en filets, désossé. En anglais, le tilapia porte aussi les noms « Sunshine Snapper », « Cherry Snapper », « Nile Perch », « Mouthbreeder » et « St. Peter's fish ».

La chair du tilapia doit être humide et résistante. Elle ne doit pas avoir une odeur musquée. Le tilapia absorbe les odeurs de l'eau dans lequel il est élevé; il faut donc vérifier la source et les méthodes de récolte.

Les produits surgelés individuellement sont les produits congelés de meilleure qualité : les filets ne sont pas surgelés ensemble et ont une glazure composée d'eau glacée. La durée de conservation du produit surgelé est de 6 mois. Les produits surgelés en blocs sont signes de mauvaise qualité. Les tilapias surgelés ayant des marques de brûlures ou qui sont spongieux une fois dégelés sont inacceptables.

SQA-9 -39 Thon

Le thon est un gros poisson qui mesure jusqu'à 2 à 3 m de long. Le thon frais est ferme et goûteux. Il existe plusieurs espèces de thons :

- Thon rouge – chair fortement goûteuse, excellente pour faire des sushis.
- Thon albacore – souvent appelé « thon blanc », chair blanchâtre, très prisé pour ses œufs.
- Thon bonito – thon rayé. Sec et floconneux, chair rouge foncé, très présent dans le régime alimentaire des Japonais.
- Thon à nageoires jaunes – albacore à chair pâle et succulente.

- Le thon frais est souvent vendu en darnes, en filets ou en morceaux. Il peut être cuit de diverses façons.

SQA-9 -40 Turbot

Le turbot a une chair ferme, blanc brillant, qui garde bien sa forme pendant la cuisson. Son goût et sa texture ressemblent à ceux du flétan du Pacifique. Il fait partie de la même famille de poissons plats que le flétan; d'ailleurs, on le confond souvent avec cette espèce. Par contre, le turbot est beaucoup plus petit; il mesure en effet seulement 40 à 50 cm en moyenne et pèse au plus 25 kg. Les écailles sur le corps ressemblent à de petits os ou tubercules irrégulièrement dispersés. Sa face ventrale est blanche.

SQA-9 -41 Corégones

Les corégones sont des poissons argentés à grandes écailles, à nageoires dorsale et adipeuse charnues, édentés et munis d'un petit appendice charnu à la base des nageoires pelviennes. Les flancs sont argentés, le ventre est argenté à blanc, et le dos est bleu foncé à vert foncé. Le corps est allongé, et la bouche se trouve au bout du museau plutôt que sous la tête. Les adultes mesurent de 18 à 40 cm. La nageoire dorsale et la nageoire caudale fourchue du corégone atlantique sont foncées; les nageoires inférieures sont pâles. Le corégone atlantique possède également la petite nageoire charnue (adipeuse) entre les nageoires dorsale et caudale, typique des membres des Salmonidés.

Emballage : On considère comme inacceptable un emballage qui est déchiré ou déchiqueté.

Entreposage et distribution : Les poissons doivent être transportés, entreposés et transformés dans des bateaux et des établissements qui répondent aux exigences énoncées dans le *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires* (numéro en vigueur). Les poissons et les produits de la pêche doivent être livrés en bon état.

Sources et réglementation applicables

- [Agence canadienne d'inspection du poisson – Poisson et produits de la mer](#)
- [Loi sur l'inspection du poisson](#)
- [Règlement sur l'inspection du poisson](#)
- [Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson](#)
- [Loi sur les aliments et drogues](#)
- [Règlement sur les aliments et drogues](#)
- [Agence canadienne d'inspection des aliments – Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques](#)

SQA 9 Poisson et produits de la mer

- [Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits et risques spécifiques](#)
- [Agence canadienne d'inspection des aliments – Liste des noms communs acceptables au Canada pour les espèces de poissons et de fruits de mer](#)
- [Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003 – chapitre 15 – Poisson et produits du poisson – table des matières](#)
- [Agence canadienne d'inspection des aliments – Division du poisson, des produits de la mer et de la production – La réglementation du poisson et des produits de la mer importés au Canada](#)
- [FDA des États-Unis – Fresh and Frozen Seafood: Selecting and Serving it Safely](#)
- [Agriculture et Agroalimentaire Canada – Poisson et fruits de mer en direct – Poisson et fruits de mer canadiens](#)
- [Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)
- [Lignes directrices du Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition Seafood Information and Resources des États-Unis](#)
- [Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche – CODEX ALIMENTARIUS](#)

SQA-37 Farines, mélanges pour gâteaux et mélanges pour pâtisseries

Description :

Farine :

On obtient de la farine en broyant des céréales, d'autres grains ou des racines. La farine est principalement faite de blé, mais on trouve également de la farine de maïs, de riz, de noix, de légumineuses, etc. Des vitamines et des minéraux sont ajoutés à la farine pour compenser la perte de certains nutriments durant la transformation.

Tableau 1.0

Type de farine	Description	Exigence
Farine blanche, farine enrichie et farine blanche enrichie	« Farine blanche », « farine enrichie » et « farine blanche enrichie » sont des options de désignation acceptables pour le nom usuel du même aliment. Ce type de farine doit contenir de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide folique et du fer ajoutés aux concentrations prévues par l'article B.13.001 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues . De plus, de la vitamine B ₆ , de l'acide <i>d</i> -panthothénique, du magnésium et du calcium peuvent également être ajoutés aux concentrations précisées à l'article B.13.001 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues . Conformément à l'article D.01.004 du Règlement sur les aliments et drogues , lorsque l'un de ces nutriments est ajouté à la farine, une mention relative à la teneur de ce nutriment doit se trouver sur l'étiquette ou dans l'annonce du produit. Les nutriments ajoutés doivent être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.001 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.
Farine de blé entier	La farine de blé entier est obtenue par mouture et blutage de blé nettoyé de qualité à farine, dont une partie de la couche externe du son ou épiderme, a été enlevée. Elle doit renfermer les constituants naturels du grain de blé dans la proportion d'au moins 95 pour cent du poids total du blé dont elle provient.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.005 du titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues et au chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.

Farine de Graham	C'est une farine à laquelle a été ajoutée une partie du son et autres constituants du grain de blé.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.006 du titre 13 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – <u>Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA</u> .
Farine de gluten	La farine de gluten doit être le produit alimentaire obtenu en enlevant de la farine une partie de l'amidon.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.007 du titre 13 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – <u>Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA</u> .
Farine tout usage	La farine tout usage est une farine enrichie comme il est susmentionné. Elle est obtenue par mouture et mélange de différentes variétés de blé d'hiver à grain tendre et à grain vitreux. Elle a une teneur en protéines d'environ 9 à 12 %. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. Comme son nom l'indique, la farine tout usage se prête à toutes les utilisations.	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – <u>Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA</u> .
Farine à pain	La farine à pain est également connue sous le nom de farine de blé de force ou de farine forte en raison de sa forte teneur en protéine ou en gluten. Elle a une teneur en protéines d'environ 14 à 16 %. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. La farine est habituellement faite d'un plus grand pourcentage de blé de force rouge d'hiver ou de blé de force roux de printemps qui a	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au chapitre 9 – <u>Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments</u>

	une teneur plus élevée en gluten, ce qui confère au pain l'élasticité nécessaire pour lever davantage.	<u>du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.</u>
Farine à gâteau et à pâtisserie	La farine à gâteau et à pâtisserie est obtenue par la mouture du blé tendre d'hiver et elle a une texture fine et douce. Elle a une faible teneur en protéines (environ 7 à 10 %) ou en gluten. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. Elle est faite de blé tendre.	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au <u>chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.</u>
Farine de seigle	La farine de seigle est obtenue par la mouture du seigle, une céréale de la famille des graminées. Le seigle est cultivé dans le nord des États-Unis, au Canada, en Europe de l'Est et en Russie. La farine de seigle a une très faible teneur en gluten (moins de 2 %) et elle est habituellement mélangée avec de la farine de blé pour produire un pain plus léger.	Doit respecter les exigences énoncées au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et au <u>chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA.</u>

Tableau 2.0

Type de mélange	Description	Exigences
Mélanges pour gâteaux	Les mélanges à gâteaux sont constitués d'ingrédients prémélangés : farine, sucre, aromatisant, poudre à pâte, parfois d'un certain type de matière grasse et ils nécessitent l'ajout d'autres ingrédients (généralement des œufs, de l'eau et parfois de l'huile végétale ou du beurre).	La durée de conservation minimale garantie des mélanges pour gâteaux entreposés dans un endroit frais et sec doit être de neuf mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'il est préparé selon les instructions du fabricant, le produit fini doit avoir la couleur, la texture, la saveur et les caractéristiques du type de mélange.
Mélanges	Mélanges secs utilisés pour la préparation de crêpes et de gaufres	Les mélanges doivent avoir une durée de

pour crêpes et gaufres	<p>nécessitant l'ajout d'eau ou d'eau et d'œufs. Les mélanges sont constitués de farine, de sucre ou d'autres ingrédients édulcorants, d'agent de levage, de sel, de shortening, de lait écrémé en poudre, de babeurre ou de lactosérum. Les mélanges peuvent également contenir des aromatisants, des épices, des agents émulsifiants et d'autres additifs alimentaires. Lorsque le mélange requiert l'ajout d'eau seulement, il doit également contenir des œufs, des jaunes ou des blancs d'œufs séchés. Les mélanges peuvent être à base de farine de blé ou de sarrasin.</p>	<p>conservation de douze mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'elles sont préparées selon les instructions du fabricant, les crêpes ou les gaufres doivent être légères et tendres, avoir une belle couleur et une belle texture et être exemptes de goût pâteux, amer ou moisi. Lorsqu'on suit les instructions pour préparer des gaufres, celles-ci doivent avoir une texture croustillante et sèche et être uniformément brunes des deux côtés. Les crêpes de blé doivent contenir au moins 45 %, en masse, de farine de blé et au plus 45 %, en masse, d'autres types de farine (orge, maïs, riz, seigle ou soya). Les mélanges pour crêpes de sarrasin doivent contenir au moins 30 %, en masse, de farine de sarrasin et au plus 50 %, en masse, d'autres types de farine (orge, blé, maïs, riz ou soya).</p>
------------------------	---	---

Toutes les farines et tous les mélanges achetés au Canada doivent :

- être conformes au type et au format d'emballage spécifié;
- être conformes au [titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- respecter les descriptions et les exigences précisées aux tableaux 1.0 et 2.0 pour le produit applicable;
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et à ses règlements connexes, à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#), la [Loi sur les grains du Canada](#) et le [Règlement sur les grains du Canada](#);

- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Toutes les farines et tous les mélanges achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément au Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes au type et au format d'emballage spécifiés;
- être conformes au titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du Règlement sur les aliments et drogues (ou aux lois et règlements du pays d'origine);
- respecter les descriptions et les exigences précisées aux tableaux 1.0 et 2.0 pour le produit applicable;

- être conformes aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de la Loi sur les grains du Canada et du Règlement sur les grains du Canada (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux (ou dans les lois et règlements du pays d'origine);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- satisfaire aux autres normes du Codex Alimentarius qui sont pertinentes à la farine, comme la Norme codex pour la farine de blé et la Norme pour la semoule et farine de blé dur;

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (Codex CAC/GL 66-2008);
- être exempts de métaux lourds et conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines s'appliquant à la farine et établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les farines et tous les mélanges doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants :

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de la farine, des mélanges pour gâteaux, crêpes ou gaufres offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Emballage :

La farine doit être emballée dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Lorsque le produit est emballé dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

La farine de blé et la plupart des autres produits de minoterie sont habituellement emballés dans des sacs en papier multicouches, des sacs en polypropylène ou des sacs de jute.

Entreposage et distribution :

Le produit doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à une température de 16 à 20 °C et à une humidité relative de 60 %. La durée de conservation maximale recommandée pour le produit est de douze mois. Une plus faible limite maximale en humidité peut être requise pour certaines destinations en raison du climat, de la durée du transport et de l'entreposage.

Règlements applicables et références concernant la farine et les mélanges pour gâteaux et pour pâtisseries

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Titre 13 de la partie B – Céréales et produits de boulangerie du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Santé Canada – Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#)

[Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Loi sur les grains du Canada](#)

[Règlement sur les grains du Canada, en application de la Loi sur les grains du Canada](#)

[Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \(Codex Alimentarius – CAC/RCP 1969\)](#)

[Section A – Législation canadienne touchant les aliments du Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'importation des aliments](#)

[Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex STAN 1-1985\)](#)

[Norme générale Codex pour les additifs alimentaires \(Codex STAN 192-1995\)](#)

[Directives pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#)

[Norme codex pour la farine de blé](#)

[Norme pour la semoule et farine de blé dur](#)

A-85-269-002/FP-Z01 - Normes de qualité des aliments des FC
SQA 37 Farines, mélanges pour gâteaux et mélanges pour crêpes et pour gaufres

Autres références

[Commission canadienne des grains](#)
[Association canadienne des minoteries de farine de blé](#)
[World of Flours and Flour Milling](#)
[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

SQA Fruits frais

SQA-10 Fruits frais

Description :

Les fruits proviennent de plantes vivaces, d'arbres et d'arbustes variés, le plus souvent cultivés. De manière générale, l'usage veut qu'on appelle « fruit » l'organe souvent sucré, succulent ou charnu résultant du développement et du mûrissement de l'ovaire et des parties connexes de la fleur.

Tous les fruits frais fournis doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais;
- satisfaire à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et au [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- être de catégorie Canada n° 1, si une telle catégorie a été établie, ce qui est le cas pour les abricots, les cerises, les pommes, les canneberges, les raisins, les pêches, les prunes, les pruneaux, la rhubarbe, les cantaloups, les bleuets et les fraises (ou de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être conformes aux spécifications de la catégorie US No. 1, si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- avoir la couleur homogène et vive caractéristique du produit;
- avoir une grosseur uniforme;
- être de la variété indiquée;
- être exempts de signes de falsification¹;
- être exempts de signes de contamination²;
- être comestibles³;
- être propres, sains, frais, fermes et exempts de signes de pertes d'humidité (ne pas être fanés, ratatinés ou mous);
- être dépourvus d'une couche visqueuse ou d'humidité excessive;
- être exempts d'organismes vivants pouvant être dangereux pour la santé (insectes, scorpions, serpents, araignées, etc.);

¹ Aux termes des articles B.01.046 et B.01.047 ainsi que du titre 15 de la partie B du [Règlement sur les aliments et drogues](#).

² Sont contaminés les fruits qui contiennent un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la [Loi canadienne sur la protection de l'environnement](#), de la [Loi sur les aliments et drogues](#) ou de la [Loi sur les produits antiparasitaires](#) ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de l'une ou l'autre de ces lois, ou toute substance qui les rendrait non comestibles.

³ Sont comestibles les fruits qui peuvent servir d'aliments.

SQA Fruits frais

- être exempts de matières étrangères, d'altérations de la couleur ou de dommages causés par des insectes, des vers, une maladie, la pourriture, la surmaturité, la grêle ou un facteur mécanique ou autre;
- être conditionnés de manière que :
 - i. le lavage ou le déplacement des fruits ne soit pas fait avec de l'eau stagnante ou polluée;
 - ii. le dernier rinçage des fruits soit fait à l'eau potable, afin que toute substance contaminante superficielle ait disparu avant l'emballage;
 - iii. la dernière eau de rinçage, si elle est réutilisée, ne serve alors qu'au premier lavage ou au déplacement initial d'autres fruits;
 - iv. la manutention des fruits soit faite au moyen de matériel nettoyé régulièrement.

Tous les fruits provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique [Specifications and US Grading Standards](#); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire](#) – Codex Alimentarius; et/ou
- être d'une catégorie équivalente à la catégorie Canada n° 1, si une telle catégorie a été établie pour un fruit donné au Canada; ou
- être d'une catégorie équivalente à la catégorie US No. 1 (conformément aux exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique [Specification and US Grading Standards](#)), si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été; et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- provenir d'un établissement conforme aux critères HACCP énoncés à l'appendice du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire](#) – Codex Alimentarius.

Conditionnement : Les produits doivent être conditionnés conformément aux dispositions suivantes :

- l'emballage doit satisfaire aux exigences prévues dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#);
- l'emballage ne doit pas être taché, souillé, gauchi, brisé ou autrement endommagé au point de nuire à son utilisation;

SQA Fruits frais

- l'emballage doit être bien fermé, selon le genre de contenant utilisé;
- l'étiquette apposée sur le contenant de fruits doit indiquer le nom usuel des fruits ainsi que leur variété;
- chaque contenant doit comporter une étiquette indiquant le nom de la catégorie des fruits;
- le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété et qualité;
- les produits doivent être emballés de manière à être protégés convenablement;
- les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux produits;
- la quantité nette doit être indiquée en nombre sur le contenant fermé renfermant des fruits étagés;
- la quantité nette doit être indiquée en unités métriques si les fruits sont préemballés;
- tout contenant de produit importé doit être étiqueté de manière que les mentions « Produit de », « Cultivé en/au », ou « Pays d'origine », suivies du nom du pays d'origine du produit, ou toute autre mention indiquant clairement le pays où le produit a été cultivé figurent sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité de la déclaration de quantité nette ou du nom de catégorie.

⁴ Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant à l'emballage de denrées alimentaires.

SQA Fruits frais

SQA 10-01**Sous-catégorie : Pomme**

Description : La pomme est le fruit du pommier. Son achat se fait en fonction de l'utilisation prévue, de la qualité, du calibre et du conditionnement. Son diamètre est généralement de 5 à 9 cm. La pomme comporte en son centre cinq carpelles disposés en étoile et contenant chacun trois à cinq graines (pépins). La couleur est un des principaux facteurs déterminant la catégorie des pommes.

Tableau 1. Variétés de pommes		Critères d'acceptabilité
Variété	Description	
Braeburn	Pomme rayée de rouge et lavée de rouge sur fond jaune. Chair jaune, juteuse et très croquante, à saveur aigre-douce. Très parfumée, elle n'est pas recommandée pour la consommation en frais. Comme elle se défait à la cuisson, elle convient à la confection de compotes.	Les pommes acceptables sont croquantes et savoureuses. Elles ont la couleur homogène et vive caractéristique de la variété. Leur peau est ferme et lisse.
Empire	Pomme rayée, rouge foncé, petite à moyenne, sphérique à oblongue. Chair crème verdâtre, légèrement parfumée, juteuse et modérément acidulée. Excellente pour la consommation en frais.	Ne sont pas acceptables celles qui présentent des meurtrissures, une peau fendillée ou un brunissement interne. Les mouchetures brunes n'altèrent pas la saveur.
Fuji	Pomme sucrée, douce, croquante et juteuse. Excellente pour la consommation en frais. Se prête aussi à la cuisson et se conserve bien.	
Délicieuse jaune (Golden Delicious)	Pomme jaune, de forme allongée comportant cinq bosses à la base. Chair tendre à saveur riche et moelleuse. Considérée comme la meilleure pomme « tout usage », car elle garde sa forme en cuisant, et son goût est rehaussé lorsqu'elle est cuite au four ou sur la cuisinière. Excellente à croquer et en salades.	
Granny Smith	Pomme acidulée et croquante. Excellente pour les salades et la consommation en frais. Son goût est rehaussé lorsqu'elle est sautée ou cuite au four.	
Gravenstein	Pomme lavée de rouge sur fond jaune, sphérique, moyenne à grosse. Chair de couleur crème, juteuse, à saveur acidulée. Excellente pour la consommation en frais, les sauces et la congélation. Bonne en salades et pour la cuisson au four.	
Honey Crisp	Grosse pomme rouge vif sur fond jaune. Chair croquante, ferme, sucrée et juteuse. Excellente pour la consommation en frais, les sauces, les salades et la cuisson.	
Jonagold	Pomme aigre-douce à chair juteuse et croquante et à peau tendre. Excellente à croquer et en salades. Bonne pour la cuisson au four ou sur la cuisinière.	
MacIntosh	Pomme lavée de rouge sur fond rouge, de grosseur moyenne. Chair blanche, croquante, parfumée, juteuse et légèrement acidulée qui brunit rapidement. Excellente à croquer et	

SQA Fruits frais

	bonne en sauces. Devient molle à la cuisson, mais reste juteuse et assez sucrée et garde son arôme caractéristique. Se défait bien à la cuisson mais diminue en volume dans les tartes.	
Délicieuse rouge (Red Delicious)	Pomme petite à grosse, conique, rayée ou lavée de rouge. Chair de couleur crème verdâtre, croquante, douce, juteuse et sucrée. Excellente à croquer comme collation ou en salades. Supporte mal la cuisson.	
Red Pink Lady	Pomme jaune avec teintes de rouge tirant sur le rose. Chair résistante au brunissement, légèrement acide et très croquante. Excellente pour la consommation en frais, la confection de compotes, la cuisson au four ou la confection de tartes.	
Royal Gala	Pomme petite à moyenne, conique, striée de rouge orangé vif sur fond jaune doré. Chair parfumée, sucrée, à goût riche et intense. Excellente à croquer comme collation ou en salades.	
Spartan	Pomme rouge foncé, sphérique, de grosseur moyenne. Chair de couleur crème, croquante, légèrement parfumée, juteuse et assez acidulée. Bonne pour la consommation en frais, les salades ou les sauces.	
Sunrise	Pomme moyenne à grosse, de forme ovoïde régulière, jaune pâle ou blanche avec rayures rouge vif devenant un lavis du côté exposé, le rouge occupant environ 50 % de la surface. Délicieuse saveur sucrée. Chair blanche à crème, croquante et juteuse. Excellente à croquer.	

Les pommes fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada De fantaisie (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des pommes en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1);
- être d'une variété indiquée au tableau 1;
- être du calibre indiqué;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits mentionnés au tableau 1;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais.

Calibre : Le calibre des pommes correspond à un nombre par boîte ou à un diamètre mesuré en travers de la pomme, depuis le pédoncule jusqu'au calice. Les pommes très grosses ou très petites sont habituellement de moindre qualité. Pour les pommes à croquer, un bon calibre pourrait correspondre à 113 pommes par boîte.

Entreposage et distribution : Les pommes dégagent des odeurs et des gaz et doivent donc être entreposées dans des conditions particulières (température : 36-38 °F; humidité relative : 85-90 %). Les pommes reçues doivent être en bon état et avoir atteint le degré de maturité spécifié.

SQA Fruits frais

SQA 10-02

Sous-catégorie : Abricot

Description : L'abricot est un fruit de verger. Il est considéré comme un fruit à noyau, car ils comportent une seule graine, logée dans une coque dure. Les meilleurs abricots sont ceux qui ont mûri sur l'arbre, car ils sont plus savoureux et plus sucrés que ceux qu'on a laissé mûrir après la cueillette. La peau du fruit est jaune clair à orange foncé ou rouge orangé, selon la variété; elle a une texture grenue chez certaines variétés.

Tableau 2. Variétés d'abricots		
Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Goldrich	Gros fruit de belle apparence. Peau cireuse, jaune orangé. Chair de couleur orange. Fruit de bonne qualité à pleine maturité.	Les abricots acceptables sont orange vif.
Goldbar	Gros fruit de très bonne qualité, orange, un peu lavé de rouge.	Modérément tendres, ils cèdent sous une pression délicate. Ils dégagent un arôme de fruit mûr intense. Ne sont pas acceptables ceux qui sont jaunes ou vert pâle, meurtris, mous ou pâteux.
Goldstrike	Gros fruit ferme, orange, lavé d'un peu de rouge.	
Hargrand	Gros fruit juteux et savoureux. Autres variétés : Harglow, Harlayne et Harogem.	
Perfection	Très gros fruit de bonne qualité, savoureux. Peau et chair de couleur orange.	
Pui-sha-sin	Variété chinoise. Très gros fruit à peau tendre. Saveur délicateuse.	
Reliable	Fruit de grosueur moyenne. Bon à croquer. Se prête bien à la transformation.	
Rival	Gros fruit jaune à joues roses. Chair de couleur orange.	
Skaha	Gros fruit ferme de belle apparence, lavé de rouge sur fond orange vif à maturité.	
Sundrop	Fruit de belle apparence, de grosueur moyenne et de couleur orange vif.	
Tilton	Fruit petit à moyen, jaune, lavé de rouge. Bonne saveur.	
Tomcat	Fruit jaune crème, sans lavis, plus petit mais plus savoureux que les variétés Goldstrike et Goldbar.	
Wentatchee Moorpark	Généralement appelé MOORPARK. Gros fruit savoureux, à peau et chair jaunes.	

Les abricots fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des abricots en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et légumes frais](#) (annexe 1), dont une interprétation détaillée est disponible sur le site Web de l'ACIA ([Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuels d'inspection des fruits frais – Abricots](#));
- être de la variété indiquée au tableau 2, le cas échéant;

SQA Fruits frais

- être propres, parvenus à maturité, mais non trop mûrs;
- être tendres sans être ratatinés et être exempts de pourriture, de coupures, de ruptures de la peau, de dommages causés par des insectes ou d'autres dommages;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 2;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais.

Calibre : Le calibre varie. Chez le fruit parvenu à maturité, le calibre caractéristique de la variété peut être interprété, au point d'expédition, comme étant de 1 ½ pouce.

Entreposage et distribution : Les abricots doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA 10-03

Sous-catégorie : Avocat

Description : Ce fruit en forme de poire, à peau peau verte et rugueuse, se cultive en zone tropicale, particulièrement en Floride, en Californie et dans les Antilles. Il ne mûrit qu'après avoir été cueilli. Pour savoir si le fruit est mûr, il suffit de le prendre dans sa main et de le serrer délicatement; si sa chair cède légèrement sous la pression, il est mûr. Sa teneur en gras, surtout en gras monoinsaturés, est beaucoup plus élevée que chez la plupart des autres fruits.

Tableau 3. Avocat	Description	Critères d'acceptabilité
	Fruit vert vif à brun-vert (ou presque noir) ayant une forme plus ou moins sphérique ou celle d'un œuf ou d'une poire, de taille généralement égale ou supérieure à celle des poires poussant en zone tempérée. Lorsque l'avocat est mûr, sa chair est habituellement jaune verdâtre à jaune doré et s'oxyde et brunit rapidement si elle est exposée à l'air.	<p>Les avocats acceptables sont frais et de couleur brillante. Leur chair est tendre et de texture riche et crémeuse. Ils cèdent sous une légère pression lorsqu'ils sont mûrs. De plus, ils sont lourds pour leur taille.</p> <p>Ne sont pas acceptables les avocats qui sont trop mous et pâteux ou qui présentent des meurtrissures, des signes de pourriture ou des taches foncées.</p>

Les avocats fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des avocats dans les [USDA Food specifications](#)³;
- être propres, parvenus à maturité, mais non trop mûrs;
- être du calibre et du type indiqués;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 3;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie US No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA Fruits frais

Calibre : Le calibre varie selon la variété. Le poids se situe habituellement entre 6 et 12 oz pour les avocats de Californie et entre 9 et 32 oz pour ceux de Floride. La taille du noyau est un facteur important dans la sélection des avocats. La variété Hass comporte le plus petit noyau, suivie à cet égard de la variété Guerte. Les avocats de Floride sont ceux qui ont le plus gros noyau.

Entreposage et distribution : Les avocats doivent être entreposés à une température de 55 à 65 °F (13 à 18 °C) et à une humidité relative de 85 à 95 %.

Les avocats sont emballés dans des contenants d'expédition en bois ou en carton-fibre. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux produits. Les avocats doivent être reçus en bon état.

⁴ Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant à l'emballage de denrées alimentaires.

SQA Fruits frais

SQA 10-04

Sous-catégorie : Banane

Description :

Les bananes sont disponibles dans une variété de grosseurs et, lorsqu'elles sont mûres, leur couleur peut être jaune, violette ou rouge. Les bananes issues d'un groupe de cultivars à fruits farineux et relativement fermes sont appelées « plantains ». Leur saveur varie de farineuse à sucrée et leur texture, de ferme à pâteuse. Il existe environ 400 variétés de bananes. La popularité de la Cavendish découle de raisons liées à son transport et à sa durée de conservation plutôt qu'à son goût.

Tableau 4. Banane	Description	Critères d'acceptabilité
	Fruit elliptique à peau épaisse non comestible et à chair ferme et crémeuse.	Le degré de mûrissement acceptable des bananes varie selon le moment où l'on veut les utiliser. Les bananes acceptables sont juste assez fermes, lustrées, intactes aux deux extrémités et exemptes de coupures, de parties écrasées, de meurtrissures, de malformations ou de courbures anormales. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des signes de dommages dus à une basse température ou à des champignons.

Les bananes sont commandées mûres, demi-mûres ou mûrissantes. Voici les caractéristiques des bananes correspondant chaque degré de mûrissement.

Mûre

- Couleur caractéristique du fruit mûr, sans trace de vert
- Mouchetures brun pâle à brun foncé, de diamètre maximal de 1/8 pouce
- À consommer dans les 24 heures

Demi-mûre

- Couleur vive, sans trace de brun
- Texture ferme

SQA Fruits frais

- Saveur un peu astringente
 - Mûrissement complet exigeant 3 jours à la température ambiante
- Mûrissante
- Couleur pâle, avec le sommet vert
 - Saveur peu marquée
 - Saveur très astringente
 - Mûrissement complet exigeant 5 ou 6 jours à la température ambiante.

Les bananes fournies doivent :

- satisfaire aux exigences fixées en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) et appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des bananes dans les [USDA Food specifications](#)³ et/ou dans la [Norme Codex pour les bananes \(Codex Alimentarius\)](#);
- être du degré de mûrissement indiqué;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 4;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais.

Calibre : Le calibre de la banane n'a aucune incidence sur sa qualité.

Entreposage et distribution : Les bananes destinées à l'exportation sont cueillies vertes et généralement entreposées dans des mûrisseries lorsqu'elles arrivent au pays de destination. Les mûrisseries sont des salles rendues étanches et remplies d'éthylène, un gaz qui favorise le mûrissement des fruits. La saveur et la texture des bananes sont affectées par leur température de mûrissement. Durant le transport, les bananes sont conservées à une température de 13,5 à 15 °C (57 à 59 °F); à une plus basse température, leur mûrissement s'interrompt définitivement. Les bananes sont ensuite entreposées à la température ambiante afin qu'elles puissent terminer leur mûrissement. Les bananes vertes ne doivent pas être placées au réfrigérateur, car leur mûrissement sera interrompu de façon irréversible. Les bananes doivent être reçues en bon état.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie US No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA 10-05

Sous-catégorie : Petits fruits

Description : Les petits fruits sont des fruits de petite taille généralement sphériques ou semi-oblongs, habituellement de couleur vive, à saveur sucrée ou acidulée. Ils sont parfois appelés « baies », mais bon nombre ne sont pas de vraies baies selon la définition scientifique de ce terme et appartiennent plutôt à une des catégories suivantes :

- les « fausses baies » (ex. bleuets et canneberges);
- les « fruits multiples » (ex. mûres et framboises);
- les autres « faux fruits » (ex. fraises).

Tableau 5. Petits fruits	Description	Critères d'acceptabilité	Calibre	Catégorie
Mûres (du genre <i>Rubus</i>)	Lorsque leur mûrissement est terminé, les mûres ont la peau noir mat, lustrée, leur goût est sucré, et elles commencent un peu à ramollir. Elles ne mûrissent pas après la cueillette et sont généralement rouges ou violettes avant que leur mûrissement soit terminé.	Les mûres acceptables sont charnues, fermes et de couleur foncée (entièrement noires). Le petit creux de chaque drupéole est bien comblé. Les mûres sont compactes et juteuses, exemptes de saletés ou de signes de moisissure ou de pourriture. Ne sont pas acceptables celles qui sont rouges ou dures, écrasées ou meurtries.	Moyen à gros	<u>US No. 1</u> ³
Bleuets	Les bleuets sont bleu azur foncé à presque noirs, recouverts d'une couche cireuse naturelle appelée « pruine » qui leur donne un aspect luisant argenté. Les bleuets nains (bleuets sauvages) ont une saveur sucrée intense. Les bleuets en corymbe sont charnus et juteux.	Les bleuets acceptables dégagent un parfum frais et sucré, et ils sont secs et propres. Ne sont pas acceptables ceux qui sont violacés ou roses sur un côté, ternes, mous ou gorgés d'eau.	Petit chez les bleuets nains Deux fois plus gros chez les bleuets en corymbe	<u>Canada n° 1</u>
Groseilles	Les groseilles peuvent être vertes, blanches (vert-gris) ou jaunes ou présenter une	Les groseilles acceptables sont charnues, et leur texture ressemble à	Varie selon la variété.	

SQA Fruits frais

	teinte rouge allant du rose au violet ou presque au noir. La chair est parsemée de nombreuses graines minuscules regroupées au centre. Elle est de même couleur que la peau mais légèrement translucide. Sa saveur s'apparente à celle d'un mélange ananas-fraise. Les groseilles sont sphériques, oblongues ou en forme de larme, selon la variété. Les groseilles américaines sont parfaitement sphériques, leur couleur varie du rose au rouge vin à maturité, et elles ont une saveur très acide. Les groseilles rosâtres ou violacées sont les moins acides. Les groseilles de table, plus tardives et souvent rouges, jaunes ou dorées, sont plus sucrées et peuvent être consommées crues. Les groseilles les plus fraîches sont couvertes d'un duvet.	celle des raisins. Elles sont dures, sèches et bien luisantes. Les groseilles mûres sont jaune doré vif (les vertes ne sont pas mûres).	Très gros chez les groseilles européennes. Plus petit chez les groseilles américaines.	
Canneberges	La couleur des canneberges varie du rose pâle au rouge vif profond. Elles sont légères, lisses et dures et ont une saveur très acide.	Les canneberges acceptables sont fermes, charnues et sèches. Elles ont une belle couleur vive. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des signes d'écrasement.	Varie selon la variété	Canada n° 1
Framboises	Les framboises ont une saveur très sucrée à presque acide mais demeurant agréable. Leur couleur varie du rouge clair au rouge foncé.	Les framboises acceptables sont fermes, sèches et de bonne couleur pour leur variété. Ne sont pas acceptables les framboises dont le contenant est taché de jus et celles qui sont trop molles ou présentent des imperfections ou des moisissures.	Petit à gros	US No. 1³
Fraises	Les fraises peuvent être tendres ou fermes,	Les fraises acceptables sont mûres,	Gros à très	Canada

SQA Fruits frais

	de couleur rouge moyen à rouge foncé. Après la cueillette, les fraises peuvent continuer à rougir, mais leur saveur ne deviendra pas plus intense.	fermes et d'une couleur homogène, leur surface est luisante, et leur pédoncule est intact. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des taches vertes ou blanches, des signes de moisissure ou d'humidité ou d'autres dommages superficiels.	gros	<u>n° 1</u>
--	--	---	------	-------------

Les petits fruits fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie indiquée au tableau 5 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des baies en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, du Règlement sur les fruits et les légumes frais (annexe 1) et des USDA Food specifications³ ;
- être bien colorés pour leur variété;
- être propres;
- être parvenus à maturité;
- être mûrs à point;
- être secs;
- être dépourvus de leur pédoncule ou de leur chapeau (à l'exception des fraises) et exempts de signes de moisissure, de pourriture, de dommages causés par des insectes et d'autres dommages;
- être exempts de traces de gel (mollesse, altération de la pruine et perte de couleur);
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 5;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais.

Calibre : Se reporter au tableau 5.

Entreposage et distribution :

Les **petits fruits** moisissent rapidement lorsqu'ils sont laissés à la température ambiante. Selon leur qualité initiale, ils peuvent se conserver jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Après quelques jours cependant, ils perdent leur lustre et leur fraîcheur et ont tendance à ratatiner.

Les **groseilles** doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles se conservent jusqu'à une semaine au réfrigérateur; ensuite, elles ramollissent et prennent une couleur rosâtre.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie US No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

A-85-269-002/FP-Z01-Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA Fruits frais

Les petits fruits doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-06

Sous-catégorie : Carambole

Description : La carambole comporte cinq ou six grosses côtes en forme d'ailerons, disposées en étoile et contenant chacune deux graines. Elle dégage une odeur d'acide oxalique plus ou moins forte. Sa saveur, très acide à légèrement douce, s'apparente à celle d'un mélange de pomme, d'ananas et de kiwi.

Tableau 6. Carambole	Description	Critères d'acceptabilité
	Fruit jaune clair à jaune foncé, à peau mince et lisse recouverte d'une cuticule cireuse. La chair est jaune clair à jaune moyen, translucide, croquante, acide et très juteuse. Les tranches de carambole ont la forme d'une étoile. Lorsque le fruit est mûr, la peau, mince et comestible, passe du jaune pâle au jaune doré, et l'arête des côtes peut brunir.	Les caramboles acceptables ont la peau vert-jaune à jaune, lustrée. Elles sont fermes, exemptes de taches, et elles dégagent un arôme fruité.

Les caramboles fournies doivent :

- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 6;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais.

Calibre : 2 à 5 po

Entreposage et distribution : Les caramboles doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Il faut manipuler le fruit mûr délicatement pour éviter d'endommager ses côtes. Les caramboles doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-07

Sous-catégorie : Chérimole

Description : Ce fruit d'Amérique du Sud a la forme d'un cône de pin. Il est mûr lorsqu'il est légèrement mou au toucher.

Tableau 7. Chérimole	Description	Critères d'acceptabilité
	La peau du fruit est écailleuse, vert-gris, mate. Sa chair est blanche et tendre et contient de grosses graines noires (toxiques, non comestibles) et a un goût crémeux de fruits tropicaux mélangés rappelant l'ananas, la mangue et la fraise. La chérimole mûre est noir violacé. Sa fine peau verte fait penser à la surface d'un artichaut et a une texture de cuir au toucher. La chérimole renferme d'abord surtout de l'amidon, dont la majeure partie finit par se transformer en sucre, même si le fruit ne mûrit qu'après la cueillette. Comme les chérimoles mûrissent rapidement à la température ambiante, il faut les vérifier souvent pour ne pas qu'elles mûrissent trop.	Les chérimoles acceptables sont compactes et présentent une peau intacte et des carpelles très serrés. Quand les carpelles sont écartés, le fruit n'est plus à son meilleur et n'est pas acceptable. Les chérimoles acceptables sont vert-jaune, fermes et exemptes de taches. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des taches ou marbrures foncées.

Les chérimoles fournies doivent :

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 7.

Calibre : Le fruit est gros; il mesure 10 à 20 cm de longueur et 7 à 10 cm de diamètre. Il pèse en moyenne 155 à 500 g; les plus gros fruits peuvent atteindre un poids de 2,25 kg.

Entreposage et distribution : Les chérimoles dures doivent être entreposées à la température ambiante jusqu'à ce que leur chair cède légèrement sous la pression. Il faut ensuite les réfrigérer jusqu'au moment de servir. Les chérimoles doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité optimale de 90 à 98 %. Elles sont emballées dans des contenants monocoques pour qu'elles ne s'abîment pas. Les chérimoles doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-08

Sous-catégorie : Cerise douce

Description :

Les cerises sont de petits fruits sphériques. Les cerises douces sont de deux types : les cerises Bing (noires ou foncées) et les cerises Royal Ann ou Napoléon (couleur crème avec lavis rose ou rouge).

Tableau 8. Cerises douces	Description	Critères d'acceptabilité
Cerises Bing (foncées ou noires)	Grosses cerises fermes et cordiformes à peau acajou et à noyau relativement petit. Leur chair croquante et juteuse a une saveur riche et sucrée.	Les cerises acceptables sont charnues et fermes, et leur peau est lisse, d'une belle couleur vive. Le fruit est sec et propre, et son pédoncule est intact, vert, d'aspect frais. Les cerises Royal Ann acceptables sont exemptes de taches, leur peau est lustrée et couverte d'un lavis occupant une bonne partie du fruit (indice d'exposition au soleil et donc, bien souvent, de sucrosité). La cerise mûre est lourde pour sa grosseur (signe d'une chair gorgée de jus), et elle est plus charnue et sucrée qu'une cerise immature. Ne sont pas acceptables les cerises dures, petites ou de couleur plutôt claire, parce qu'elles ont sans doute été cueillies avant d'être mûres. Ne sont pas acceptables non plus les cerises molles ou collantes, ou dont la peau est terne et ratatinée, parce qu'elles sont sans doute trop mûres.
Cerises Royal Ann (ou Napoléon)	Grosses cerises juteuses, sucrées et cordiformes, à chair blanche et ferme et à peau lavée de rose sur fond jaune. Les cerises Royal Ann sont surtout destinées à la mise en conserve commerciale et à la confection de cerises au marasquin.	

Les cerises fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1, conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des cerises en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et de l'annexe 1 du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#), dont une interprétation détaillée est disponible sur le site Web de l'ACIA ([Agence canadienne d'inspection des aliments - Manuels d'inspection des fruits frais - Cerises](#));
- être du type indiqué et satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 8;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais.

SQA Fruits frais

Calibre : Les cerises doivent être du calibre indiqué. Leur calibre varie de 21,43 mm (12 rangées) à 31,35 mm (18,5 rangées).

Entreposage et distribution : Les cerises doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles doivent être gardées à l'écart des aliments très odorants. Les cerises doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-09

Sous-catégorie : Noix de coco

Description : La noix de coco est un fruit sec simple de type « drupe fibreuse ». Ce n'est pas une noix véritable.

Tableau 9. Noix de coco	Description	Critères d'acceptabilité
	Gros fruit presque rond. Sa coque est dure, brun moyen, recouverte de fibres ressemblant à des cheveux. Le fruit présente à une de ses extrémités trois dépressions rondes appelées « pores ». Sa chair est blanche, à texture humide légèrement croquante et à saveur délicatement sucrée. La noix de coco renferme un liquide blanc ayant l'apparence du lait. Ce liquide et la chair du fruit sont comestibles. Les noix de coco sont parfois enduites d'une couche de cire ou emballées dans une pellicule visant à les protéger contre la perte d'humidité.	Les noix de coco acceptables sont lourdes pour leur taille et font entendre un clapotement lorsqu'elles sont secouées. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des fissures ou des traces d'humidité autour des pores.

Les noix de coco fournies doivent :

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 9.

Calibre :

Entreposage et distribution : Les noix de coco doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. La chair des noix de coco découpée en morceaux ou râpée doit être conservée dans un contenant hermétique. Les noix de coco doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-10

Sous-catégorie : Pitaya

Description :

Le pitaya est parfois appelé « fruit du dragon ». La couleur rouge vif de sa peau est rehaussée par la présence d'excroissances vertes. Les pitayas sont de trois types : le pitaya rouge, le pitaya du Costa Rica et le pitaya jaune. Leur chair blanc vif est consommée crue; elle est délicatement sucrée et parsemée de minuscules graines noires comestibles qui lui donnent une texture similaire à celle du kiwi.

Tableau 10. Types de pitayas	Description	Critères d'acceptabilité
Pitaya rouge	Fruit légèrement feuillu, à peau rouge à texture de cuir, à chair blanche. Variété de la plus courante.	Les pitayas jaunes sont mûrs lorsqu'ils ont une couleur dorée uniforme. Les pitayas roses et les pitayas jaunes doivent céder sous une légère pression de la main.
Pitaya du Costa Rica	Fruit légèrement feuillu, à peau rouge à texture de cuir, à chair rouge.	
Pitaya jaune	Fruit légèrement feuillu, à peau jaune à texture de cuir, à chair blanche.	

Les pitayas fournis doivent :

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 10.

Calibre : aucun calibre particulier n'est spécifié.

Entreposage et distribution : Les pitayas doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité optimale de 90 à 98 %. Il est préférable de les consommer dès qu'ils sont mûrs, mais ils peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à trois jours. Les pitayas doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-11

Sous-catégorie : Pamplermousse

Description : Le pamplermousse est un gros agrume jaune, sphérique, à chair juteuse et acidulée. Il en existe des variétés blanches et des variétés roses ou rouges, avec ou sans pépins. Les pamplermousses blanches et les pamplermousses roses ou rouges ont une saveur similaire. Les pamplermousses ne mûrissent plus après la cueillette.

Tableau 11.	Description	Critère d'acceptabilité
Pamplermousse	Fruit à écorce jaune clair avec un peu de teinte rouge rosé. Chair rose clair à rouge foncé.	Les pamplermousses acceptables ont une peau lisse exempte de taches. Ils sont lourds pour leur taille et biens formés. La peau peut présenter un certain reverdissement, ce qui n'altère pas la qualité interne du fruit.

Les pamplermousses fournis doivent :

- être du calibre indiqué;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 11.

Calibre : Le calibre recommandé correspond à 48 pamplermousses par boîte.

Entreposage et distribution : Les pamplermousses doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %, dans un endroit bien aéré. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-12

Sous-catégorie : Raisin

Description :

Les raisins sont classés selon leur utilisation (raisins de table et raisins à vin) et leur origine (Europe ou Amérique). Les variétés européennes (*Vitis vinifera*) ont la peau serrée; les variétés américaines (*Vitis labrusca*), originaires du Canada et de l'est des États-Unis, ont la peau plus lâche, se détachant plus facilement du fruit, ce qui est idéal pour l'épluchage. Il existe plus de 50 variétés de raisins de table; on préfère ceux qui sont sans pépins. Plusieurs variétés sont bien connues, et les raisins verts les plus populaires sont les Thompson et les Perlettes. Les raisins Perlettes se reconnaissent facilement au fait qu'ils sont environ 30 % plus gros que les Thompson. Les raisins sans pépins Red Flames et Ruby sont appréciés pour leur couleur, et ils ont une saveur plus intense que celle des raisins Thompson. On trouve au tableau 12 une description des variétés communes de raisins.

Tableau 12. Variétés de raisins	Description	Critères d'acceptabilité
Raisins noirs	Fruits avec pépins, à peau bleu-noir foncé, à texture croquante et à saveur délicate.	Les raisins acceptables sont entièrement mûrs, car ce fruit ne mûrit plus après la cueillette. Les grappes sont pleines et perdent seulement quelques raisins
Raisins bleus	Gros fruits ovoïdes, réunis en grappe conique, à saveur sucrée et moelleuse.	lorsqu'elles sont secouées. Les raisins sont charnus et leur pédoncule est vert. Les pépins sont bruns et entiers, et ils se détachent facilement de la pulpe.
Raisins Ribier	Gros fruits avec pépins, à peau ferme, bleu-noir, à saveur délicate.	Ne sont pas acceptables les raisins ternes, à pédoncule brun, ratatinés
Raisins Champagne	Minuscules fruits ronds à peau rouge, à chair croquante et sucrée, réunis en grappe par des pédoncules flexibles.	ou renfermant des pépins verts. Les raisins dont la chair reste attachée au pédoncule ou dont la pulpe est opaque, laiteuse ou fade ont vraisemblablement gelé et ne sont pas acceptables.
Raisins sans pépins Thompson	Fruits ovoïdes réunis en grosse grappe, à peau verte et serrée, à saveur sucrée.	
Raisins verts Calmeria	Fruits allongés, avec pépins, à saveur sucrée avec une pointe d'acidité.	
Raisins verts Perlettes	Fruits verts, ronds, fermes, à peau serrée, à saveur douce et sucrée à légèrement acide.	
Raisins Red Flame	Fruits ronds, sans pépins, à chair sucrée, croquante et acidulée.	
Raisins Ruby	Fruits ronds, à peau tendre et à chair sucrée et acidulée.	
Raisins Red Emperor	Gros fruits avec pépins, à saveur sucrée.	
Raisins Red Globe	Gros fruits avec pépins, à saveur douce et sucrée.	

SQA Fruits frais

Les raisins fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des raisins en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1);
- être de la variété indiquée;
- venir en grappes bien colorées pourvues de fruits charnus fixés solidement par des pédoncules verts et flexibles;
- avoir la couleur et la forme caractéristiques de la variété;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 12.

Les raisins provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- satisfaire aux normes fixées à l'égard des raisins en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [USDA Food Specifications](#) en ce qui a trait aux raisins;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme Codex pour les raisins de table](#) – Codex Alimentarius;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments lorsque ces exigences sont plus strictes (tous les fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 12.

Calibre :

Entreposage et distribution : Les raisins doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Non lavés, ils se conservent jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Il faut maintenir une bonne circulation d'air durant l'entreposage. Les raisins doivent être gardés à l'écart des fruits éthylénogènes et des mûrseries. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-13

Sous-catégorie : Goyave

Description :

La goyave est un fruit tropical en forme de pomme ou de poire portant au sommet quatre ou cinq vestiges floraux (sépalés) en saillie. La saveur du fruit et le nombre de graines qu'il renferme diffèrent considérablement selon la variété.

Tableau 13. Goyave	Description	Critères d'acceptabilité
	La chair peut être blanche, rose, jaune ou rouge. L'odeur du fruit est sucrée, musquée, piquante et pénétrante. Les graines sont petites, nombreuses (112 à 535) et tout à fait comestibles chez les bonnes variétés.	Les goyaves acceptables sont tendres lorsqu'elles sont mûres. Elles ont une texture crémeuse et une peau tendre entièrement comestible.

Les goyaves achetées au Canada ou à l'étranger doivent :

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme Codex pour les goyaves](#) – Codex Alimentarius;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 13.

Calibre : Longueur de 2 à 4 po.

Entreposage et distribution : Les goyaves ne doivent pas être réfrigérées. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA 10-14
Sous-catégorie : Kiwi

Description : Le kiwi est un petit fruit oblong et charnu qui se cultive en zone subtropicale.

Tableau 14. Kiwi	Description	Critères d'acceptabilité
	La peau du kiwi est fibreuse, pelucheuse, brun-vert, mate. Sa chair est vert émeraude, parsemée de minuscules graines noires qui sont comestibles. Le fruit a une saveur douce et sucrée.	Les kiwis acceptables sont charnus et exempts de rides ou de signes de dommages externes.

Les kiwis fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des kiwis dans les [USDA Food specifications](#)³;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 14.

Calibre : Les kiwis sont généralement ovoïdes et ont la taille approximative d'un gros œuf de poule, soit 5 à 8 cm (2 à 3 po) de long et 4,5 à 5,5 cm (1¾ à 2 po) de diamètre.

Entreposage et distribution : Les kiwis doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les kiwis non mûrs sont extrêmement sensibles à l'éthylène; leur exposition à ce gaz accélère leur ramollissement. Les kiwis doivent être reçus en bon état.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie US No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA 10-15

Sous-catégorie : Citron

Description :

Le citron est un agrume ovoïde comportant un renflement prononcé à une extrémité. Le citron est un des fruits les plus polyvalents. La plupart des citrons viennent de Californie ou d'Arizona. Les principales variétés sont Eureka et Lisbon.

Tableau 15. Citron	Description	Critères d'acceptabilité
	Le citron est un fruit à écorce jaune vif, lisse, ferme, parsemée de glandes à essences aromatiques, épaisse de 1/4 à 3/8 po (6 à 10 mm). Certaines variétés présentent des rayures longitudinales vertes et jaunes ou blanches. La pulpe de l'écorce est jaune pâle. Chaque citron renferme 8 à 10 quartiers, juteux et acides. La plupart des citrons comportent quelques pépins, mais certaines variétés en sont dépourvues.	Les citrons acceptables sont fermes, lourds pour leur taille et exempts de meurtrissures et de teinte verte. Leur peau est lisse, mince, à texture fine. Lorsqu'ils sont mûrs, les citrons dégagent un agréable parfum d'agrumes. Ne sont pas acceptables les citrons qui présentent des meurtrissures, une altération de la couleur, des rides, une peau dure, sèche ou fendillée, des taches de gale ou d'autres défauts. Les citrons de couleur pâle ne sont pas acceptables car ils sont plus vieux et moins juteux.

Les citrons fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des citrons dans les [USDA Food specifications](#)³;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 15.

Calibre : Si les citrons sont emballés dans des contenants fermés, le calibre doit être indiqué en termes du nombre de citrons que renferme chaque le contenant. La longueur des fruits varie de 2 ¾ à 4 ¾ po (7 à 12 cm).

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie US No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

Entreposage et distribution : Les citrons doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les citrons doivent être gardés à l'écart des aliments très odorants et des fruits éthylénogènes. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-16

Sous-catégorie : Lime

Description : La lime est un agrume qui se cultive en Floride, dans les Antilles et au Mexique. Elle doit être cueillie à point car elle ne mûrit pas après la cueillette.

Tableau 16. Variétés de limes	Description	Critères d'acceptabilité
Limes de Tahiti ou limes de Perse	Cultivées en Floride, les limes de Tahiti ou limes de Perse sont des fruits à écorce mince, lisse et luisante, vert vif, et à saveur aigre-douce.	Les limes acceptables sont fermes, bien formées et lourdes pour leur taille. Leur peau est lisse, luisante, vert vif à vert-jaune, à texture fine. Ne sont pas acceptables celles qui sont légères, ratatinées, spongieuses ou dont l'écorce présente une altération de couleur sur une grande superficie, des meurtrissures, des taches de gale, des signes de pourriture ou d'autres défauts. Les limes immatures ont une saveur très acide et peu sucrée et ne sont pas juteuses.
Limes du Mexique	Les limes du Mexique sont des fruits à peau mince, vert-jaune, et à saveur aigre-douce. Il en existe deux types : à chair acide et à chair douce.	

Les limes fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des limes dans les [USDA Food Specifications](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 16.

Calibre :

Entreposage et distribution : Les limes doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 % dans un endroit bien aéré, à l'abri de la lumière directe du soleil. Il faut les manipuler avec soin, de manière à éviter les meurtrissures et la pourriture interne. Il ne faut pas les laisser plus de 10 jours en chambre froide. Les limes ne dégagent que de très faibles quantités d'éthylène et sont sensibles à l'exposition à ce gaz. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-17

Sous-catégorie : Litchi

Description : Le litchi est un petit fruit sphérique provenant cultivé en zone tropicale ou subtropicale. Seule sa pulpe est comestible. Il se prête à la consommation en frais et à la cuisson. Il ne continue pas de mûrir après la cueillette.

Tableau 17. Litchi	Description	Critères d'acceptabilité
	Le litchi est recouvert d'une mince coque bosselée rouge à brun ayant l'aspect d'écorce. La pulpe est blanche à blanc-gris ou crème pâle, translucide, de texture semblable à la pulpe du raisin, et elle renferme un gros noyau. Le litchi a une saveur sucrée qui rappelle celle du raisin ou de la cerise.	Le pédoncule doit toujours être attaché au litchi. La rougeur de la coque est un signe de fraîcheur. Les litchis non mûrs ont un goût amer. La meilleure façon d'évaluer le fruit est d'y goûter; le litchi doit être assez sucré.

Les litchis fournis doivent :

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 17.

Calibre : Diamètre d'environ 1 à 1,5 po.

Entreposage et distribution : Les litchis doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Afin de retarder la perte d'humidité et d'éviter que la couleur passe du rouge au brun, entreposer les litchis dans un sac en plastique perforé. Les litchis doivent être reçus en bon état.

SQA 10-18

Sous-catégorie : Mangue

Description : La mangue est un fruit charnu à noyau cultivé en zone tropicale. Elle est à peu de la grosseur d'une poire, mais sa couleur et sa grosseur varient. Seule la chair est comestible. Les mangues qui ne sont pas mûres sont plutôt fermes et ont la peau verte. Les mangues continuent de mûrir après la cueillette.

Tableau 18. Mangue	Description	Critères d'acceptabilité
	Ce fruit réniforme, ovoïde ou (rarement) sphérique peut être jaune, orange, rouge ou vert. La chair est juteuse, jaune orangé, à saveur riche et agréable, et elle a une teneur élevée en sucres et en acidité. La peau est mince et passe du vert au vert-jaune ou au jaune lavé de rouge à mesure que le fruit mûrit; la peau est lisse, cireuse, à texture du cuir. Le fruit mûr non pelé dégage une odeur résineuse et sucrée caractéristique. Le fruit renferme en son centre un noyau plat et oblong qui peut être fibreux ou poilu.	Les mangues acceptables sont assez fermes, cèdent sous une légère pression, sont bien formées, sont exemptes de meurtrissures et de taches et dégagent un arôme fruité. Les mangues ne sont pas acceptables s'il y a de la sève sur leur peau.

Les mangues fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des mangues dans les [USDA Food Specifications](#)³,
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 18.

Calibre : Poids de 8 à 24 onces environ; longueur de 2 à 9 pouces.

Entreposage et distribution : Les mangues doivent être entreposées à une température de 16 à 18 °C (60 à 65 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les mangues doivent être reçues en bon état.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie US No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA Fruits frais

SQA 10-19

Sous-catégorie : Mangoustan

Description : Le mangoustan est le fruit d'un arbre tropical à feuillage persistant. Il est parfois appelé « mangouste ». On ouvre habituellement le fruit en exerçant une ferme pression ou une torsion sur sa surface jusqu'à ce qu'il se brise. Son écorce est amère et n'est pas comestible.

Tableau 19. Mangoustan	Description	Critères d'acceptabilité
	<p>Le mangoustan est un fruit violet ayant la forme d'une pomme. Il est un peu plus petit qu'une balle de tennis. Sa peau a la texture du cuir et est d'une couleur brun rougeâtre qui devient violet foncé quand le fruit est mûr. La chair, blanche, juteuse et tendre, se compose de 4 à 8 quartiers renfermant chacun une grosse graine. Le nombre de quartiers correspond au nombre de points qu'on peut voir sur les protubérances garnissant le dessous du fruit. La chair du fruit a une saveur très sucrée, piquante, citronnée et rafraîchissante qui peut rappeler celle de la fraise, de la pêche ou de la crème glacée à la vanille, mais elle est beaucoup plus parfumée. La texture de la chair rappelle celle de la pêche.</p>	<p>Les mangoustans acceptables sont fermes et portent toujours des feuilles vertes et fraîches fixées à leur pédoncule. Ils sont de couleur violet foncé uniforme, sans taches ni altérations de la couleur. Ne sont pas acceptables les mangoustans trop mûrs, qu'on reconnaît à leur peau tachée de jaune ou à la couleur brune des feuilles et du pédoncule.</p>

Les mangoustans fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie « Extra », conformément aux normes fixées à l'égard des mangoustans dans la [Norme Codex pour les mangoustans – Codex Alimentarius](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 19.

Calibre : Diamètre d'environ 2 ou 3 po.

Entreposage et distribution : Les mangoustans doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Il faut les manipuler avec soin, pour éviter les meurtrissures, et les garder dans un endroit frais et sec. Les mangoustans doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-20

Sous-catégorie : Melon

Description : Le melon est un fruit comestible sucré de la famille des Cucurbitacées. Sa teneur en sucres n'augmente généralement pas après la cueillette, et il doit donc être cueilli à point. La maturité est déterminée par la saveur, la sucrosité, l'arôme pénétrant et la couleur.

Tableau 20. Variétés de melons		
Variété	Description	Melons acceptables
Cantaloup	Fruit de forme ovoïde. L'écorce est beige, recouverte de lignes ayant l'aspect de veines ou de mailles. La chair est sucrée, rose saumon ou jaune orangé, ou même verte chez certaines variétés. Le centre est rempli d'une masse de petits pépins non comestibles.	Melons non acceptables Melon à extrémité pédonculaire rugueuse à laquelle demeurent attachées des parties du pédoncule – cela signifie qu'il a été récolté trop tôt. Une peau verte présentant des zones ramollies, enfoncées, foncées ou sales qui semblent moisies constitue aussi un signe de mauvaise qualité.
Melon Casaba	Fruit sphérique, jaune vif, teinté de vert, à écorce côtelée et ridée. La chair est	Melon lourd, à peau sèche, sans zones ramollies. L'écorce est recouverte de lignes formant un large filet légèrement en relief. Le melon dégage un léger parfum. Le fruit de bonne qualité est de couleur jaune orangé; il est un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire et ferme ailleurs. La cicatrice de l'extrémité pédonculaire est lisse et forme une cavité bien sphérique. Les pépins à l'intérieur d'un melon juteux produisent un son de crécelle lorsque le fruit est secoué. Le côté du melon qui reposait sur le sol a souvent un aspect lessivé; cela n'affecte en rien la qualité du fruit. Voir Manipulation sans danger des melons - Salubrité des fruits et légumes frais - Santé Canada pour plus d'information relié aux risques alimentaires liés aux melons. Melon de couleur uniforme (écorce jaune vif avec très peu de vert). Le

SQA Fruits frais

Tableau 20. Variétés de melons			
Variété	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
	vert pâle, juteuse, légèrement sucrée, peu savoureuse.	melon est assez gros, ferme, mais un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire. L'écorce du melon que l'on a laissé mûrir sur le plant est côtelée, et sa peau est légèrement cireuse au toucher lorsque le fruit est mûr.	de tâches foncées constitue aussi un signe de mauvaise qualité.
Melon Crenshaw	Croisement entre le melon Casaba et le melon de Perse. L'écorce est lisse, vert-jaune, avec des sillons peu profonds. L'écorce est d'abord principalement verte puis devient jaune doré à mesure que le fruit mûrit. La chair est parfumée, sucrée, juteuse et légèrement piquante, mais elle est fragile.	Melon assez gros, ferme mais un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire. L'écorce est d'un jaune vif teinté de vert. La peau est légèrement cireuse au toucher lorsque le fruit est mûr.	Melon trop ferme ou trop mou. Une peau trop verte ou couverte de tâches foncées constitue aussi un signe de mauvaise qualité.
Melon miel Honeydew	Gros melon à chair vert pâle à orange, très sucrée, à parfum floral délicat. À mesure qu'il mûrit, le fruit vert devient blanc crème puis jaune. Une fois parfaitement mûr, le melon cède sous une légère pression à l'extrémité apicale, et son écorce est collante et veloutée. Le fruit est de forme légèrement allongée et peut peser jusqu'à 3 kg.	Melon jaune crème, à écorce cireuse au toucher lorsqu'il est mûr. Le melon est ferme, un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire et assez gros – ceux qui pèsent environ 5 lb sont les plus savoureux. Si les pépins d'un melon secoué produisent un son de crécelle, cela signifie que le fruit est juteux.	Melon trop ferme, trop mou, ou à écorce recouverte de tâches foncées. De plus, un melon trop vert n'est pas acceptable, car il ne mûrira jamais.

Tableau 20. Variétés de melons			
Variété	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
Melon d'eau (pastèque)	Il existe deux types de melons d'eau : le méditerranéen, qui est sphérique, et l'américain, qui est ovoïde. La peau du melon d'eau est lisse et peut être vert marbré ou vert foncé. La chair, généralement rouge, peut également être blanche, rose ou jaune et avoir tendance à s'effriter en raison de sa teneur en eau. Les pépins sont nombreux, lisses, de couleur brune, noire, jaune ou rouge. Il existe aussi des melons d'eau sans pépins, mais ils ne sont pas aussi sucrés que ceux avec pépins. Le melon d'eau ne continue pas de mûrir une fois récolté.	Melon d'eau ferme, de forme régulière, lourd pour sa taille et produisant un son grave lorsqu'on le frappe d'une main ouverte. Dans l'ensemble, l'écorce présente un lustre d'aspect sain. Si le fruit est gros et si sa peau est par ailleurs lisse et sans taches, la présence de jaune du côté où il était en contact avec le sol n'affecte pas sa qualité. La chair doit être rouge et juteuse et ne pas être striée de blanc.	Le melon d'eau n'est pas acceptable si son écorce est partiellement blanche ou vert pâle, si sa surface est ramollie en totalité ou en partie, s'il s'en échappe un liquide blanc laiteux, ou si le fruit présente des creux, des meurtrissures ou des coupures. Éviter les melons produisant un son aigu ou sourd quand on utilise la technique de la main ouverte pour déterminer la maturité gustative du fruit.

Les melons fournis doivent :

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 20.

Calibre :

Entreposage et distribution : Les melons doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-21

Sous-catégorie : Nectarine

Description : La nectarine est un fruit à noyau. C'est en fait un type de pêche qui a été créé par sélection d'un gène récessif. Le goût de la nectarine ressemble beaucoup à celui de la pêche, avec une touche d'acidité additionnelle. Il existe plus 150 variétés de nectarines, qui ne sont pas très différentes les unes des autres. Parmi les variétés les plus courantes, mentionnons les suivantes : Arctic Sweet, August Glo, Fantasia, Firebrite, Flaming Red, May Glo, Panamint, Snow Queen et Swansee. Les différences entre ces variétés ont moins d'importance que les deux grandes catégories de nectarines, les nectarines à noyau adhérent (aussi appelées « brugnons »), dont la chair se détache difficilement, et les nectarines à noyau non adhérent, dont la chair se détache facilement.

Tableau 21. Nectarine	Description	Critères d'acceptabilité
	La nectarine se caractérise par sa peau lisse d'une riche couleur jaune ou crème lavée de rouge bordeaux à rouge vif. Sa chair est parfumée et peut être blanche, jaune ou rosâtre; elle est légèrement teintée de rouge près du noyau. Le noyau est gros et situé au centre du fruit. La couleur de la chair n'affecte pas son goût ou sa texture.	Les nectarines acceptables sont charnues et fermes sans être dures. Leur peau est lisse, bien colorée rouge foncé à jaunâtre, dépourvue de taches. Les nectarines dures, ramollies ou meurtries ne sont pas acceptables. Les fruits cueillis trop tôt sont verdâtres et ne sont pas acceptables car ils ne vieillissent pas bien.

Les nectarines fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des nectarines dans les [USDA Food Specifications](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 21.

Calibre : En général, le calibre des nectarines varie de petit à gros, avec un diamètre moyen de 2,25 à 2,75 po.

Entreposage et distribution : Les nectarines doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %.

SQA Fruits frais

SQA 10-22

Sous-catégorie : Orange

Description :

L'orange est un agrume sphérique. Son écorce est très mince à très épaisse, de couleur orange, à texture fine. La chair est pulpeuse, également de couleur orange.
Les oranges sont classées en deux grandes catégories : les sucrées et les amères, les premières étant les plus couramment consommées. Parmi les variétés d'oranges sucrées les plus populaires, mentionnons l'orange de Valence, l'orange Navel et l'orange sanguine, une espèce hybride.
Il faut choisir les oranges à peau luisante exempte de taches, de ridules, de zones ramollies ou de moisissures. Les oranges qui sont lourdes pour leur taille seront juteuses. (Tous les agrumes doivent être cirés, leur cire naturelle étant enlevée par le processus de lavage.) Plus le fruit est léger, plus sa peau est épaisse, plus sa chair est sèche et moins elle renferme de jus. Il faut préférer les orange Navel à petit point pistillaire (« nombril »), car un gros point pistillaire signifie que l'orange a été récoltée trop mûre. Les oranges à peau mince sont les meilleures. Éviter les oranges à écorce boursouflée ou spongieuse et à col pointu, car elles ne sont pas aussi savoureuses et juteuses⁵.

Tableau 22. Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Orange sanguine	Fruit sphérique, petit à moyen, avec peu de pépins. L'écorce est orange, lavée de rouge, lisse ou légèrement parsemée de fossettes. La pulpe est rouge bourgogne, juteuse, à riche goût d'orange avec une pointe de framboise.	Les oranges sanguines acceptables sont bien formées et ont une écorce mince, orange, lavée ou non de rouge. Elles sont fermes et lourdes pour leur taille. Les plus juteuses et sucrées sont celles qui dégagent un parfum franc et sucré.
Clémentine	Petit fruit aplati. L'écorce est orange foncé, luisante, lisse, non adhérente à la chair. Le fruit est lourd pour sa taille. La présence de bosses sur l'écorce n'a rien d'anormal. Une écorce lâche et boursouflée n'est pas un indice de qualité*.	Les clémentines acceptables présentent la couleur et la texture de peau caractéristiques de leur variété. Elles sont lourdes pour leur taille.

⁵ Pour les mandarines et les clémentines, une peau flétrie et rugueuse n'est pas un indice de qualité.

SQA Fruits frais

Tableau 22. Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Mandarine	Petit agrume facile à peler qui a l'aspect d'une orange légèrement aplatie. Son écorce est orange, n'adhère pas à la pulpe et dégage un arôme parfumé. La mandarine est lourde pour sa taille. Une écorce bosselée n'a rien d'anormal. L'écorce de nombreuses variétés de mandarines est boursouflée et lâche, mais cela n'est pas un indice de qualité*.	Les mandarines acceptables sont lourdes pour leur taille.
Orange Navel	Fruit juteux et sucré qui contient très peu de pépins. L'écorce est orange à jaune orangé. C'est un bon fruit de collation. De nombreuses oranges reverdissent sur l'arbre (elles redeviennent vertes après avoir été orange), mais ce phénomène n'affecte pas la qualité gustative de l'orange. Les oranges Navel ne continuent pas de mûrir après la cueillette.	Les oranges Navel acceptables sont fermes et lourdes pour leur taille, et leur écorce a une texture fine.
Orange de Valence	Orange juteuse et sucrée renfermant quelques pépins. C'est une bonne orange à jus et un bon fruit de collation. L'écorce est mince, orange verdâtre à maturité. De nombreuses oranges reverdissent sur l'arbre (elles redeviennent vertes après avoir été orange), mais ce phénomène n'affecte pas la qualité gustative de l'orange.	Les oranges de Valence de toutes les variétés doivent être fermes, lourdes pour leur taille, et avoir une écorce à texture fine.

SQA Fruits frais

Tableau 22. Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Tangerine	<p>La tangerine est facile à peler. Comme l'écorce est généralement lâche sur la pulpe, il peut être difficile de déterminer si le fruit est de haute qualité. Une fois l'écorce enlevée, les quartiers de la tangerine sont faciles à séparer, et ils renferment beaucoup de pépins chez la plupart des variétés. Plusieurs variétés sont disponibles sur le marché. La variété Darcy a une écorce rouge orangé d'aspect granuleux; la pulpe est orange foncé, à saveur sucrée et moelleuse, avec quelques pépins. La variété Fairchild a une écorce orange foncé, d'aspect granuleux, facile à enlever; la pulpe est orange vif et renferme quelques pépins. La variété Honey a une écorce lisse, jaune orangé, facile à enlever; la pulpe est orange foncé, à saveur riche et sucrée, avec quelques pépins. Les tangerines ne continuent pas de mûrir après la cueillette.</p>	<p>Les tangerines acceptables sont fermes à dures et semblent assez lourdes pour leur taille. Leur écorce a un aspect granuleux, et sa couleur n'est pas altérée. Les tangerines viennent souvent avec leur pédoncule et quelques feuilles.</p>

Les oranges fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées dans les [USDA Food Specifications](#) pour les oranges de Californie ou d'Arizona, dans les [USDA Food Specifications](#) pour les oranges de Floride et dans les [USDA Food Specifications](#) pour les oranges provenant d'autres États des États-Unis, ou à toutes les exigences de la [Norme Codex pour les oranges – Codex Alimentarius](#) pour les oranges de pays autres que les États-Unis;
- être du calibre et de la variété indiqués;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 22.

Calibre : En général, les oranges ont environ 2 ou 3 pouces de diamètre. Un calibre acceptable correspond habituellement à 113 oranges par boîte. Le tableau 22.1 indique le nombre d'oranges par boîte selon le calibre.

SQA Fruits frais

Tableau 22.1 Nombre d'oranges selon le calibre	
Nombre par boîte	Calibre
100	Environ 3 po
125	Environ 3 po
163	Environ 2 po
200	Environ 2,5 po
252	Environ 2 po
324	Environ 2 po

Entreposage et distribution : Les oranges doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-23

Sous-catégorie : Papaye

Description : La papaye est un fruit tropical en forme de poire originaire d'Amérique centrale. Sa cavité centrale est remplie de petits pépins noirs comestibles dont le goût épicé rappelle un peu celui du poivre noir. La peau n'est pas comestible. La papaye continue de mûrir après la cueillette.

Tableau 23. Papaye	Description	Critère d'acceptabilité
	La peau de la papaye a une teinte ambrée à orangée lorsque le fruit est mûr. La chair est orange vif ou rosée, selon la variété, et elle est remplie de petits pépins noirs regroupés au centre du fruit. La papaye est mûre lorsqu'elle est tendre au toucher. Son goût ressemble vaguement à ceux de l'ananas et de la pêche, mais il est beaucoup plus doux, non acidulé. Il existe deux types de papayes : la mexicaine et l'hawaïenne. La papaye mexicaine est beaucoup plus grosse que la papaye hawaïenne et peut peser jusqu'à 10 lb et mesurer plus de 15 po de longueur. Sa chair peut être jaune, orange ou rosée, et sa saveur est moins intense que celle de la papaye hawaïenne. Les variétés Kapoho et Sunrise ont la forme d'une poire, et leur peau lisse, d'abord jaune verdâtre, devient orange-jaune à mesure que le fruit mûrit.	<p>Les papayes acceptables ont la peau principalement jaune, avec un peu de vert. Lorsque le fruit est à point, sa peau est jaune vif, alors que chez le fruit non mûr elle est vert jaunâtre clair sans être complètement verte.</p> <p>Le fruit mûr est ferme mais cède sous une légère pression. Il est lourd pour sa taille et a une peau lisse exempte de taches. Quelques points noirs ou moisiss, pour autant qu'ils ne soient pas causés par des meurtrissures ou des coupures, sont parfaitement acceptables et n'affecteront pas la saveur de la chair.</p> <p>Les papayes qui sont trop dures et vertes ou trop molles ou meurtries ne sont pas acceptables.</p>

Les papayes fournies doivent :

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme Codex pour les papayes – Codex Alimentarius](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 23.

Calibre : La papaye mesure en moyenne 6 po de longueur et pèse généralement environ 1 ou 2 lb.

Entreposage et distribution : Les papayes doivent être entreposées à une température de 16 à 18 °C (60 à 65 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les papayes doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-24

Sous-catégorie : Pêche

Description : La pêche est un fruit tendre et savoureux, à noyau adhérent ou non adhérent. Contrairement au noyau adhérent, le noyau non adhérent s'enlève facilement lorsque le fruit est coupé en deux. Le noyau est plissé et renferme une seule graine, qui est toxique. Les pêches ne mûrissent pas bien après la cueillette.

Tableau 24. Pêche	Description	Critères d'acceptabilité
	La pêche est de forme sphérique et comporte une suture caractéristique sur un des côtés, depuis le pédoncule jusqu'au sommet. La chair est très délicate, blanche à orange vif. La peau est duveteuse (trait caractéristique de la pêche), crème ou jaune et plus ou moins lavée de rouge. La saveur est sucrée à légèrement acidulée. La pêche mûre est extrêmement parfumée et cède sous une légère pression.	Les pêches acceptables sont luisantes et d'aspect frais. Leur peau est crème ou jaune, plus ou moins lavée de rouge. Elles sont fermes mais cèdent sous une légère pression de la paume de la main. Ne sont pas acceptables les pêches non immatures, vert-jaune pâle, peu savoureuses, très acides, ou à chair dure et caoutchouteuse. La présence d'une petite cicatrice exsudant de la gomme est signe de dommages dus à des insectes.

Les pêches fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des pêches en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 24.

Calibre : 6 à 8 pêches par kilogramme.

Entreposage et distribution :

Les pêches doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les pêches doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-25

Sous-catégorie : Poire

Description : La poire est un fruit en forme de pomme ou de larme. Sa peau peut être jaune clair, rouge ou brune, et sa chair juteuse est presque translucide chez certaines variétés, comme la poire asiatique. L'achat des poires se fait en fonction du calibre, de la catégorie et de l'utilisation. Il faut les cueillir alors qu'elles sont légèrement immatures, car elles ont généralement un aspect plus rugueux et moins délicat si on les laisse mûrir sur l'arbre.

Tableau 25. Variétés de poires		
Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Bartlett	Fruit irrégulier en forme de cloche. Peau mince qui passe du vert au jaune à mesure que le fruit mûrit et peut être un peu lavée de rose ou de rouge. Surface parfois inégale. Chair blanche, légèrement granuleuse, très juteuse et sucrée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette. Idéal pour la consommation en frais, les salades, les desserts et les plateaux à fromage.	Les poires acceptables sont propres, et leur peau est brillante, lisse, non ridée, exempte de taches. Les poires mûres sont fermes mais cèdent sous la pression lorsqu'on les comprime légèrement à l'extrémité pédonculaire. Celles qui ne sont pas mûres doivent être assez fermes et exemptes de coupures ou de meurtrissures. La peau doit avoir la couleur caractéristique de la variété.
Bosc	Fruit symétrique, en forme de cloche, ferme, croquante, à cou long et effilé, à peau liégeuse brun cannelle et à chair tendre et sucrée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette. Idéal pour la cuisson au four, au grilloir et au pochoir. Le fruit conserve mieux sa forme et sa texture que ceux des autres variétés, et sa saveur risque moins d'être occultée par celle d'épices comme la cannelle, le clou de girofle ou la muscade. Excellent à croquer.	
Anjou	Fruit en forme d'œuf, à peau mince, vert pâle à vert jaunâtre, mouchetée de brun ou liégeuse. Chair crémeuse, à texture fine et à goût sucré et épicé. La couleur de la peau ne change pas avec le mûrissement, et le fruit continue de mûrir après la cueillette. Cette poire est à son meilleur si elle est utilisée tranchée en salade ou si elle est croquée en collation. Elle convient également à la cuisson au four, au pochoir ou à la rôtière, si elle n'est pas encore tout à fait mûre.	
Clapp	Fruit lisse, jaune verdâtre, présentant souvent un lavis. Chair délicate, juteuse et parfois granuleuse vers le centre. Variété idéale pour la consommation en frais, les salades, les desserts et le plateau à fromages.	

SQA Fruits frais

Les poires fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des poires en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 25.

Les poires provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- satisfaire aux normes fixées en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#);
- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des poires dans les [USDA Specifications for Summer and Fall pears](#) et les [UDSA Food Specifications for Winter Pears](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 25.

Calibre : Le meilleur calibre correspond à un nombre de 110 à 135 poires par boîte.

Entreposage et distribution : Les poires doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles doivent mûrir à une température de 15 à 18 °C (60 à 65 °F) sur une période de 3 à 5 jours. Il faut manipuler les poires délicatement, pour éviter les meurtrissures. Il ne faut pas laisser tomber sur le plancher les contenants d'expédition. Les poires produisent une grande quantité d'éthylène; elles sont sensibles à ce gaz, qui accélère le mûrissement et le ramollissement de leur chair. Il ne faut pas les entreposer à proximité de pommes. Les poires doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-26

Sous-catégorie : Ananas

Description : Le mot « ananas » vient d'un mot indien, *nana*, évoquant le parfum délicat du fruit. En anglais, on nomme ce fruit *pineapple* parce qu'il ressemble à une pomme de pin. L'ananas est un fruit tropical qui cesse de mûrir après la cueillette.

Tableau 26. Ananas	Description	Critères d'acceptabilité
	Fruit de forme ovoïde à cylindrique caractérisé par sa peau sèche et dure et par les bractées vert foncé surmontant le fruit. La peau est brun verdâtre à brun doré. La chair est ferme, juteuse, allant de presque blanche à jaune ou jaune clair. La saveur est sucrée à aigre-douce. Le vrai moyen de déterminer si un ananas est mûr, surtout s'il est vert, est d'examiner le dessous du fruit : si une couleur jaune commence à être visible, c'est que l'ananas s'est chargé de sucre et est prêt à être mangé.	Les ananas acceptables sont parfaitement mûrs. Ils sont durs, et leur peau est vert foncé, jaune, jaune orangé ou rougeâtre. Ils ont l'air frais, et leurs bractées sont vert foncé, non jaunies, non brunies, non séchées. Les ananas acceptables dégagent une bonne odeur de fraîcheur caractéristique des fruits tropicaux, et ils sont lourds pour leur taille. Ils sont bien formés, et leur peau est dure et sèche. Les ananas ne sont pas acceptables si la couleur de leurs bractées ou de leur peau est altérée, s'ils présentent des moisissures de surface ou des zones ramollies, ou si leurs yeux (pointes épineuses situées au centre des alvéoles) sont foncés ou gorgés d'eau.

Les ananas fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des ananas dans les [USDA Food Specifications](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 26.

Les ananas provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [USDA Food Specifications](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme Codex pour les ananas – Codex Alimentarius](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 26.

Calibre : Le calibre recommandé est 18. Le diamètre moyen d'un ananas est de 4 à 5 po.

Entreposage et distribution : Les ananas doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les ananas doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-27

Sous-catégorie : Prune

Description : La prune appartient à la même famille que la pêche, la nectarine et l'amande. Selon la variété, sa saveur est sucrée à piquante ou presque aigre. Sa peau est lisse, et sa forme est généralement sphérique (elle peut aussi être ovoïde ou cordiforme). Certaines prunes ont une chair plus ferme que d'autres. Les prunes viennent en une multitude de formes et de couleurs. Toutes contiennent un gros noyau plat.

Tableau 27. Types de prunes		
Type	Description	Critères d'acceptabilité
Prune de Damas	Petit fruit sphérique à peau lisse, luisante, noir foncé à noir-violet. Chair ambrée, à goût très fort et acidulé (qui fait que cette prune convient mieux à la cuisson qu'à la consommation en frais). Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	Les prunes acceptables sont lisses, charnues, assez fermes et d'une couleur caractéristique de la variété. Ce n'est pas la couleur qui permet de savoir si un fruit est mûr : le fruit mûr non meurtri aura le sommet légèrement ramolli.
Prune noire	Fruit de forme sphérique mais très variable. Peau lisse, luisante, noire à noir-violet. Chair ambrée. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	Ne sont pas acceptables les prunes molles, trop mûres ou présentant des dommages causés par les insectes ou des signes de pourriture.
Prune verte	Fruit de forme ovoïde très variable, à extrémités légèrement pointues. Peau lisse, luisante, jaune verdâtre. Chair blanc-jaune, à saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune jaune	Fruit à peau jaune, lisse et luisante et à la chair orange. Forme très variable. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune rouge	Fruit de forme sphérique mais très variable. Peau lisse, rouge et jaune à rouge vif. Chair ambrée à orange. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	

SQA Fruits frais

Les prunes fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des prunes en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 27.

Les prunes provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- appartenir au moins à la catégorie US No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des prunes dans les [USDA Food Specifications](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 27.

Calibre :

Entreposage et distribution : Les prunes doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les prunes doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-28

Sous-catégorie : Grenade

Description : La grenade est un gros fruit sphérique coiffé d'un calice en saillie. Seuls les graines et le jus sont comestibles. Les graines se mangent crues. Les grenades sont cueillies et expédiées lorsqu'elles sont mûres. Elles ne continuent pas de mûrir après la cueillette.

Tableau 28. Grenade	Description	Critères d'acceptabilité
	Peau dure, lisse, rouge foncé et rose foncé, à texture de cuir. À l'intérieur du fruit, les graines, de couleur cramoisie, sont réunies en grappes enveloppées par une membrane blanche et luisante non comestible. Le jus du fruit et ses graines, juteuses et croquantes, ont une saveur aigre-douce.	Les grenades acceptables sont lourdes pour leur taille et ne sont ni fendillées ni fendues.

Les grenades fournies doivent :

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 28.

Calibre : 2 ½ à 5 po.

Entreposage et distribution : Les grenades doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les grenades doivent être reçues en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-29

Sous-catégorie : Ramboutan

Description : Le ramboutan est le fruit d'un arbre tropical de taille moyenne. Il appartient à la même famille que le litchi est parfois appelés « litchi chevelu ». Le ramboutan est plus gros que le litchi et ne lui ressemble pas beaucoup. Les deux fruits ont cependant une texture et une saveur semblables, mais la saveur du ramboutan est légèrement plus piquante. Les ramboutans sont souvent infestés d'insectes et sont sujets à la pourriture. Les ramboutans de la meilleure qualité sont généralement ceux qui sont récoltés avec la branche, parce qu'ils sont ainsi moins sensibles à la pourriture, aux dommages et aux organismes nuisibles et demeurent frais plus longtemps que ceux qui en ont été détachés. Les ramboutans attachés à leur branche conservent leur saveur caractéristique et sont plus appétissants que ceux qui sont vendus individuellement. La couleur des pointes du ramboutan s'altère avec le temps, mais cela n'affecte généralement pas la qualité interne du fruit. On peut voir qu'un ramboutan est mûr à sa coque exempte de meurtrissures et de taches et à sa couleur rouge bien développée. Les pointes poilues doivent être fermes, non cassantes.

Tableau 29. Ramboutan	Description	Critères d'acceptabilité
	Fruit poilu, jaune à cramoisi, rougissant à mesure qu'il mûrit. Graine noire, non comestible, ovoïde, couverte d'une pulpe blanche et juteuse qui est comestible.	Les ramboutans acceptables ont la peau rouge vif, mais la présence d'un peu de jaune ou d'orange est acceptable. Ne sont pas acceptables les ramboutans à peau verte, car ils ne sont pas mûrs; ceux dont la peau est noire ou couverte de poils noirs ne sont pas acceptables non plus.

Les ramboutans fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie « Extra », conformément aux normes fixées à l'égard des ramboutans dans la [Norme Codex pour les ramboutans – Codex Alimentarius](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 29.

Calibre : Le fruit est petit et ne mesure généralement pas plus de 2 po (5 cm) de longueur.

Entreposage et distribution : Les ramboutans doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Ils peuvent aussi être gardés à la température ambiante pendant deux ou trois jours. Les ramboutans doivent être reçus en bon état.

SQA Fruits frais

SQA 10-30

Sous-catégorie : Rhubarbe

Description : La rhubarbe est en fait un légume très acide, mais on la considère comme un fruit à cause de son utilisation. Seul le pétiole (tige) des feuilles est comestible. Le limbe (la partie plate de la feuille) peut être toxique et doit être enlevé et jeté avant la cuisson. Il en existe deux types : la rhubarbe de champ et la rhubarbe de serre.

Tableau 30. Rhubarbe	Description	Critères d'acceptabilité
	Les pétioles (tiges) sont verts à rouge foncé et souvent striés.	Les tiges de rhubarbe acceptables sont droites, fermes, croquantes, lisses et exemptes de piqûres ou d'altérations marquées de la couleur. Elles sont luisantes et suintent lorsqu'on les coupe. N'est pas acceptable la rhubarbe molle au toucher ou dont la couleur est altérée.

La rhubarbe fournie doit :

- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard de la rhubarbe en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 10 concernant les fruits frais;
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au tableau 30.

Calibre :

Entreposage et distribution : La rhubarbe peut être entreposée quelques jours au réfrigérateur, mais elle flétrit assez rapidement. Elle se congèle bien. La rhubarbe doit être reçue en bon état.

Lois, règlements et sources d'information ayant trait aux fruits frais

Loi sur les produits agricoles au Canada et *Règlement sur les fruits et les légumes frais*

Quantity Food Purchasing, 5th edition, LH Kotchevar, Prentice Hall Inc., 1999

Loi sur la protection des végétaux et *Règlement sur la protection des végétaux*

Loi sur les aliments et drogues

Loi canadienne sur la protection de l'environnement

Loi sur les produits antiparasitaires

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux fruits et aux légumes frais

Loi sur les produits agricoles au Canada et *Règlement sur les fruits et les légumes frais* (annexe 1)

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuels d'inspection des fruits frais – Abricots

USDA Food specifications for Avocados

USDA Food specifications for Bananas

Norme Codex pour les bananes – Codex Alimentarius

USDA Food specifications³

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuels d'inspection des fruits frais – Cerises

USDA Food Specifications for Grapes

Norme Codex pour les raisins de table

Norme Codex pour les goyaves

USDA Food specifications for Kiwi

USDA Food specifications for Lemons

USDA Food Specifications for Limes

USDA Food Specifications for Mangos

Norme Codex pour les mangoustans – Codex Alimentarius

USDA Food Specifications for Nectarines

Norme Codex pour les oranges – Codex Alimentarius

USDA Food Specifications for Oranges from California and Arizona

USDA Food Specifications for Oranges from Florida

USDA Food Specifications for Oranges from US States other than Florida, California and Arizona

Norme Codex pour les papayes – Codex Alimentarius

SQA Fruits frais

[USDA Food Specifications for Peaches](#)
[USDA Food Specifications for summer and fall pears](#)
[USDA Food Specifications for Winter Pears](#)
[USDA Food Specifications for Pineapple](#)
[Norme Codex pour les ananas – Codex Alimentarius](#)
[USDA Food Specifications for Plums](#)
[Norme Codex pour les ramboutans – Codex Alimentarius](#)

SQA-11 Légumes frais

Description :

Les légumes sont des végétaux dont les parties comestibles – généralement feuillues ou charnues – sont principalement utilisées comme ingrédients dans les soupes et les salades ou comme accompagnements dans les plats principaux. Ces parties comestibles peuvent être des fruits au sens botanique, comme dans le cas de la tomate et du concombre, ou encore des graines, comme dans le cas des pois et des haricots. Par ailleurs, certaines plantes, comme la rhubarbe, sont considérées comme des fruits même si elles n'en sont pas au sens botanique. Au sens de l'usage populaire, les légumes se distinguent des fruits par le fait qu'ils sont intégrés à des mets salés, alors que les fruits sont intégrés à des mets sucrés.

Tous les légumes frais fournis doivent :

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais;
- satisfaire à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et au [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et au [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- être de catégorie Canada n° 1, si une telle catégorie a été établie (c'est le cas pour les asperges, les betteraves, les choux de Bruxelles, les choux, les carottes, les choux-fleurs, le céleri, les concombres, la laitue pommée, les oignons, les panais, les rutabagas, les pommes de terre et les tomates), ou de la catégorie équivalente du pays d'origine;
- être d'une catégorie équivalente à la catégorie US No. 1 (conformément aux exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique [Specification and US Grading Standards](#)), si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été, ou de la catégorie équivalente du pays d'origine;
- être propres;
- être frais;
- être emballés convenablement;
- être exempts de défauts d'état (pourriture, bléttissement, dommages causés par la gelée, spécimens mous ou ridés, spécimens trop mûrs) ou d'autres dommages susceptibles de nuire à la qualité de la conservation;

- être de la couleur caractéristique du légume;
- être de grosseur uniforme;
- être de la grosseur et de la variété indiquées;
- être exempts de signes de falsification¹;
- être exempts de signes de contamination²;
- être comestibles³;
- être dépourvus d'une couche visqueuse ou d'humidité excessive;
- être exempts d'organismes vivants pouvant être dangereux pour la santé (insectes, scorpions, serpents, araignées, etc.);
- être exempts de matières étrangères, d'altérations de la couleur ou de dommages causés par des insectes, des vers, une maladie, la pourriture, la surmaturité, la grêle ou un facteur mécanique ou autre;
- être conditionnés hygiéniquement de manière que :
 - le lavage ou le déplacement des légumes ne soit pas fait avec de l'eau stagnante ou polluée;
 - le dernier rinçage des légumes soit fait à l'eau potable afin que toute substance contaminante superficielle ait disparu avant l'emballage;
 - la dernière eau de rinçage, si elle est réutilisée, ne serve alors qu'au premier lavage ou au déplacement initial d'autres légumes;
 - la manutention des légumes soit faite au moyen de matériel nettoyé régulièrement.

Tous les légumes provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique [Specifications and US Grading Standards](#); et/ou

¹ Aux termes des articles B.01.046 et B.01.047 ainsi que du titre 15 de la partie B du [Règlement sur les aliments et drogues](#).

² Sont contaminés les légumes qui contiennent un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la [Loi canadienne sur la protection de l'environnement](#), de la [Loi sur les aliments et drogues](#) ou de la [Loi sur les produits antiparasitaires](#) ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de l'une ou l'autre de ces lois, ou toute substance qui les rendrait non comestibles.

³ Sont comestibles les légumes qui peuvent servir d'aliments.

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire](#) du Codex Alimentarius; et/ou
- être d'une catégorie équivalente à la catégorie Canada n° 1, si une telle catégorie a été établie pour un légume donné au Canada; ou
- être d'une catégorie équivalente à la catégorie US No. 1 (conformément aux exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique [Specification and US Grading Standards](#)), si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été; et/ou
- provenir d'un établissement conforme aux critères HACCP énoncés à l'appendice du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire](#) du Codex Alimentarius;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les légumes doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais – Codex Alimentarius](#).

Tous les légumes frais fournis doivent satisfaire aux recommandations en matière de salubrité alimentaire énoncées dans les [Conseils sur la salubrité des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Fruits et légumes](#).

Conditionnement :

- le contenant doit satisfaire aux exigences prévues dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#);
- le contenant ne doit pas être taché, souillé, gauchi, brisé ou autrement endommagé au point de nuire à son utilisation;
- le contenant doit être bien fermé, selon le genre de contenant utilisé;
- l'étiquette apposée sur le contenant de légumes doit indiquer le nom usuel des légumes ainsi que leur variété;
- chaque contenant doit comporter une étiquette indiquant le nom de la catégorie des légumes;
- les sacs contenant du maïs sucré doivent être à mailles ouvertes, neufs, propres et exempts de taches;
- les sacs contenant des pommes de terre ou des oignons doivent être neufs, propres et exempts de taches;
- le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des légumes de même origine, variété et qualité;

- les légumes doivent être emballés de manière à être protégés convenablement;
- les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux légumes;
- la quantité nette doit être indiquée en nombre sur le contenant fermé renfermant des légumes;
- la quantité nette doit être indiquée en unités métriques si les légumes sont préemballés;
- tout contenant de légumes importés doit être étiqueté de manière que les mentions « Produit de », « Cultivé en/au » ou « Pays d'origine », suivies du nom du pays d'origine du produit, ou toute autre mention indiquant clairement le pays où les légumes ont été cultivés, figurent sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité de la déclaration de quantité nette ou du nom de catégorie.

⁴ Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant l'emballage de denrées alimentaires.

SQA 11-01 Germes de luzerne

Description : Les germes de luzerne sont de délicates pousses blanches couronnées de minuscules feuilles vertes. Ils ont une texture croustillante et une saveur noisétée.

Les germes de luzerne fournis doivent :

- avoir une couleur vive et un aspect frais;
- avoir une texture croustillante;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les germes de luzerne qui sont secs ou visqueux.

Pour de plus amples renseignements sur les risques sanitaires associés aux germes, consulter les [Conseils sur la salubrité des germes](#).

SQA 11-02 Amarante

Description : Les feuilles d'amarante ont une saveur légèrement sucrée. Les inflorescences et les feuilles sont violettes à rouges ou dorées. Cultivée et consommée comme légume-feuille dans de nombreux pays, l'amarante peut être utilisée dans les mets cuisinés et en salades. Ses graines sont employées comme céréale et peuvent être transformées en farine. L'amarante est parfois appelée « épinard chinois ». Plus les feuilles sont grandes, plus leur saveur est intense.

Les amarantes fournies doivent :

- être de couleur vive et d'aspect frais;
- avoir une texture croustillante;
- être exempts d'imperfections et de rides;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-03 Fenouil de Florence¹

Description : Le fenouil de Florence se compose d'un bulbe blanc, aplati, assez gros, surmonté de tiges blanc nacré et de feuilles plumeuses vert clair. À maturité, il prend une couleur vert-gris ou brun verdâtre. Le fenouil de Florence est sucré et très aromatique, et sa saveur rappelle celle de la réglisse. N'est pas acceptable le fenouil de Florence qui présente des signes de fendillement, de dessèchement ou de brunissement.

Le fenouil de Florence fourni doit :

- être conforme aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Sweet Anise](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Le fenouil de Florence provenant de pays autres que le Canada doit :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Sweet Anise](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le fenouil de Florence doit toujours provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

¹ Note du traducteur : Le fenouil de Florence peut s'appeler en anglais *fennel* (et être alors visé par la norme SQA 11-21) ou *fresh anise* (et être alors visé par la norme SQA 11-03). Il s'agit en fait du même légume.

SQA 11-04 Artichaut

Description : L'artichaut est le bouton floral d'une espèce de la famille des chardons. Il mesure environ 8 à 15 cm de diamètre et compte de nombreuses écailles (bractées) triangulaires. Les fleurs elles-mêmes sont violettes. La portion comestible de l'artichaut se compose principalement de la partie inférieure charnue des écailles ainsi que de la base du bouton floral, appelée « cœur d'artichaut ».

Les artichauts fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Globe Artichokes](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être lourds et charnus;
- être compacts et pourvus d'écailles pointues, d'une couleur foncée uniforme qui cassent franchement sous les doigts;
- être lourds pour leur taille;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Les artichauts ayant une teinte cuivrée ou brunâtre ont été exposés à un léger gel, ce qui rehausse leur saveur.

Ne sont pas acceptables les artichauts qui commencent à s'ouvrir, ce qui indique qu'ils ne sont pas frais.

Tous les artichauts provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Globe Artichokes](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les artichauts doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-05 Asperge

Description : L'asperge appartient à la famille des Liliacées. Elle croît en sol sablonneux, à partir d'une griffe enfouie à environ 1 pied (30 cm) de profondeur.

Types d'asperges

Type	Exigences	Autres caractéristiques
Asperges vertes	Les pousses sont vert vif, fraîches et croustillantes et présentent au plus 15 % de coloration blanche. La pointe est verte, teintée de violet, arrondie, compacte comme une fleur fermée. La tige est droite et cylindrique et casse facilement si on la plie.	
Asperges violettes	Les pousses sont fraîches et fermes et ont une pointe compacte. La tige est droite et cylindrique et casse facilement si on la plie.	Lorsqu'elles sont crues, ces asperges sont de couleur violette; elles deviennent vertes à la cuisson et perdent ainsi leur attrait.
Asperges de mer	Les pousses sont fermes, croustillantes, vert émeraude, exemptes de signes de flétrissement ou de brunissement.	Ces plantes croissent en eau salée, ce qui leur donne une saveur salée et une texture à la fois croustillante et croquante.
Asperges blanches	Les pousses sont fraîches et fermes et ont une pointe compacte. La tige est droite et cylindrique et casse facilement si on la plie.	Les asperges blanches, plus tendres que les asperges vertes, sont offertes en quantités limitées, ce qui explique leur coût plus élevé.

Les asperges fournies doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 ou Canada n° 1 fines, moyennes ou grosses, si elles sont commercialisées selon le diamètre, énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence Canadienne d'inspection des aliments – Asperges](#), définissant des

catégories visant uniquement les asperges vertes (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);

- être fraîches et fermes et pourvue d'une pointe compacte;
- être droites et cylindrique et casser facilement si on les plie;
- être parées de façon que le pied de chaque tige soit coupé à angle droit, nettement et uniformément, et soit exempt de déchiquetures et de filaments;
- avoir des tiges d'au moins 8 mm (5/16 po) de diamètre, sauf si des désignations de classement par diamètre sont utilisées;
- être exemptes de tiges à pointe brisée, étalée ou d'aspect grenu;
- être emballées convenablement;
- si elles sont emballées dans un contenant de type pyramidal renfermant 9 kg (20 lb) d'asperges, avoir une longueur d'au plus 230 mm (9 po);
- si elles sont emballées dans un contenant, avoir des tiges qui ne varient pas de plus de 38 mm (1 1/2 po) en longueur;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Le diamètre des tiges n'est pas un indice de qualité.

Toutes les asperges provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II);
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence Canadienne d'inspection des aliments – Asperges](#) et/ou à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Fresh Asparagus](#) (ou à celles d'une catégorie équivalente);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les asperges doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Entreposage et manutention

Les asperges doivent être entreposées à une température de 3 à 4 °C (36 à 38 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les asperges doivent être gardées à l'écart des fruits éthylénogènes et des mûrseries. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA 11-06 Haricots mange-tout (verts ou jaunes)

Description : Les haricots mange-tout sont de longues gousses droites ou légèrement courbées, vertes ou jaunes, de l'épaisseur d'un stylo. Ils sont parfois appelés « fèves jaunes » ou « fèves vertes », selon le cas. Contrairement à la plupart des haricots, on en consomme toute la gousse (à la fois les graines et la cosse). La gousse doit se casser facilement si on la plie.

Les haricots fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Snap Beans](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- avoir une longue gousse droite;
- être brillants et croustillants;
- être jeunes;
- avoir une grosseur uniforme;
- être exempts d'imperfections;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les haricots parvenus à maturité ayant une cosse renflée.

SQA 11-07 Germes de haricot

Description : Les germes de haricot sont des pousses épaisses, de couleur ivoire, à texture croquante. Leurs extrémités sont arrondies, jaune doré.

Les germes de haricot fournis doivent :

- avoir une couleur vive, un aspect frais et une texture croustillante;
- être réfrigérés à une température d'au plus 4 °C ou entourés de glace en tout temps;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les germes de haricot :

- de couleur foncée ou dégageant une odeur de mois;
- ayant dépassé leur date de péremption;
- dont la texture n'est plus croustillante.

Pour de plus amples renseignements sur les risques sanitaires associés aux germes, consulter les [Conseils sur la salubrité des germes](#).

SQA 11-08 Betteraves

Description : Les betteraves sont des racines rondes, rouge-violet foncé, surmontées de grandes feuilles (fanés) vert foncé à pétiole rouge-violet. Les betteraves nouvelles ou de début de saison sont généralement vendues avec les feuilles, contrairement à celles récoltées plus tard.

Les betteraves fournies doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Beets](#);
- être fermes, uniformes et exemptes de fentes ou d'imperfections;
- avoir des feuilles vert foncé, tendres, propres et d'aspect frais, le cas échéant;
- être petites à moyennes;
- avoir une peau lisse, rouge-violet;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-09 Pak-choï

Description : Le pak-choï est un type de chou chinois qui ressemble au céleri, à la bette à cardes et à l'épinard. Il présente une base en forme de bulbe, des côtes épaisses semblables à celles du céleri et de grandes feuilles vert foncé. Sa saveur douce rappelle celle de la bette à cardes ou de l'épinard, et sa texture est à la fois tendre et croustillante. Les feuilles, piquantes lorsqu'elles sont crues, s'adoucissent et prennent une saveur légèrement sucrée à la cuisson. Il existe de nombreuses variétés de pak-choï, à tiges de différentes longueurs.

Les pak-choï fournis doivent :

- être propres et compacts et avoir des côtes croustillantes et des feuilles d'aspect frais;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les pak-choï flétris ou présentant une importante altération de la couleur.

SQA 11-10 Brocoli

Description : Le brocoli, qui fait partie de la famille des choux, est un proche parent du chou-fleur. Il est composé de tiges vert clair surmontées de boutons floraux formant des bouquets vert foncé teintés de violet. Les différentes parties du brocoli offrent une panoplie de saveurs et de textures, allant des bouquets, tendres et à parfum floral, au pied de la tige, croquant et fibreux.

Les brocolis fournis doivent :

- avoir une tige vert clair ferme, d'aspect frais et d'épaisseur uniforme (si on écarte certaines bouquets de boutons floraux, on peut voir du jaune sur leurs bords; cela n'indique pas une altération de leur qualité, mais plutôt qu'ils n'ont pas été exposés au soleil durant leur croissance);
- avoir des boutons floraux compacts, serrés, verts ou vert violacé;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les brocolis dont :

- certains bouquets comportent des boutons floraux ouverts ou jaunis;
- la tige a une texture ligneuse;
- les fleurs commencent à se développer; et/ou
- la tige est en train de flétrir.

SQA 11-11 Choux de Bruxelles

Description : Les choux de Bruxelles ont un aspect et un goût semblables à ceux de petits choux; leur diamètre est d'au moins 1 po (2,5 cm) environ. La sélection des choux de Bruxelles se fait principalement selon leur taille et leur aspect.

Les choux de Bruxelles fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence Canadienne d'inspection des aliments – Choux de Bruxelles](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être constitués de petites pommes rondes et compactes, exemptes de trous (pouvant indiquer la présence d'insectes);
- avoir de couleur vert vif et d'aspect frais;
- être fermes, à feuilles compactes et à extrémité coupée propre;
- être de grosseur uniforme afin que la cuisson soit égale;
- avoir été enlevés de la tige;
- ne pas être fanés ni ouverts;
- ne pas laisser voir distinctement la formation d'une tige florifère;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Tous les choux de Bruxelles provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II);
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence Canadienne d'inspection des aliments – Choux de Bruxelles](#) (ou à celles d'une catégorie équivalente); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Brussels Sprouts](#);

- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les choux de Bruxelles doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-12 Chou (vert ou rouge)

Description : Le chou est un légume populaire de la famille des Crucifères, à laquelle appartiennent également la moutarde et le navet. On distingue deux principaux types de choux, le chou hâtif et le chou tardif. Le chou hâtif arrive à maturité en un peu plus de 40 jours et donne une pomme petite et compacte, tandis que le chou tardif prend près de 90 jours pour arriver à maturité et donne une pomme beaucoup plus grosse.

Les choux fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Choux](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être bien formés et d'une belle couleur assez uniforme et caractéristique de la variété;
- être lourds pour leur grosseur;
- avoir des feuilles assez lisses, réunies en une pomme compacte;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Tous les choux provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II);
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Choux](#) (ou à celles d'une catégorie équivalente); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Cabbage](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les choux doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA 11-13 Carottes

Description : Les carottes sont des légumes-racines habituellement de couleur orange, bien qu'il en existe des variétés violettes, rouges, blanches et jaunes. Le diamètre des carottes varie de ½ à 2 pouces. De texture croquante, elles ont une saveur aromatique, sucrée et menthacée.

Les carottes fournies doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Carottes](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être fermes et propres, à surface lisse;
- être de couleur orange vif à rouge orangé (à moins d'indication contraire) et de texture croquante;
- être bien formées, assez droites, non fourchues;
- dans le cas de carottes avec fanes, avoir les fanes vert vif, d'aspect frais, parées de près, non flétries;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les carottes qui :

- sont molles;
- sont flasques ou caoutchouteuses;
- sont ratatinées;
- ont une texture ligneuse;
- présentent beaucoup de fentes;
- ont le gros bout foncé (signe de vieillissement).

Toutes les carottes provenant de pays autres que le Canada doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Carottes](#) (ou à celles d'une catégorie équivalente); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Carrots](#);

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais; et
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les carottes doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA 11-14 Chou-fleur

Description : Le chou-fleur est un légume de la famille des Crucifères. Il est constitué d'une inflorescence compacte, appelée « pomme », dont le diamètre moyen est de 6 à 8 po. La pomme est enveloppée d'épaisses feuilles côtelées de couleur verte. La plupart des variétés de choux-fleurs ont des pommes blanc crème, mais il existe des variétés de couleur vert clair ou violette. La grosseur du chou-fleur n'est pas un indice de sa qualité. Le chou-fleur cru a une texture ferme mais spongieuse. Sa saveur est légèrement sulfureuse et très faiblement amère.

Les choux-fleurs fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Choux-fleurs](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être lourds, fermes et pourvus de fleurons compacts;
- être exempts de pourriture;
- être de la couleur indiquée; les pommes d'une même boîte doivent être toutes de la même couleur;
- avoir des feuilles enveloppantes fraîches et vertes;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les choux-fleurs :

- dont la pomme est de couleur anormale, par exemple de couleur irrégulière ou de toute couleur plus foncée que blanc crème. Un brunissement, une coloration aqueuse, une coloration crème foncée nuisant à l'aspect frais du légume ainsi que les colorations noires, violettes ou roses nuisant à l'aspect ne sont pas acceptables. Si on observe légère teinte violacée, cette teinte doit être présente sur toutes les pommes de chaque contenant. Une couleur uniformément blanche, blanc crème ou crème ne nuisant pas à l'aspect frais du légume demeure acceptable, de même que toute teinte violacée uniforme particulière à une certaine variété de chou-fleur;
- qui présentent des signes de gelée tels qu'une coloration aqueuse ou brunâtre, répartie en petits points ou occupant entièrement certaines parties de la pomme. Les dommages causés par le gel peuvent parfois ressembler à des meurtrissures;

- dont la pomme présente des signes de blessures causées par les insectes, selon ce qui est indiqué dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Choux-fleurs](#).

Tous les choux-fleurs provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Choux-fleurs](#) (ou à celles d'une catégorie équivalente); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Cauliflower](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les choux-fleurs doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-15 Céleri-rave

Description : Le céleri-rave est une grosse racine bulbeuse dont la peau brune et rugueuse comporte des radicelles. Le céleri-rave a une texture croustillante et une saveur de noix et de céleri. Les céleris-raves de petite taille sont plus tendres et moins ligneux que les gros.

Les céleris-raves fournis doivent :

- avoir un arôme de céleri frais;
- être assez propres et fermes au toucher;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-16 Céleri

Description : Le céleri est constitué de longues tiges (branches) droites comportant des feuilles à leur extrémité. Les branches sont reliées à une base commune et ainsi réunies en cône. Le céleri peut atteindre une longueur de 12 à 16 po. Les branches sont de couleur vert clair et ont une texture croquante et une saveur délicate, légèrement salée. Les tiges du centre sont les plus tendres et forment ce qu'on appelle « cœur de céleri ».

Les céleris fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Céleri](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être droits et avoir des branches rigides;
- avoir des branches qui cassent franchement si on les plie;
- avoir des branches dont la face intérieure est lisse et propre;
- avoir des feuilles fraîches, sans taches jaunes ou brunes et sans signes de flétrissement;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Les cœurs de céleri doivent :

- satisfaire aux normes de la catégorie Canada n° 1 énoncées aux alinéas 45d) et e) du [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II), l'exception de celles concernant l'uniformité de la grosseur, le diamètre minimum et la longueur minimale du pied; et
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les céleris :

- qui sont mous ou caoutchouteux,
- qui présentent des défauts (brûlures, dommages causés par le gel, céleri creux, zones meurtries, cœur noir, pourriture ou altération de la couleur) dont l'étendue dépasse les limites prescrites pour la catégorie Canada n° 1 dans la section 7 du [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Céleri](#).

Tous les céleris provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Celery](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les céleris doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-17 Chayotte

Description : La chayotte est une courge ferme, en forme de poire, à peau lisse, légèrement côtelée ou ridée, à chair blanche et lisse. La peau est habituellement de couleur crème à vert pomme, mais certaines variétés ont la peau blanche. La texture et la saveur de la chayotte s'apparentent à celles du concombre et de la courgette.

Les chayottes fournies doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-18 Maïs sucré

Description : Le maïs sucré est un type de maïs (ou blé d'Inde) qui se présente sous forme d'épis couverts de grains disposés en rangs, surmontés de filaments appelés « soies » et protégés par des feuilles appelées « spathes ». Les épis sont récoltés avant que les grains ne soient parvenus à maturité. Le maïs sucré est habituellement vendu selon sa couleur. Le maïs jaune est le plus courant, mais on trouve aussi du maïs blanc et du maïs bicolore (comportant surtout des grains jaunes, avec quelques grains blancs). Les variétés de choix se caractérisent par leurs grains charnus jaunes ou blancs et leurs spathes à belle couleur verte.

Les épis de maïs fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Maïs sucré](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être frais (maximum de deux jours);
- être pelé ou non-pelé tel que spécifié;
- avoir de 15 à 25 cm (6 à 10 po) en longueur (rafle pelée)
- avoir des spathes vertes d'aspect frais et des pédoncules humides;
- avoir le sommet (extrémité où se trouvent les soies) exempt de pourriture et de vers;
- être entièrement couverts de grains charnus de grosseur uniforme;
- en paquet de 6 douzaines par sacs (72 épis) à moins qu'il n'en soit spécifié autrement;
- avoir des grains qui laissent échapper du jus si on les perce;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les épis qui présentent des défauts dont l'étendue dépasse les limites prescrites dans les sections 6 et 7 du [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Maïs sucré](#).

Tous les épis de maïs provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II);
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Maïs sucré](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Corn](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les épis de maïs doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-19 Concombres

Description : Les concombres appartiennent à la même famille que les melons d'eau, les courgettes, les citrouilles et autres courges. Ils sont classés en trois grandes catégories : les concombres à trancher, les cornichons et les concombres anglais. Le concombre à trancher est généralement cultivé pour la consommation en frais. Il est de forme cylindrique et d'une longueur de 6 à 9 po. Il renferme beaucoup d'eau, ce qui lui donne son goût frais et sa texture juteuse caractéristiques. Selon la variété, la peau est verte à blanche, relativement lisse à côtelée. La chair est vert pâle, dense mais aqueuse et croquante, avec beaucoup de pépins. Les concombres anglais n'ont pas de pépins.

Les concombres fournis :

- doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 pour les concombres de serre et de grande culture énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Concombres](#) (ou à celles d'une catégorie équivalente);
- doivent être fermes, bien formés, de couleur vert foncé et de calibre uniforme;
- peuvent avoir été enduits d'une cire comestible servant à prévenir la perte d'humidité et à améliorer l'aspect du légume;
- doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les concombres qui :

- ont des stries jaunes;
- sont mous, boursoufflés ou trop mûrs;
- présentent des zones enfoncée aqueuses, ou sont ridés aux extrémités;
- présentent des défauts dont l'étendue dépasse les limites prescrites dans les sections 6 et 7 du [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Concombres](#).

Tous les concombres provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les](#)

- produits agricoles au Canada et le Règlement sur les fruits et les légumes frais (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Concombres (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les United States Standards for Grades of Cucumbers (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les concombres doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-20 Aubergine

Description : Les aubergines appartiennent à la famille des Solanacées. Elles poussent sur des plantes pouvant atteindre plusieurs pieds de hauteur. L'aubergine a généralement la forme d'un œuf ou d'une poire, mais il en existe des variétés rondes. Les variétés commerciales les plus communes ont la peau luisante violet foncé. Leur chair est de couleur crème, à texture spongieuse, et les pépins y forment un motif conique. La saveur est agréablement amère. L'aubergine est mûre si sa peau reprend sa forme après qu'on a légèrement appuyé dessus avec le plat du pouce. Si la peau reste marquée, l'aubergine n'est pas mûre.

Les aubergines fournies doivent :

- être conformes aux exigences des catégories US Fancy ou US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Eggplant](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être fermes, lourdes pour leur taille, avec la peau lustrée, non brisée;
- avoir la peau lisse, luisante, de couleur uniforme, exempte d'imperfections;
- avoir un pédoncule et des sépales vert vif;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Toutes les aubergines provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Eggplant](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les aubergines doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-21 Crosses de fougère

Description : Les crosses de fougère sont les jeunes frondes enroulées de la fougère à l'autruche. On les appelle aussi « têtes de violon », ou « crosses de violon », à cause de leur forme spiralee qui rappelle l'extrémité de cet instrument de musique. Leur saveur ressemble à celle d'un mélange de haricots verts, d'asperges et de brocoli. Leur extrémité doit être enroulée en une volute serrée et produire un bruit sec lorsqu'on la casse. Il faut éviter les crosses de violon jaunes ou ramollies.

Les crosses de violon fournies doivent :

- former une volute serrée, la partie non enroulée de la tige ayant une longueur maximale de 1 ou 2 po;
- porter un dense enchevêtrement de minuscules feuilles disposées le long des côtés de la volute;
- avoir une texture nettement croustillante;
- présenter une volute de 1 à 1,5 po de diamètre (un diamètre supérieur est acceptable à condition que la volute soit serrée);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

La volute des crosses de violon peut être recouverte d'écailles brunes. La plupart de ces écailles sont normalement déjà enlevées à l'achat, mais il peut en rester quelques-unes.

Consulter les [Mesures d'hygiène alimentaire concernant les crosses de fougère – Mise à jour de Santé Canada – 2009-05-27](#) pour obtenir de l'information additionnelle sur la salubrité et la consommation des crosses de fougère.

SQA 11-22 Dolique bulbeux

Description : Le dolique bulbeux, ou pois-patate, est un tubercule en forme de toupie qui a l'aspect d'un gros navet légèrement aplati. Le dolique bulbeux a la peau brun clair et la chair ivoire. Sa saveur est délicate et sucrée; sa texture est croquante et juteuse.

Les doliques bulbeux fournis doivent :

- avoir une texture ferme et lisse;
- avoir une peau exempte d'imperfections;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-23 Chou-rave

Description : Le chou-rave est un tubercule vert clair ou violet, de forme sphérique, auquel sont attachées des tiges vertes et des feuilles plates. Le bulbe a un goût légèrement sucré qui ressemble à celui de tiges croquantes de brocoli auxquelles on aurait ajouté un soupçon de radis et de concombre. La texture est croquante. Les feuilles ont un goût semblable à celui des feuilles de chou frisé.

Les choux-raves fournis doivent :

- avoir un bulbe lisse sans fissures ou fibres visibles;
- être pourvus de feuilles fraîches, fermes et vertes;
- avoir de préférence un bulbe petit à moyen;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-24 Chou frisé

Description : Le chou frisé, ou chou vert frisé, est un chou dont les feuilles demeurent séparées au lieu de former une pomme. Il se caractérise par ses longues feuilles très frisées et fibreuses qui peuvent être vert clair, vert-bleu ou vert foncé.

Le chou frisé ornemental se distingue par ses grandes feuilles crème à violettes dont les marges sont gaufrées et dont les nervures sont vertes. Parmi les variétés de chou frisé où le vert prédomine, mentionnons le chou 'Scotch', que l'on reconnaît à ses feuilles disposées rosette contrastant joliment avec l'intérieur de couleur crème ainsi qu'à ses feuilles nervurées, à marge frisée et à partie centrale légèrement ridée.

Les choux frisés fournis doivent :

- être conformes aux exigences des catégories US Fancy ou US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Kale](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- avoir les feuilles croustillantes, fraîches et bien colorées et présenter la texture caractéristique du chou;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-25 Poireaux

Description : Les poireaux appartiennent à la famille de l'oignon vert et de l'échalote. Ils se caractérisent par leur longue tige épaisse, leur gros bulbe blanc allongé et leurs fanes retombantes de couleur verte à vert-bleu. Les poireaux ont une légère saveur d'oignon. Les gros poireaux peuvent être coriaces.

Les poireaux fournis doivent :

- avoir le bulbe blanc, propre et exempt d'imperfections et la tige terminée par des fanes vertes et fraîches;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-26 Laitue

Description : La laitue est un légume-feuille qui préfère les températures relativement fraîches. La chaleur de l’été et la longueur des jours rendent la laitue amère. La meilleure laitue est une laitue pommée ou à couper qui est cueillie et vendue telle quelle (transformation minimale). La laitue doit être propre et avoir le bout coupé d’aspect frais. Il faut éviter les laitues présentant des signes de rouille, de dessèchement ou de flétrissement.

Toutes les laitues fournies doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Tableau 1 Type	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
Laitue en feuilles	Botte lâche de longues feuilles frisées aux extrémités vert foncé ou rouge bronzé et à saveur moelleuse.	<ul style="list-style-type: none"> – Feuilles croustillantes, de couleur foncée, ni jaunies ni parsemées de taches brunes. –Propre et fraîche. –Conforme aux exigences des catégories US Fancy ou US No. 1 énoncées à l'égard de la laitue en feuilles de serre dans les <u>United States Standards for Grades of Greenhouse Leaf Lettuce</u>, ou aux exigences des catégories US Fancy ou US No. 1 énoncées à l'égard de la laitue en feuilles de grande culture dans les <u>United States Standards for Grades of Field Grown Leaf Lettuce</u> (ou aux exigences de la catégorie équivalente du pays d'origine). 	Laitue dont les feuilles ont les bords foncés ou gluants.

Tableau 1 Type	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
Laitue romaine	Laitue pommée à longues feuilles étroites en forme de miche de pain. Les feuilles externes sont vert foncé, et les feuilles internes, jaune verdâtre. La texture est très croustillante. On trouve sur le marché des cœurs et des filets de romaine verte et de romaine rouge.	<ul style="list-style-type: none"> – Feuilles externes vert foncé, croustillantes; feuilles internes jaune doré, exemptes de taches brunes. – Conforme aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les <u>United States Standards for Grades of Romaine</u> (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine). 	Laitue avec des taches brunes ou des feuilles à bords brunis ou gluants.
Laitue iceberg	Laitue caractérisée par sa tête sphérique et compacte, sa couleur vert pâle, sa texture croustillante et sa saveur délicate.	<ul style="list-style-type: none"> – Conforme aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le <u>Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Laitue pommée</u> (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine). – Tête croustillante, à feuilles externes fraîches, exemptes de taches brunes, non jaunies. – Cède sous une pression délicate, mais reste ferme et souple. 	Laitue avec des taches brunes ou des feuilles jaunies. Un certain brunissement de la base n'a rien d'anormal; il est dû à l'oxydation survenant après la cueillette ou le parage de la laitue.
Laitue beurre	Petite tête non compacte dont les feuilles tendres et souples sont	– Propre et fraîche avec des feuilles bien colorées.	

Tableau 1 Type	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
	en forme de coupole. Les feuilles externes sont vert foncé. La laitue beurre rouge est une laitue Boston de couleur rouge vif.		
Chicorée	Botte lâche de feuilles étroites à bords irréguliers et très frisés. Les feuilles externes sont vert foncé, tandis que les feuilles internes sont blanches ou jaunes au centre. La partie centrale de l'endive est douce, alors que ses feuilles externes sont plus amères.		
Endive	Feuilles centrales blanc crème et feuilles externes vert-jaune. Les petites endives ont une saveur plus délicate que les grosses. On trouve sur le marché des endives rouges et des endives blanches.	–Pomme ferme et uniforme, avec feuilles compactes.	–Feuilles déployées ou vertes; feuilles externes fanées.
Tatsoï	Moutarde orientale à cœur ouvert avec des pétioles blancs saillants et des feuilles épaisses vert foncé en forme de spatule pourvues d'une nervure centrale blanche. Le tatsoï a un goût semblable à celui d'un chou épicé.	–Feuilles propres, fraîches et bien colorées.	
Radicchio	Pomme compacte à feuilles rouge-marron vif contrastant avec leurs nervures blanches. La	–Feuilles serrées	–Signes de brunissement ou trous dans le cœur blanc.

Tableau 1 Type	Description	Critères à respecter	Produit non acceptable
	<p>pomme est de forme semblable à celle d'un chou de Bruxelles. Les feuilles passent du vert vif au rouge-marron foncé à mesure que le légume vieillit et que la température extérieure baisse. Le radicchio se distingue par son goût acidulé et légèrement amer.</p>		–Brunissement des feuilles.
Roquette	Feuilles vertes, plates, ovoïdes et lisses, à goût poivré caractéristique.	Feuilles vert émeraude, longues de 2 à 4 pouces.	Feuilles jaunissantes ou ramollies

Toutes les laitues provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et légumes frais](#) (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Laitue pommée](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et/ou
- satisfaire à toutes les exigences des catégories US Fancy ou US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Romaine](#), dans les [United States Standards for Grades of Greenhouse Leaf Lettuce](#) ou dans toute autre norme pertinente des États-Unis, selon le type de laitue (ou aux exigences des catégories équivalentes du pays d'origine);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les laitues doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA 11-27 Champignons

Description : Le produit couramment appelé « champignon » est en fait l'organe sporifère charnu d'un organisme également appelé « champignon ». Les champignons se forment à la surface du sol ou du matériel dont l'organisme se nourrit. Les champignons acceptables sont fermes au toucher et de couleur uniforme, et leur surface est légèrement luisante. Les champignons fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Tableau 2 Type	Description	Exigences
<i>Crimini</i>	Ressemble au champignon de Paris (agaric), mais son chapeau est naturellement plus foncé, allant havane pâle à brun, et sa saveur est plus intense, plus prononcée et plus terreuse.	<ul style="list-style-type: none"> – Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. – Doivent être conforme aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les United States Standards for Grades of Mushrooms (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
<i>Enoki</i> (collybie à pied de velours)	Champignons fragiles, réunis en bouquets de longues tiges minces se terminant chacune par un minuscule chapeau blanc crème. La saveur est douce et délicate, et la texture est légèrement croquante.	<ul style="list-style-type: none"> – Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. – La base des champignons doit être blanche ou beige crème. – Doivent être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les United States Standards for Grades of Mushrooms (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
<i>Pleurote</i>	Champignon à pied court, à chapeau large en forme d'entonnoir, brun à gris. La saveur est douce après	<ul style="list-style-type: none"> – Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité.

Tableau 2 Type	Description	Exigences
	cuisson, et la texture est délicate et veloutée.	–Doivent être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les United States Standards for Grades of Mushrooms (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
Portobello	Ressemble au champignon de Paris (agaric) et au crimini, mais en plus gros et plus charnu. La saveur rappelle celle de la viande, et la texture est consistante.	–Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. –Doivent être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les United States Standards for Grades of Mushrooms (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).
Shiitake	Champignon à large chapeau en forme de parapluie. Le voile est ouvert, et les lamelles sont de couleur havane. La saveur est riche et boisée.	–Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité. –Doivent avoir un chapeau pommelé, en forme de dôme, à bord recourbé vers l'intérieur, à surface sèche et à texture ferme et assez charnue. –Doivent être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les United States Standards for Grades of Mushrooms (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).

Tableau 2 Type	Description	Exigences
Champignon de Paris	Champignon aussi connu sous le nom d'agaric. C'est le type de champignon le plus courant sur le marché. La grosseur et la couleur sont variables; le champignon peut être petit à très gros et blanc crème à brun pâle. La saveur est douce et boisée chez le champignon cru et s'intensifie à la cuisson. Les champignons ayant la saveur la plus riche sont ceux qui sont à maturité (voile ouvert et chapeau plus foncé).	<p>–Ces champignons doivent avoir un aspect frais, être bien formés, avoir une texture ferme et être exempts de taches. La couleur et la grosseur ne sont pas des critères de qualité.</p> <p>–Doivent être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les United States Standards for Grades of Mushrooms (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).</p>

Tous les champignons provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et légumes frais](#) (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Mushrooms](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais;

- satisfaisant à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les champignons doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA 11-28 Gombo

Description : Le gombo, ou okra, est une capsule vert foncé, légèrement courbée, en forme de carotte, avec des crêtes peu prononcées. La capsule mesure 2 à 7 po de longueur, et sa saveur ressemble à celle de l'aubergine. Le gombo doit être tendre mais ferme et exempt d'imperfections.

Les gombos fournis doivent :

- être propres, frais, tendres et bien formés;
- être tendres mais fermes et exempts d'imperfections;
- être exempts de signes de dessèchement ou de ramollissement;
- être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 sont énoncées dans les [United States Standards for Grades of Okra](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaisant à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-29 Oignon

Description : Les oignons sont des bulbes souterrains. Ils sont classés en deux grandes catégories : les oignons verts et les oignons secs, qui sont en fait des oignons verts parvenus à maturité. Les oignons sont offerts en une multitude de couleurs, de formes et de saveurs. Ils deviennent translucides à la cuisson. Les oignons offerts sur le marché entre août et mars se caractérisent par leurs tuniques multiples, épaisses et foncées, leur saveur intense et leur teneur élevée en matières sèches. Les oignons de printemps et d'été ont une peau mince et pâle et une saveur douce et sucrée en raison de leur forte teneur en eau et en sucres.

Tous les oignons fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Tableau 3 Type	Description	Exigences	Oignons non acceptables
Oignons jaunes	Oignons à peau parcheminée jaune doré à brune. Le diamètre est d'au moins quelques pouces et peut tripler sans que cela modifie le goût. Les oignons jaunes ont un goût légèrement sucré.	Doivent être fermes, à petit col, à feuilles externes cassantes et à peau sèche, parcheminée et exempte de zones molles. Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Oignons (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	Oignons meurtris (les oignons de printemps et d'été sont particulièrement sensibles aux meurtrissures à cause de leur peau mince). Bulbes germés. Zones molles.
Oignons rouges	Oignons à peau parcheminée de couleur rouge-marron. Leur goût est sucré et un peu plus acidulé que celui des oignons jaunes.	Doivent être fermes, pourvus de feuilles externes cassantes, secs et exempts de zones molles ou d'altérations de la couleur. Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne	Oignons meurtris. Bulbes germés. Zones molles.

Tableau 3 Type	Description	Exigences	Oignons non acceptables
		<u>d'inspection des aliments – Oignons</u> (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	
Oignons blancs	Oignons à peau blanche et parcheminée, plus petits et de saveur plus franche et piquante que les oignons jaunes. Il y a très peu d'autres différences entre les oignons blancs et les oignons jaunes.	Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le <u>Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Oignons</u> (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	Oignons meurtris. Bulbes germés. Zones molles.
Oignons verts et ciboules	Les oignons verts sont parfois appelés à tort « échalotes ». Ce sont des oignons récoltés alors que leur bulbe est encore blanc et petit et que leurs tiges sont encore vertes. La ciboule est une espèce différente, mais elle ressemble beaucoup à l'oignon vert et peut le remplacer. La ciboule ne possède aucune trace de bulbe à la base. L'oignon vert et la ciboule sont droits et étroits et se distinguent par leur base blanche, leurs longues tiges vertes et leur saveur douce.	Doivent être assez bien formés, fermes, jeunes, tendres et croustillants, avoir des tiges fraîches et tendres dont la base blanche est légèrement renflée, et être assez propres, exempts de pourriture, de matières étrangères et d'insectes. Le bulbe doit être bien paré.	Oignons verts qui présentent des dommages tels des tiges brisées, meurtries ou coupées.
Poireaux	Les poireaux se distinguent par leurs feuilles longues, vertes et	Doivent être fermes et lisses, avec les feuilles vertes, luisantes et	Poireaux séchés, râtatinés, meurtris ou

Tableau 3 Type	Description	Exigences	Oignons non acceptables
	plates à base blanche cylindrique dont l'extrémité racinaire est un peu bulbeuse. Les petits poireaux sont les plus tendres.	croustillantes; les parties blanches ne doivent pas porter de marques.	parsemés de taches brunes. Très gros poireaux, car ils sont moins tendres.
Échalotes	Il s'agit ici des échalotes véritables (ou échalotes françaises), et non des oignons verts. Vues de l'extérieur, les échalotes ressemblent à de petits oignons recouverts d'une peau parcheminée brun rougeâtre, mais elles se rapprochent davantage de l'ail par leur forme et le fait qu'elles renferment plusieurs bulbes. Leur chair est teintée de violet. Les échalotes ont des tuniques plus fines et une moins grande teneur en eau que la plupart des oignons. Elles ressemblent à des oignons blancs miniatures; leur saveur se situe à mi-chemin entre celles de l'oignon jaune et de la ciboule.	Doivent être assez bien formées, fermes, jeunes et tendres. Doivent être exemptes de signes de pourriture et de dommages causés par des matières étrangères, une maladie, des insectes ou un facteur mécanique. Les feuilles doivent être fraîches et d'une belle couleur verte. À moins qu'il n'en soit spécifié autrement, la longueur totale (sans les racines) ne doit pas dépasser 22 po, et le diamètre doit se situer entre ¼ et ¾ de pouce.	Fanes exemptes de dommages tels que des feuilles cassées ou meurtries.
Ciboulette	Avec ses tiges creuses vert vif, la ciboulette est considérée	Doit être fraîche, ferme et lisse. Ses tiges (feuilles) sont vert foncé et	Feuilles fanées, jaunes ou sèches.

Tableau 3 Type	Description	Exigences	Oignons non acceptables
	<i>comme le plus petit membre de la famille des oignons. Assimilée aux fines herbes plutôt qu'aux légumes, elle a une saveur douce.</i>	<i>dégagent un léger parfum.</i>	
Oignons espagnols	Semblables aux oignons jaunes, sauf qu'ils sont plus gros et plus sucrés.	Doivent être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le <u>Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Oignons</u> (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine).	Oignons meurtris. Bulbes germés. Zones molles.

SQA 11-30 Cœurs de palmier

Description : Les cœurs de palmier sont constitués de la portion interne comestible du palmier sabal, ou chou palmiste. Ils ont une forme allongée et comportent de nombreuses tuniques (semblables à celles des poireaux). Ils sont de couleur paille-ivoire pâle, de texture ferme et lisse et de saveur légèrement noisée. Ils mesurent environ 4 po de longueur; ils peuvent être minces comme un crayon ou atteindre jusqu'à 1,5 po de diamètre.

Les cœurs de palmier fournis doivent :

- être de couleur paille-ivoire pâle;
- être tendres;
- avoir une texture légèrement croustillante et croquante;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-31 Panais

Description : Le panais est un gros légume-racine ayant la forme d'une carotte, de couleur blanche à jaune. Il a une peau lisse et mesure 18 à 30 cm de longueur et 5 à 8 cm de diamètre. Sa texture est semblable à celle du rutabaga, et sa chair a une saveur un peu noisée. Il est plus sucré s'il est récolté après la première gelée automnale.

Les panais fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Panais](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être fermes, croustillants, bien formés et à surface lisse;
- être lourds pour leur taille et exempts de cicatrices ou d'imperfections;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les panais :

- crevassés;
- de saveur amère (en raison de leur exposition à l'éthylène);
- coriaces, ligneux ou fades (panais trop gros).

SQA 11-32 Pois verts

Description : Les pois verts, ou petits pois, viennent dans de grandes gousses vert vif présentant des renflements formés par les pois ronds et matures qu'elles renferment. Seuls les pois sont comestibles.

Les pois verts fournis doivent :

- être gros et ronds et venir dans des gousses de bonne taille bien renflées,
- être dans des gousses bien vertes, douces et veloutées au toucher;
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Fresh Peas](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les pois verts

- qui viennent dans des gousses dures, ternes, pâles ou ratatinées.

SQA 11-33 Pois sucrés

Description : Les pois sucrés ressemblent aux pois verts mais sont légèrement plus petits. Ils peuvent être de couleur un peu plus foncée et être doux comme le velours. Les gousses sont comestibles et présentent des renflements de dimensions moyennes formés par les pois qu'elles renferment.

Les pois sucrés fournis doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-34 Pois mange-tout

Description : Les pois mange-tout sont des gousses vertes et plates qui contiennent des pois immatures. Les gousses sont comestibles.

Les pois mange-tout fournis doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Fresh Peas](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être fermes et croustillants, constitués de gousses plates et vertes.

Ne sont pas acceptables les pois mange-tout dont les gousses sont jaunes ou desséchées.

SQA 11-35 Poivrons

Description : Techniquement, les poivrons (ou piments doux) sont des fruits, mais on les considère généralement comme des légumes. Les poivrons sont des légumes charnus comportant trois ou quatre lobes. Ils peuvent être verts, rouges, orange ou, plus rarement, blancs, violets, bleus ou bruns, selon la variété ou le moment où ils sont cueillis. Les poivrons rouges sont des poivrons verts qui ont mûri plus longtemps. Les poivrons rouges sont très sucrés. Les variétés les plus communes sont en forme de cloche, mais il existe aussi des variétés rouges en forme de cœur (type pimienta) ou de banane.

Les poivrons ont une saveur légèrement sucrée qui peut varier selon les conditions de croissance et d'entreposage. En général, leur diamètre varie de 2 à 5 po et leur longueur, de 2 à 6 po. Les poivrons ont une chair juteuse et croustillante et une texture croquante. Leur cavité interne contient des graines amères comestibles et un centre blanc et spongieux; la forme n'affecte généralement pas la qualité des poivrons doux, mais certaines formes causent des pertes excessives au moment du parage.

Les poivrons fournis doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Sweet Peppers](#) et/ou dans les United States Standards for Grades of Peppers (normes se rapportant d'autres types de piments) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être croustillants et bien formés;
- avoir une peau lisse et tendue;
- avoir des tiges fraîches et d'aspect frais;
- être lourds pour leur taille;
- être assez fermes mais céder sous une légère pression;
- être de la couleur spécifiée;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les poivrons qui présentent :

- des taches ou des zones aqueuses;
- des imperfections ou des zones foncées;
- des affaissements ou des coupures.

SQA 11-36 Pommes de terre

Description : Les pommes de terre sont des tubercules. Les variétés de pommes de terre sont souvent décrites selon leur texture plus ou moins cireuse. Elles sont généralement classées en quelques groupes principaux – tels que les roussettes, les rouges, les blanches, les jaunes (aussi appelées Yukon) et les violettes – selon leurs caractéristiques communes. Les pommes de terre riches en amidon, comme les roussettes, sont idéales pour la cuisson au four et donnent une purée légère et floconneuse. Celles qui sont pauvres en amidon, comme les rouges, conservent leur forme après la cuisson et sont idéales pour la confection de salades et de gratins dauphinois. Les pommes de terre à teneur moyenne en amidon, aussi appelées pommes de terre tout usage, peuvent être apprêtées à peu près de toutes les manières. Les pommes de terre ont une peau blanche, brune, violette ou rouge et une chair blanche ou dorée.

Les pommes de terre fournies doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Pommes de terre](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être du calibre et de la variété spécifiés;
- être propres, fermes, lisses, sans germes, zones vertes ou imperfections;
- avoir une grosseur uniforme;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Tableau 4. Types de pommes de terre	Caractéristiques	Utilisation
Yukon Gold	Gros tubercule; chair dorée à texture cireuse et à goût rappelant le beurre. Bonne pomme de terre tout usage avec une chair jaune et une saveur riche.	Excellente bouillie, cuite au four, dans les soupes, les chaudières, à la vapeur et en purée.
Rousse	Tubercule à haute teneur en amidon et à faible teneur en eau. Ne conserve pas sa forme après la cuisson.	Excellente pour la cuisson au four et en purée
À peau rouge	Tubercule sphérique moyen à gros. Peau rouge et lisse, chair blanc crème et texture ferme et cireuse. Tubercule à la texture	Excellente dans les salades, les gratins, les soupes, les chaudières,

Tableau 4. Types de pommes de terre	Caractéristiques	Utilisation
Ronde à peau blanche	cireuse qui conserve sa forme après la cuisson. Tubercule de forme ronde à allongée; peau mince, blanc cassé; chair blanche; teneur moyenne en amidon.	sautée et dans les gratins dauphinois. Excellente pour les salades, les gratins, les soupes, les chaudrées, sautée et dans les gratins dauphinois. Bonne pomme de terre tout usage.
Violette		Excellente pour les salades, les gratins, en purée, dans les soupes, dans les chaudrées et dans les gratins dauphinois.
Nouvelle	L'expression « pommes de terre nouvelles » est parfois utilisée pour désigner de petites pommes de terre à la texture cireuse, mais ce sont en fait des pommes de terre non parvenues à maturité qui sont récoltées au printemps ou au début de l'été. Les pommes de terre nouvelles ont une forte teneur en eau et une texture crémeuse. Leur peau est mince et parcheminée.	Excellente pour les salades et les gratins, sautée, rôtie au four, cuite à la vapeur et dans les gratins dauphinois.
À cuire au four	Peau brune et réticulée; chair blanche, riche en amidon.	

SQA 11-37 Patates douces

Description : La patate douce est un légume-racine de forme oblongue à allongée, à extrémités fuselées. Sa peau est lisse, jaune pâle à orange vif, selon la variété. La chair est jaune pâle à orange. La texture de la chair peut être ferme et relativement sèche chez les patates douces de couleur pâle, ou molle et humide chez les patates douces orangées. Ces dernières sont d'ordinaire plus sucrées que les patates douces de couleur pâle. L'igname est un type de patate douce à teneur en eau plus élevée et à peau plus foncée.

Les patates douces fournies doivent :

- satisfaire à toutes les exigences des catégories US Extra No. 1 ou US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Sweet Potatoes](#) (ou à celles des catégories équivalentes du pays d'origine);
- être fermes et bien formées, présenter une couleur vive et uniforme et avoir une peau exempte de fissures;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-38 Radis

Description : Le radis est la racine d'une plante de la famille des Crucifères, à laquelle appartient aussi la moutarde. Il est rouge, habituellement sphérique ou ovoïde, de 2 à 3 cm de diamètre. Sa chair est d'ordinaire blanche, mais peut également être rouge. Sa texture est croquante, et sa saveur piquante est agréable.

Les radis fournis doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Radishes](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être croustillants et présenter une peau lisse et ferme; les feuilles, si elles sont encore présentes, doivent être non fanées et d'un vert vif;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les radis :

- qui présentent des meurtrissures ou des imperfections;
- qui sont coriaces et/ou très acidulés (gros radis).

SQA 11-39 Rutabagas

Description : Le rutabaga, souvent appelé « navet » au Canada, est un légume-racine de forme ronde à légèrement allongée. Les rutabagas présentent une partie supérieure rouge terne, une partie inférieure blanc crème et une chair variant du jaune au jaune rosâtre.

Les rutabagas fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Rutabagas](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être fermes et lourds pour leur taille;
- être exempts d'imperfections;
- être propres, bien formés et relativement lisses;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les rutabagas :

- qui présentent des signes de flétrissement ou de ramollissement, ou encore des crevasses de croissance.

SQA 11-40 Épinard frais

Description : L'épinard est un légume-feuille vert foncé. Les feuilles, plus ou moins en forme de spatules, peuvent être froissées ou plates; elles sont tendres et de saveur légèrement amère.

Les épinards fournis doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Bunched Spinach](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- avoir des feuilles propres, croustillantes et fraîches d'un vert foncé uniforme;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les épinards :

- qui ont commencé à faner;
- qui sont gluants ou tachés.

SQA 11-41 Courges

Description : La courge est un légume charnu protégé par une écorce. Les courges sont d'ordinaire regroupées en deux catégories : les courges d'été et les courges d'hiver. Les courges d'été sont parfois appelées « courges à moelle ». Les courges d'été sont cueillies avant que la peau durcisse et que le fruit soit mûr. La peau de la courge d'été est mince, et sa couleur varie du jaune au vert, selon la variété. Les courges d'hiver sont cueillies et consommées lorsque le fruit et les graines sont mûrs et que la peau a épaissi pour devenir une écorce dure non comestible. Elles peuvent être de forme ronde, allongée ou dentelée, ou même en forme de poire. La chair des courges d'hiver va du jaune doré à l'orange vif. Les légères variations de la couleur de la peau n'affectent pas leur saveur.

Courges d'hiver

Tableau 5 Types de courges d'hiver	Description
<i>Courgeron ou courge poivrée</i>	Il s'agit de l'une des plus petites courges d'hiver. Cette courge de forme sphérique, ornée de profonds sillons, est habituellement verte avec des teintes orangées ou jaunâtres. La chair est orangée et de texture quelque peu sèche. De saveur plus ou moins douce, cette courge est généralement considérée comme étant moyennement sucrée. On trouve sur le marché des courgerons dorés, verts ou orangés. Le courgeron pèse entre 1 et 3 lb.
<i>Courge- banane</i>	Grande courge cylindrique aux extrémités fuselées ressemblant à une banane. La courge-banane peut atteindre 2 pi de long et environ 6 po de diamètre. L'écorce est dure et varie du jaune crème à l'orange pâle. La chair est orange vif, de texture fine et de saveur sucrée.
<i>Courge musquée</i>	Grosse courge en forme de poire allongée. La courge musquée présente une écorce dure havane et une chair jaune-orange vif qui a une riche saveur de noisette, légèrement sucrée, semblable à celle de la patate douce ou de la citrouille. La courge musquée affiche une teneur en eau plus élevée que celle des autres courges. Plus la chair est orangée, plus la courge est mûre, sèche et sucrée. La courge musquée pèse entre 2 et 5 lb.
<i>Courge de Hubbard</i>	Grande courge de forme arrondie aux extrémités fuselées. L'écorce bosselée, dure et verruqueuse peut varier de l'orange au doré en passant par le vert et le bleu-gris. La chair est orange, dense, humide et sucrée. En raison de sa peau extrêmement dure, cette courge d'hiver figure parmi celles qui se conservent le plus longtemps. La courge de Hubbard peut atteindre une taille volumineuse.

Tableau 5 Types de courges d'hiver	Description
Citrouille	Selon la variété, les citrouilles viennent en différentes formes et tailles. On trouve ainsi des citrouilles très petites et aplaties et d'autres qui sont grosses et rondes. Les citrouilles peuvent peser moins de 1 lb ou jusqu'à 25 lb chacune. L'écorce est côtelée, lisse et orangée. En général, les citrouilles les plus petites sont également les plus savoureuses.
Courge spaghetti	La courge spaghetti, également appelée « spaghetti végétal », est une grande courge oblongue possédant une écorce lisse moyennement dure de couleur jaune à ivoire. Une fois cuite, sa chair jaune et filandreuse se sépare en brins qui ressemblent à des spaghettis. Sa saveur douce rappelle celle de la noisette et absorbe les saveurs des aliments qui l'accompagnent. Il est recommandé de choisir une courge spaghetti dont la teinte va du crème au jaune foncé. Les courges spaghettis les plus jaunes sont les plus mûres et les plus savoureuses; celles qui sont presque blanches ne sont pas assez mûres. La courge spaghetti pèse entre 6 et 8 lb. Sa longueur peut atteindre près de 9 po (23 cm), et son diamètre, environ 5 po (12,7 cm). Les grosses courges spaghettis sont plus savoureuses que les petites.

Les courges d'hiver fournies doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées à l'égard des courges d'automne et d'hiver ainsi que des citrouilles dans les [United States Standards for Grades of Fall and Winter Type Squash and Pumpkin](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être fermes et bien formées;
- être lourdes pour leur taille;
- présenter une forme et une écorce de couleur conformes au type spécifié;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les courges d'hiver :

- qui présentent des zones affaissées ou des taches de moisissure;
- dont la peau a été entaillée, fendue ou perforée;
- dont l'écorce est tendre, ce qui est un signe d'immaturité.

Courges d'été

Tableau 6 Variétés de courges d'été	Description
Courge Yellow- Crockneck	La courge Yellow-Crockneck est un type de courge d'été qui ressemble à un bulbe dont le sommet est habituellement replié en forme de crochet et dont la peau très verruqueuse arbore une riche couleur jaune. La chair, sucrée, varie du blanc au jaune pâle et peut être consommée crue ou cuite. Les petites courges sont les plus savoureuses. La saveur sucrée de cette courge, qui rappelle celle de la noisette, se rapproche davantage de celle des courges d'hiver que de celle des autres variétés de courges d'été. Les courges de taille moyenne (environ 6 po de long) sont les meilleures au goût.
Courgette	La courgette, aussi appelée « zucchini », est de forme cylindrique et présente une peau vert foncé brillante, parfois marbrée de taches blanches et légèrement côtelée. Sa chair et ses graines sont blanches, et elle peut être consommée crue ou cuite. On trouve également sur le marché des courgettes jaunes. Les petites courgettes tendres (5 po ou moins) sont les meilleures. La courgette a une saveur douce et une texture croustillante.

Les courges d'été fournies doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées à l'égard des courges d'été dans les [United States Standards for Grades of Summer Squash](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être lourdes pour leur taille;
- être jeunes et avoir une peau tendre et brillante;
- présenter une forme et une peau de couleur conformes au type spécifié;

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les courges d'été :

- qui présentent des imperfections;
- qui sont spongieuses;
- qui sont trop grosses, ce qui peut les rendre fibreuses et sans saveur;
- qui sont très petites, car elles manqueront alors de saveur.

Toutes les courges provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et légumes frais](#) (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- satisfaire à toutes les exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Fall and Winter Type Squash and Pumpkin](#) et/ou dans les [United States Standards for Grades of Summer Squash](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les courges doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA 11-42 Bette à carde

Description : Les feuilles de la bette à carde, en forme d'éventail, sont d'un vert vif clair ou foncé, légèrement froissées. Selon la variété, les tiges peuvent être d'un blanc éclatant ou colorées. Plus elles sont colorées, plus elles sont sucrées. Seules la tige et les feuilles de la plante sont comestibles. La bette à carde a une saveur salée légèrement amère. Ses feuilles peuvent atteindre 15 cm de largeur. Les longues tiges charnues sont tendres et croquantes.

Les bettes à carde fournies doivent avoir des tiges fermes et des feuilles croquantes, exemptes de taches. Elles doivent satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

SQA 11-43 Tomates

Description : La tomate est techniquement un fruit. Elle vient en plusieurs variétés, qui déterminent souvent son utilisation. De plus, la taille et la couleur peuvent varier à l'intérieur d'une même variété. Outre la tomate rouge habituelle, on trouve aussi sur le marché des tomates jaunes et vertes. La tomate a une riche saveur légèrement acidulée.

Les tomates fournies doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie Canada n° 1 fixées à l'égard des tomates de plein champ ou de serre énoncées dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Tomates de serre](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être fermes et bien formées et avoir une peau lisse;
- être lourdes pour leur taille;
- être de couleur vive et uniforme;
- être de la taille, de la variété et de la couleur spécifiées;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Types de tomates

Type	Description
Tomate cerise	Moins de 1 po de diamètre. Peut être jaune ou rouge. Très savoureuse. Les variétés jaunes sont les plus sucrées.
Tomate ronde	Inclut les tomates des types Beefsteak ou cœur de bœuf. Sont habituellement rouges et plutôt rondes. On trouve sur le marché des variétés jaunes, en général moins acides. Chair ferme et savoureuse.
Tomate Roma	De forme oblongue, ce type de tomate convient davantage à la cuisson. Inclut la tomate prune, qui a plus ou moins la forme et la taille d'un œuf; très savoureuse, elle contient beaucoup de chair, moins de graines et moins d'eau plus faible que les autres variétés.
Tomate en grappe	Cueillie lorsqu'elle commence à se détacher ou à rougir, ce qui lui permet de développer plus de saveur.

Toutes les tomates provenant de pays autres que le Canada doivent :

- satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et le [Règlement sur les fruits et légumes frais](#) (annexe 1, partie II), ou à des exigences équivalentes;
- être conformes à toutes les exigences de la catégorie Canada n° 1 énoncées à l'égard des tomates de serre ou de grande culture dans le [Manuel d'inspection des légumes frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Tomates de serre](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine); et/ou
- être conformes aux exigences de la catégorie US No. 1 énoncées dans les [United States Standards for Grades of Fresh Tomatoes](#) et/ou les [United States Standards for Grades of Greenhouse Tomatoes](#) et/ou les [United States Standards for Grades of Tomatoes on the Vine](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (toutes les tomates doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale).

SQA 11-44 Navet

Description : Le navet véritable, ou rabiole, à ne pas confondre avec le rutabaga, appartient à la grande famille des Crucifères, qui comprend aussi le chou, la moutarde et le radis. Le navet est une racine tubéreuse dont la partie supérieure présente une forme arrondie. Sa peau mince va du blanc crème au rouge rosâtre, et le collet est violet. La chair est blanche et ferme, et la saveur est subtile mais parfumée. Le navet ressemble au rutabaga.

Les navets fournis doivent :

- être conformes aux exigences de la catégorie US. No. 1 énoncées à l'égard du navet et du rutabaga dans les [United States Standards for Grades of Turnips or Rutabagas](#) (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
- être petits (les gros navets risquent d'être coriaces et amers);
- être fermes et lourds pour leur taille;
- être exempts d'imperfections;
- être propres, bien formés et relativement lisses;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Ne sont pas acceptables les navets qui présentent :

- des signes de flétrissement;
- des signes de ramollissement;
- des crevasses de croissance.

SQA 11-45 Cresson de fontaine

Description : Le cresson de fontaine est constitué feuilles en forme de cœur, vert moyen à vert foncé, regroupées sur de longues tiges minces (de 4 à 5 po de longueur) dont on fait des bottes. Le cresson de fontaine a une saveur épicée et une texture tendre ou légèrement croquante.

Le cresson de fontaine fourni doit :

- avoir un aspect frais;
- être bien coloré;
- avoir des feuilles vert foncé;
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA 11 concernant les légumes frais.

Lois, règlements et sources d'information ayant trait aux légumes frais

[Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les fruits et les légumes frais](#)
[Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur les fruits et les légumes frais](#) (annexe 1, partie II)
[Loi sur la protection des végétaux et Règlement sur la protection des végétaux](#)
[Loi sur les aliments et drogues](#)
[Loi canadienne sur la protection des végétaux](#)
[Loi sur les produits antiparasitaires](#)
[Règlement sur les aliments et drogues](#)
[Règlement sur les aliments et drogues](#) (partie B, titre 11) en ce qui a trait aux produits frais
[Codes d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène – Codex Alimentarius](#)
[Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais – Codex Alimentarius](#)
[ACIA – Manuel d'inspection des légumes frais](#)
[Association canadienne de la distribution de fruits et légumes – Légumes](#)
[USDA Fresh Market Vegetable Grade Standards](#)
[List of Culinary Vegetables](#)
[Fresh Fiddleheads](#)
[Conseils sur la salubrité des aliments](#)
[Agence canadienne d'inspection des aliments – Pommes de terre](#)

SQA-12 Fruits congelés

Description : Conformément à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#), les fruits congelés doivent être le produit obtenu en congelant des fruits frais préparés de la manière appropriée; doivent être emballés sans l'addition d'un ingrédient édulcorant; ou avec un ingrédient édulcorant composé de sucre, de sucre inverti, de dextrose ou de glucose à l'état sec ou liquide, ou de toute combinaison de ces produits ajoutée directement au produit ou sous forme de sirop avec de l'eau, un ou des jus de fruits, un ou des jus de fruits faits de concentrés; et peuvent contenir, dans le cas d'un fruit particulier, toute autre substance dont l'addition à ce fruit est autorisée en vertu du présent règlement.

Les fruits congelés fournis doivent être conformes :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Les fruits congelés fournis doivent :

- satisfaire aux critères énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés](#);
- satisfaire aux critères du produit, comme il est mentionné dans la [Loi sur les produits agricoles – Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#) (annexe I, [tableau II](#)) et les [Normes d'identité pour les produits de fruits et de légumes spécifiés](#) et, s'il y a lieu, à la catégorie indiquée dans le [tableau 1.0](#) pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- lorsqu'aucune catégorie canadienne n'a été définie, les fruits congelés doivent respecter les critères équivalents du produit et la catégorie des États-Unis indiqués dans le [tableau 1.0](#) pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans les [normes de catégorie de l'USDA applicables aux fruits congelés](#), à moins d'indication contraire;
- baigner dans le liquide spécifié (p. ex., eau, jus de fruits faits de concentrés, etc.);
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Tableau 1.0

<i>Variété de fruits congelés</i>	<i>Catégorie requise pour l'approvisionnement</i>
<i>Abricots (tranchés)</i>	<i>Canada A</i>
<i>Ananas</i>	<i>Catégorie U.S. « A » ou U.S. Fancy</i>
<i>Bleuets</i>	<i>Canada A</i>
<i>Boules de melon</i>	<i>Catégorie U.S. « A » ou U.S. Fancy</i>
<i>Cannaberges</i>	<i>Catégorie U.S. « A » ou U.S. Fancy</i>
<i>Cerises (rouges, sures, dénoyautées)</i>	<i>Canada A</i>
<i>Cerises (sucrées)</i>	<i>Canada A</i>
<i>Cocktail aux fruits</i>	<i>Canada A</i>
<i>Fraises entières</i>	<i>Canada A</i>
<i>Fraises tranchées</i>	<i>Canada A</i>
<i>Framboises</i>	<i>Catégorie U.S. « A » ou U.S. Fancy</i>
<i>Fruits à salade</i>	<i>Même que pour le cocktail aux fruits congelés</i>
<i>Pamplemousse</i>	<i>Catégorie U.S. « A » ou U.S. Fancy</i>
<i>Pêches (en moitiés, tranchées, coupées en dés ou en quartiers)</i>	<i>Canada A</i>
<i>Pommes (tranchées)</i>	<i>Canada A</i>
<i>Prunes</i>	<i>Catégorie U.S. « A » ou U.S. Fancy</i>
<i>Rhubarbe (coupée)</i>	<i>Canada A</i>
<i>Salade de fruits</i>	<i>Même que pour le cocktail aux fruits congelés</i>

Les fruits congelés ne provenant pas du Canada doivent :

- satisfaire aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues;
- provenir d'un pays dont les exigences de la catégorie sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par la Loi sur les produits agricoles – Règlement sur les produits transformés (C. R. C., ch. 291) (annexe I, tableau II);
- satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit, comme il est énoncé dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés (C. R. C., ch. 291) (annexe I, tableau II), et s'il y a lieu, à la catégorie indiquée dans le tableau 1.0 pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine);
- satisfaire à toutes les exigences relatives aux caractéristiques équivalentes aux normes et catégories des États-Unis indiquées dans le tableau 1.0 pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans les normes relatives à la catégorie des fruits congelés de l'USDA, à moins d'indication contraire;

- satisfaire à toutes les exigences des normes applicables du [Codex Alimentarius](#) concernant les fruits congelés;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les fruits congelés doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- baigner dans le liquide spécifié (p. ex., eau, jus de fruits faits de concentrés, etc.);
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Format et emballage : Les contenants pour les produits de fruits congelés pour lesquels des catégories ont été établies doivent être du format spécifié dans le tableau II du [Règlement sur les produits transformés – annexe III](#)).

Règlements applicables et références concernant les fruits congelés

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les produits transformés

Règlement sur les produits transformés (tableau II de l'annexe I)

Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés – Annexe II, paragraphe 12

Normes de l'USDA relatives à la catégorie des fruits congelés

Règlement sur les produits transformés – Annexe III (Tableau II)

Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

United States Standards for Grades of Frozen Cranberries

United States Standards for Grades of Frozen Grapefruit

United States Standards for Grades of Frozen Melon

United States Standards for Grades of Frozen Pineapple

United States Standards for Grades of Frozen Plums

United States Standards for Grades of Frozen Raspberries

CODEX ALIMENTARIUS

SQA-13 Légumes congelés

Description : Conformément à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#), les légumes congelés doivent être le produit obtenu en congelant des légumes frais préparés de manière appropriée et peuvent contenir du sel, un agent raffermissant, tout ingrédient aromatisant naturel et, dans le cas d'un légume particulier, toute autre substance dont l'addition à ce légume est autorisée en vertu du présent règlement.

Les légumes congelés fournis doivent être conformes :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Les légumes congelés fournis doivent :

- satisfaire aux caractéristiques énoncées dans le [Règlement sur les produits transformés](#);
- satisfaire aux caractéristiques du produit, comme il est mentionné dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés \(C. R. C., ch. 291\) \(annexe I, tableau II\)](#) et les [Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés](#) et, s'il y a lieu, à la catégorie indiquée dans le tableau 1.0 pour le légume spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- lorsqu'aucune catégorie canadienne n'a été établie, les légumes congelés doivent satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit et à la catégorie des États-Unis indiquées dans le tableau 1.0 pour le légume spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans les [normes de catégorie de l'USDA applicables aux légumes congelés](#), à moins d'indication contraire;
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Tableau 1.0

<i>Variété de légumes congelés</i>	<i>Catégorie requise pour l'approvisionnement</i>
<i>Asperges (morceaux)</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Asperges (pointes ou turions)</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Brocoli (pousses, coupé ou haché)</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Carottes (coupées en forme de mini-carottes entières, coupées, en dés, tranchées)</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Céleri</i>	<u><i>Catégorie U. S. « A »</i></u>
<i>Chou-fleur</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Choux de Bruxelles</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Courges cuites</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Courges non cuites (en dés ou en cubes)</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Épinards (entiers, coupés ou hachés)</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Haricots (verts ou beurre)</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Haricots de Lima</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Légumes mixtes</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Maïs à grains entiers</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Maïs en épis</i>	<u><i>Canada A</i></u>
<i>Mélanges spéciaux de légumes</i>	<u><i>Canada A</i></u>

Variété de légumes congelés	Catégorie requise pour l'approvisionnement
<i>Okra</i>	<u>Catégorie U. S. « A » ou U.S. Fancy</u>
<i>Patates douces</i>	<u>Catégorie U. S. « A » ou U.S. Fancy</u>
<i>Pois</i>	<u>Canada A</u>
<i>Pois et carottes (en dés, tranchés ou entiers)</i>	<u>Canada A</u>
<i>Poivrons</i>	<u>Catégorie U. S. « A » ou U.S. Fancy</u>
<i>Pommes de terre (frites) : coupe droite ou coupe régulière, paille ou julienne, coupe ondulée, paille en coupe ondulée ou julienne en coupe ondulée.</i>	<u>Canada A</u>
<i>Pommes de terre rissolées</i>	<u>Catégorie U. S. « A »</u>
<i>Rondelles d'oignons</i>	<u>Catégorie U. S. « A » ou U.S. Fancy</u>

Les légumes congelés ne provenant pas du Canada doivent :

- satisfaire aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au Règlement sur les aliments et drogues;
- provenir d'un pays dont les exigences de la catégorie sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés (C. R. C., ch. 291) (annexe I, tableau II);
- satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit, comme il est énoncé dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés (C. R. C., ch. 291) (annexe I, tableau II) et les Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés et, s'il y a lieu, à la catégorie indiquée dans le tableau 1.0 pour le légume spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- lorsqu'aucune catégorie canadienne n'a été établie, les légumes congelés doivent satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit et à la catégorie des États-Unis indiquées dans le tableau 1.0 pour le légume spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans les normes de catégorie de l'USDA applicables aux légumes congelés, à moins d'indication contraire;
- satisfaire à toutes les exigences applicables des normes du Codex Alimentarius concernant les légumes congelés;

- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les légumes congelés doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être conformes aux caractéristiques spécifiées (p. ex., sans sel, sans sucre ajouté, hachés, coupés en dés, entiers, cuits, additionné de vitamine C, etc.).

Format et emballage : Les contenants pour les produits de légumes congelés pour lesquels des catégories ont été établies doivent être du format spécifié dans le tableau II du [Règlement sur les produits transformés – annexe III](#).

Règlements applicables et références concernant les légumes congelés :

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les produits transformés](#)

[Règlement sur les produits transformés, tableau II de l'annexe I](#)

[Normes d'identité pour les produits de fruits et légumes spécifiés – Annexe II, paragraphe 25](#)

[Normes de catégorie de l'USDA applicables aux légumes congelés](#)

[Règlement sur les produits transformés – Annexe III \(Tableau II\)](#)

[Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation](#)

[United States Standards for Grades of Frozen Celery](#)

[United States Standards for Grades of Frozen Okra](#)

[United States Standards for Grades of Frozen Onion Rings](#)

[United States Standards for Grades of Frozen Peppers](#)

[United States Standards for Grades of Frozen Hash Brown Potatoes](#)

[CODEX ALIMENTARIUS](#)

SQA-35 Jus de fruits

Jus de fruits

Description

Le jus de fruits est le liquide non fermenté tiré de fruits sains, propres, parvenus à un degré de maturation approprié et frais. Le jus de fruits peut être préparé avec ou sans l'ajout de sucre, de sucre inversé ou de dextrose (à l'état sec). Le jus de fruits doit être nommé pour correspondre au fruit ou aux fruits dont il est obtenu. Il peut contenir les ingrédients spécifiés au [titre 11 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues](#) et par le [Règlement sur les aliments transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#).

Tableau 1.0

Type de jus	Spécifications	Exigences
Jus de pommes	Liquide non fermenté préparé à partir du jus de premier pressage de pommes ou de parties de pommes fraîches, saines, propres, complètement développées, bien préparées. Il est préparé sans concentration ni dilution, ni addition d'agents édulcorants.	Doit respecter les exigences de l' article B.11.123. [N] du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et être de la catégorie Canada de fantaisie, conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada .
Jus de pommes concentré	Produit préparé à partir de jus de pommes non fermenté, à concentration simple, qui est concentré à au moins 68 pour cent d'extraits secs solubles.	Doit respecter les exigences du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et être de la catégorie Canada de fantaisie, conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada en prenant comme base du jus à concentration simple reconstitué selon les instructions figurant sur l'étiquette.
Jus de pommes obtenu d'un jus concentré	Produit obtenu en ajoutant de l'eau à du jus de pommes concentré. Conformément au tableau I (annexe I) du Règlement sur les	Doit respecter les exigences du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et être de la catégorie Canada de fantaisie,

	<p><u>produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u>, le jus de pommes obtenu d'un jus concentré peut contenir du jus de pommes, des esters de pommes naturels, de l'acide ascorbique, du dioxyde de carbone et du benzoate de sodium. Le jus de pommes obtenu d'un jus concentré est emballé froid dans des contenants non hermétiquement scellés.</p>	<p>conformément au <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u>.</p>
Jus de pommes concentré congelé	<p>Produit obtenu de jus de pommes non fermenté, à concentration simple, qui est concentré à au moins la moitié du volume original et est congelé et maintenu aux températures requises pour la conservation du produit.</p>	<p>Doit respecter les exigences du <u>tableau II (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> et être de la catégorie Canada A conformément au paragraphe 4 du tableau II (annexe I) du <u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u>.</p>
Jus d'orange concentré congelé	<p>Produit congelé fait de jus non fermenté d'oranges propres, saines et mûres, lequel est concentré à au moins la moitié du volume original, conformément aux spécifications énoncées au paragraphe 27.2 (1) du <u>tableau II de l'annexe I (Catégories pour les fruits et les légumes congelés) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u>.</p>	<p>Doit respecter les exigences du <u>tableau II de l'annexe I (Catégories pour les fruits et les légumes congelés) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> et être de la catégorie Canada A conformément au <u>tableau II (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u>.</p>
Jus d'orange concentré congelé sucré	<p>Le « jus d'orange concentré congelé sucré » est le produit congelé visé au</p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 44 du <u>tableau II (annexe I) du</u></p>

	<p><u>tableau II (annexe I) du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada,</u> qui, avant l'addition d'un ingrédient édulcorant, répond aux exigences de la catégorie Canada C pour le jus d'orange concentré congelé, conformément au paragraphe 27.2(6) et contient un ingrédient édulcorant ou du fructose, ou toute combinaison de ces produits, à l'état sec ou liquide.</p>	<p><u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>
Jus de raisins	<p>Liquide non fermenté exprimé de raisins propres, sains et mûrs, préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant ni concentration, ni dilution. Le jus doit respecter les exigences énoncées au paragraphe 14 du <u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>	<p>Doit respecter les exigences de l'article B.11.124. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> et du paragraphe 14 du <u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>
Jus de raisins concentré ou concentré de jus de raisins	<p>Produit non fermenté préparé par concentration du liquide obtenu de raisins propres, sains et mûrs, préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant et est concentré de façon à contenir au moins 30 pour cent de solides solubles dans le raisin, comme il est précisé au paragraphe 15 de l'annexe II du <u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles.</u></p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 14 du <u>Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u></p>
Jus de raisins fait de concentré	<p>Produit préparé par l'addition d'eau à du jus de raisins concentré ou du concentré de</p>	<p>Doit respecter les exigences du paragraphe 15 du <u>Règlement sur les</u></p>

	jus de raisins ou par l'addition à du jus de raisins, de jus de raisins concentré ou de concentré de jus de raisins et préparé sans l'addition d'un ingrédient édulcorant. Le produit doit être conforme aux exigences énoncées au paragraphe 16 du <u>Règlement sur les produits transformés</u> , en application de la <u>Loi sur les produits agricoles au Canada</u> .	<u>produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u>
Jus de pamplemousse	Jus de fruit exprimé de pamplemousses propres, sains et mûrs et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.125. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .	Doit respecter les exigences de l'article B.11.125. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Jus de citron	Jus de fruit exprimé du citron et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.126. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .	Doit respecter les exigences de l'article B.11.126. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Jus de lime ou jus de limette	Jus de fruit exprimé de limes et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.127. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .	Doit respecter les exigences de l'article B.11.127. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Jus d'orange	Jus de fruit exprimé d'oranges propres, saines et mûres et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.128. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .	Doit respecter les exigences de l'article B.11.128. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .
Jus d'ananas	Jus de fruit exprimé des ananas et satisfaisant aux exigences énoncées à l'article B.11.128A. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .	Doit respecter les exigences de l'article B.11.128A. [N]. du titre 11 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> .

Jus gazeux ou jus de fruit mousseux	Jus du fruit nommé qui a été imprégné d'anhydride carbonique sous pression.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.129. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus concentré	Jus de fruit qui est concentré à la moitié au moins de son volume original par élimination d'eau. Le jus peut contenir de la vitamine C, un colorant pour aliments, du chlorure stanneux, un édulcorant et un agent de conservation de la catégorie II.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.130. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus de fruits mélangés	Mélange de jus de fruits dont chacun est conforme à la norme prescrite pour ce jus de fruit au titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.131. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus de pomme et mélange de jus de pomme	Mélange de jus de pomme et de jus d'un autre fruit, où chacun des deux est conforme aux normes prescrites pour ce jus de fruit au titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues. Le mélange de jus de pomme peut renfermer de la vitamine C ajoutée.	Doit respecter les exigences de l'article B.11.132. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues.
Jus reconstitué ou jus fait de concentré	Jus de fruit qui a été préparé par l'adjonction d'eau au jus de fruit du même nom dont l'eau avait été enlevée. Le jus peut renfermer du jus, de la pulpe, des huiles et des esters naturels du fruit nommé ainsi qu'un ingrédient édulcorant. Le jus doit être conforme aux normes des jus de fruits nommés telles qu'elles sont prescrites au titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues et peut renfermer,	Doit respecter les exigences de l'article B.11.133. [N]. du titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues

	quant au jus de citron reconstitué ou du jus de lime reconstitué, au plus 10 parties par million de diméthylpolysiloxane.	
Jus de tomates	Liquide pasteurisé, non concentré, en conserve, contenant une partie considérable de pulpe fine de tomates extraite de tomates entières, saines, mûres desquelles toutes les tiges et les parties indésirables ont été enlevées, avec ou sans application de chaleur, selon toute méthode qui ne comporte pas d'addition d'eau à ce liquide. Le jus de tomates peut contenir du sel et, à l'état sec seulement, du sucre, conformément au paragraphe 54 du <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u>	Doit respecter les exigences du paragraphe 54 du <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> et être de la catégorie <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u>
Jus concentré de tomates	Jus de tomates qui est concentré de manière à contenir au moins 21 pour cent, mais moins de 25 pour cent d'extraits de tomates exempts de sel et peut contenir du sel et, à l'état sec seulement, du sucre, conformément au paragraphe 55 du <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u>	Doit respecter les exigences du paragraphe 55 du <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada</u> et être de la catégorie <u>tableau I (annexe I) du Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada.</u>

Tous les jus de fruits achetés au Canada doivent :

- être conformes au type d'emballage spécifié;
- être de la catégorie indiquée au tableau 1;

- être du format d'emballage spécifié;
- respecter les exigences précisées au tableau 1 pour le jus de fruit applicable;
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur les produits agricoles au Canada et à ses règlements connexes, et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Tous les jus de fruits achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- être conformes au type d'emballage spécifié;
- être de la catégorie indiquée au tableau 1 ou d'une catégorie équivalente du pays d'origine;
- être du format d'emballage spécifié;

- respecter les exigences précisées au tableau 1 pour le jus de fruit applicable;
- être conformes aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi les produits agricoles au Canada;
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du Centre de lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes aux limites maximales des résidus de pesticides et aux limites maximales des contaminants s'appliquant aux jus et aux nectars de fruits;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux ou des lois et règlements du pays d'origine;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conformes aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conformes aux normes pertinentes de la Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (Codex STAN 247-2005);

- satisfaisant à toutes les exigences énoncées dans les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (Codex CAC/GL 66-2008);
 - être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997);
 - satisfaisant à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes.
- Tous les jus de fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants :

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de jus de fruits offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Emballage :

Les jus de fruits doivent être emballés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

Entreposage et distribution :

Jus d'orange concentré

Le jus d'orange concentré congelé doit être entreposé à une température inférieure à -15 °C.

Règlements applicables et références concernant les jus de fruits

Titre 11 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Tableau I de l'annexe I

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Tableau II de l'annexe I

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe II

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Santé Canada – Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius – CAC/RCP 1969)

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits Codex STAN 247-2005)

Directives pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

SQA-29 Crème glacée et sorbet laitier

SQA- 29.1 - Crème glacée

Description : La crème glacée est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à crème glacée, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour crème glacée est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le mélange pour crème glacée doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.08.61 du Règlement sur les aliments et drogues.

La crème glacée achetée au Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi sur les produits agricoles au Canada et à ses règlements connexes, et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme aux articles B.08.061. [N]. Le mélange pour crème glacée et B.08.062. [N]. La crème glacée du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les produits laitiers, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments) du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);

- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier.

La crème glacée achetée à l'extérieur du Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada et de son règlement d'application, et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux articles B.08.061. [N]. Le mélange pour crème glacée et B.08.062. [N]. La crème glacée du Règlement sur les aliments et drogues ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues; et/ou
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application; et/ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);

- avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment soit sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute crème glacée et tout sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA 29.2-Sorbet laitier

Description : Le sorbet laitier est un aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait.

Le sorbet laitier acheté au Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme à l'article B.08.063 [N] Le sorbet laitier du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les produits laitiers, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux additifs alimentaires énoncés au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;

- satisfaire aux exigences en matière d’emballage et d’étiquetage énoncées dans la Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation et son règlement d’application;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d’inspection des aliments et/ou du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments) du Guide d’étiquetage et de publicité sur les aliments de l’Agence canadienne d’inspection des aliments;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l’emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d’additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d’hygiène alimentaire applicables d’un bout à l’autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu’au consommateur final), de manière à garantir que l’aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d’analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d’usages en matière d’hygiène et codes d’usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier.

Le sorbet laitier acheté à l’extérieur du Canada doit :

- être conforme aux sections pertinentes de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l’Agence canadienne d’inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d’origine;
- être conforme à l’article B.08.063 [N] Le sorbet laitier du Règlement sur les aliments et drogues ou des lois et règlements équivalents du pays d’origine;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux additifs alimentaires énoncés au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d’additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;

- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application; et/ou
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute crème glacée et tout sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

SQA29.3-Lait glacé

Description

Le lait glacé est un aliment congelé obtenu par la congélation d'un mélange pour lait glacé, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour lait glacé est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le lait glacé doit être conforme à l'article B.08.071 [N] du Règlement sur les aliments et drogues.

Le lait glacé acheté au Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme à l'article B.08.071 [N] lait glacé du Règlement sur les aliments et drogues;

- être conforme aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les produits laitiers, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou du chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments) du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;

Le lait glace acheté à l'extérieur du Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;

- être conforme à l'article B.08.071 [N] lait glacé du Règlement sur les aliments et drogues ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi les produits agricoles au Canada;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application;
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute la crème glacée et tout le sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de la crème glacée et du sorbet laitier, à moins d'avis contraire.

Emballage

La crème glacée et le sorbet laitier doivent être emballés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce.

L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent :

- a) permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment;
- b) être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

Entreposage et distribution : La crème glacée, le sorbet laitier et le lait glacé doivent être conservés à une température d'au moins

- 15 °C durant l'entreposage et la distribution. Au moment de la livraison, le produit ne doit montrer aucune trace de décongélation et de recongélation.

Règlements applicables et références concernant la crème glacée et le sorbet laitier

[Loi sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada et son règlement d'application](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#)

[B.08.062. \[N\]. La crème glacée](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits laitiers](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Ministère de la Consommation et des Corporations](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur la protection des végétaux et Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments \(Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments\)](#)

[Directives pour l'emploi des aromatisants \(Codex CAC/GL 66-2008\)](#)

[Norme générale Codex pour les additifs alimentaires \(Codex STAN 192-1995\)](#)

[Codes d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#)

[Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex STAN 1-1985\)](#)

[B.08.063 \[N\] Sorbet laitier](#)

[B.08.071 \[N\] Lait glacé](#)

SQA-5 Agneau

Description La viande doit provenir de la carcasse habillée d'un ovin qui répond aux caractéristiques d'âge suivantes :

- Moins de deux dents incisives permanentes.
- Deux articulations dentelées ou, dans le cas d'une carcasse qui a une articulation dentelée et une articulation cannelée, l'articulation dentelée compte quatre arêtes intactes et bien définies dont la surface est au moins légèrement rouge et légèrement humide.
- Les côtes qui sont tout au plus légèrement larges, sont en général arrondies plutôt que plates et sont rougeâtres.

Les carcasses d'agneau classées dans la catégorie Canada AAA sont réparties dans les catégories de rendement suivantes :

- Canada 1
- Canada 2
- Canada 3
- Canada 4

Remarque : La viande dérivée de la carcasse habillée d'un ovin qui ne répond pas aux caractéristiques prescrites pour l'agneau de catégorie AAA doit être désignée comme étant une viande de **mouton**.

Les coupes d'agneau frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada :

- doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA est donnée à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral](#));
- doivent provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui répond aux critères décrits dans le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA](#) et qui a mis en place un système HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent provenir d'un établissement qui répond aux exigences du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) et dans la [Loi](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);

- doivent appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
 - Canada AAA.
- doivent appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine). Les catégories de rendement sont établies en fonction de la couche de gras externe de la carcasse;
- doivent être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe, comme le prescrit le Manuel des viandes pour les services alimentaires du Conseil des viandes du Canada (CVC) :

Numéro	Produit	Éventails de poids
1208R	Rôti d'épaule désossée	1,5-2,5 kg
C71	Carré, prêt à rôtir	0,3-0,7 kg
1234R	Gigot désossé	2-4 kg
1295	Agneau en cubes	---
Portions contrôlées		
1204	Côtelettes	85 ou 100 g
1204A	Côtelettes à manche	85, 100 ou 115 g
1207	Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	85, 100 ou 115 g

Le poids des carcasses d'agneau n'est pas nécessairement lié au poids des coupes à l'intérieur de leur éventail de poids respectif.

- doivent répondre aux spécifications établies à leur égard.
- Les coupes d'agneau frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :
- ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits d'agneau au Canada (le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
 - doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#), et sur le site de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et/ou;
 - doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA telles qu'énoncées dans les [United States Standards for Grades of Lamb, Yearling Mutton, and Mutton Carcasses](#) et/ou;

- rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout l'agneau doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales;
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans la [Loi sur l'inspection des viandes](#), le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#) et la [Loi](#) et le [Règlement sur la santé des animaux](#);
- doivent répondre à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit d'agneau a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;
- doivent appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
 - Canada AAA.
- doivent appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) ou le Meat Buyer's Guide de la NAMP;
- doivent être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe (voir le tableau ci-après) ou selon les éventails de poids spécifiés dans le Meat Buyer's Guide de la NAMP :

Numéro	Produit		Éventail de poids (CVC)
	CVC	NAMP	
1208R		Rôti d'épaule désossée	1,5-2,5 kg
C71	208	Carré, prêt à rôtir	0,3-0,7, kg
1234R	234	Gigot désossé	2-4 kg
1295	295	Agneau en cubes	---
Portions contrôlées			
1204	1204	Côtelettes	85 ou 100 g
1204A	1204C	Côtelettes à manche	85, 100 ou 115 g
1207	1207	Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	85, 100 ou 115 g

- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) ainsi que dans la [Loi](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#).

Emballage

- Les emballages et/ou contenants utilisés pour l'agneau doivent figurer sur la :
 - Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés de l'ACIA.
- Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits d'agneau doivent :
 - Avoir les propriétés nécessaires pour protéger l'agneau de la contamination;
 - être exempts de substances nocives;
 - être de nature à ne pas communiquer chimiquement ou physiquement d'élément nocif aux produits d'agneau;
 - être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés;
 - être doublés (dans le cas des produits d'agneau haché congelé) :
 - d'une pellicule résistante à l'humidité;
 - d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse :
 - retirer de l'emballage chaque produit d'agneau individuellement enveloppé sans décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage;
 - retirer chaque couche d'agneau séparément.
- Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits d'agneau :
 - ne doit entrer en contact avec le produit d'agneau si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au *Règlement sur les aliments et drogues*.
- Les carcasses et les coupes primaires d'agneau peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles soient accrochées au moyen d'un équipement conçu pour prévenir leur contamination. Il faut cependant prendre les précautions qui s'imposent pour :
 - assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport ;
 - prévenir un balancement excessif durant le transport.
- Les carcasses d'agneau non suspendues doivent être manipulées de manière à prévenir leur contamination. Elles doivent être protégées au moyen de sacs de papier de qualité, de stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).

Les carcasses habillées d'agneau frais ou réfrigéré doivent :

- être marquées conformément à la description faite dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille, le Règlement sur les aliments et drogues, le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes,
- répondre aux normes de marquage établies pour leur catégorie;
- porter l'information suivante :
 - un nom de catégorie,
 - une estampille de classification,
 - une estampille de rendement ou une marque apposée à l'aide d'un rouleau à estampiller,
 - une estampille d'inspection des viandes (symbole circulaire avec le mot « CANADA ») comportant le numéro de l'établissement dans lequel la carcasse d'agneau habillée a été transformée;
 - toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.
- Les coupes primaires et secondaires d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse d'agneau.
- Les portions contrôlées d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur les coupes secondaires.
- L'estampille apposée sur les contenants/boîtes doit correspondre à celle apposée sur les coupes primaires ou secondaires d'agneau que renferment ces contenants/boîtes.
- Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires ou secondaires d'agneau :
 - doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille, le Règlement sur les aliments et drogues, le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes;
 - doivent porter l'information suivante :
 - la désignation de qualité clairement imprimée sur la boîte;
 - le poids,
 - le numéro de la coupe,
 - la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire d'agneau),
 - le symbole d'inspection sanitaire (de forme ovale comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement) garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire d'agneau a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada, ou l'équivalent;
 - toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.
 - doivent répondre aux normes établies à leur égard; si une catégorie n'est pas identifiée, la mention « non classé » doit figurer sur la boîte;
 - l'agneau canadien appartenant à la catégorie « AAA » ne doit pas être mêlé à un produit qui n'est pas de cette catégorie ou qui n'est pas classé.
- Les coupes d'agneau non enveloppées ne sont pas acceptées.

Entreposage et distribution

- Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires d'agneau frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :
 - doivent être transportées dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits d'agneau;
 - doivent être transportées dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits d'agneau frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation, est lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits d'agneau, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport. Ainsi, l'agneau devant être :
 - gardé au réfrigérateur :
 - doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;
 - ne doit jamais avoir été congelé;
 - ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention (sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide).
 - gardé au congélateur :
 - doit être maintenu à une température située entre -24 °C et -18 °C;
 - ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
 - ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés tels que définis dans la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de viande;
 - ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité de l'agneau.

SQA-5-01 Spécifications relatives aux coupes d'agneau

Les spécifications fournies dans l’ancienne norme (disque « PSL ») et dans le Meat Buyer’s Guide de la North American Meat Processors (NAMP).

L’agneau canadien est transformé en :

Voir : [ACIA – Manuel de coupes de viande – Agneau](#)

- carcasse d’agneau habillée;
- coupes primaires;
- coupes secondaires;
- portions contrôlées.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP) ¹	Description générale d’après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer’s Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d’écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Carcasse d’agneau habillée		200	Carcasse d’un agneau de laquelle on a enlevé la peau, la tête, les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et qui a été éviscérée.
Demi- agneau			L’une (1) des deux (2) parties à peu près égales d’une carcasse d’agneau habillée, obtenue en coupant de la queue au cou le long de la médiane.
Avant			Partie du demi-agneau qui est séparée de la longe complète et du flanc par une coupe franche qui passe entre la sixième (6 ^e) et septième (7 ^e) côte.
Avant double			Partie antérieure du demi-avant qui est séparé du bracelet par une coupe franche qui passe entre la sixième (6 ^e) et septième (7 ^e) côte.

¹Le Meat Buyer’s Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l’Agricultural Marketing Service (AMS) de l’United States Department of Agriculture (USDA). C’est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l’identification des coupes de viande rouge et de volaille.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-5 Agneau

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)²	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
<i>Gigot</i>			<i>Partie postérieure du demi-agneau qui est séparée de la longue complète et du flanc par une coupe franche qui passe immédiatement en avant (antérieur) de l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).</i>
<i>Culotte</i>	233	233	<i>Partie postérieure du demi-arrière qui est séparée de la longue complète double et des flancs par une coupe franche qui passe immédiatement en avant (antérieur) de l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).</i>
<i>Longue complète</i>	232	231-232	<i>Partie qui est séparée de l'avant et du gigot, comme il est décrit précédemment, et du flanc par une coupe franche à peu près parallèle à l'épine dorsale (colonne vertébrale) et qui traverse la treizième (13^e) côte à peu près à la jonction du cartilage costal. Voir le Meat Buyers Guide (NAMP) pour plus de précisions.</i>
<i>Carré</i>		204	<i>Partie qui reste après que l'épaule, la poitrine et la longue ont été enlevées. La longue est enlevée d'après le style A, à moins que le style B ne soit spécifié. La poitrine est enlevée au moyen d'une coupe droite pratiquée à au plus 10 cm (4 po) du côté interne du muscle long dorsal. Le diaphragme et le gras le long du côté interne des vertèbres sont retirés. Le carré est souvent fendu, à moins d'indication contraire.</i>
<i>Épaule double</i>		207	<i>Partie satisfaisant aux exigences de la coupe 236 (épaule) et dont les jarrets avant, la pointe de poitrine et le collet sont enlevés par une coupe à peu près perpendiculaire au carré. La coupe pratiquée dans les jarrets avant et les pointes de poitrine doit sectionner le tissu cartilagineux de la 1^{re} côte; la coupe pratiquée dans le collet ne doit laisser pas plus de 2,5 cm (1 po) du collet sur l'épaule. L'acheteur peut spécifier une épaule simple ou double.</i>
<i>Rôti d'épaule désossé</i>	1208R	208A	<i>Préparé à partir de l'épaule (coupe 207A) en enlevant tous les os, les cartilages, les glandes, les tendons et les vaisseaux sanguins apparents. Les couches grasses sont parées à une épaisseur de 13 mm (½ po). L'épaule est roulée et ficelée avec la noix, comme axe.</i>

²Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-5 Agneau

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)³</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté. Préparé à partir d'un carré double fendu dont la membrane sous-cutanée, la peau et tous les os, à l'exception des côtes, sont retirés. Le milieu de poitrine est retiré en coupant à 50 mm (2 po) du côté extérieur du muscle long dorsal aux extrémités du carré. L'omoplate ainsi que la viande et le gras qui se trouvent au-dessus sont enlevés et la couche de gras extérieure du carré est bisectée de manière à former une surface assez uniforme. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède pas 10 mm (3/8 po) en aucun point. Le ligament dorsal est également enlevé.</i>
<i>Carré, prêt à rôti</i>	C71	204B	
<i>Gigot désossé</i>	1234R	234	
<i>Agneau en cubes</i>	1295	295	
<i>Agneau pour kebab</i>		295A	

³Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-5 Agneau

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)⁴</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté. Préparé à partir de n'importe quelle partie d'une carcasse d'agneau. A la demande de l'acheteur, peut être également préparé à partir d'un agneau d'un an ou d'un mouton, ce qui doit être spécifié sur l'étiquette. À moins d'indication contraire, la teneur en gras ne doit pas dépasser 20 %. L'acheteur peut cependant spécifier une teneur en gras différente mais inférieure à 30 %. La membrane sous-cutanée, les os, les cartilages, les ligaments dorsaux, les ganglions lymphatiques apparents, les tissus conjonctifs épais, les gros vaisseaux sanguins doivent être enlevés Les gros bouts tendineux du jarret doivent être enlevés jusqu'au point où la coupe transversale laisse voir au moins 75 % de muscle. À moins d'indication contraire, un produit congelé peut être incorporé au mélange. Le produit doit être haché au moins une fois avec une plaque ayant des ouvertures d'au plus 2,5 cm (1 po) de diamètre. La machine à découper ou le couperet peut être utilisé, pourvu que la texture et l'apparence du produit après le hachage final soient typiques de l'agneau haché préparé par hachage seulement. À moins d'indication contraire, le hachage final doit se faire avec une plaque ayant des ouvertures de 3 mm (0,125 po) de diamètre. L'agneau doit être entièrement mélangé au moins une fois avant le hachage final. La viande ne doit pas être mélangée après le hachage final. Le procédé de hachage et l'étiquetage du produit doivent être conformes aux exigences du FSIS (Food Safety and Inspection Service).</i>
<i>Agneau haché</i>		296	
<i>Côtelettes</i>	1204	1204B	Préparées à partir d'un carré, prêt à rôtir (coupe C71) que l'on coupe perpendiculairement à l'épine dorsale en équarissant les deux portions extérieures pour que la surface soit raisonnablement uniforme et sans défaut.
<i>Côtelettes à manche</i>	1204A	1204C	Préparées à partir de côtelettes (coupe 1204) dont on enlève 20 mm (¾ po) de gras, l'os et le tissu de l'extrémité, de manière à n'exposer qu'une seule côte parée proprement.
<i>Côtelettes de filet</i>	1232	1232A	Préparé à partir d'une longe (simple) dont le flanc est retiré en coupant à moins de 45 mm (1 ¾ po) de la longe aux deux extrémités. La membrane sous-cutanée et le gras rénal sont enlevés. La couche de gras n'excède pas 6 mm (1 ¼ po).

⁴Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP) ⁵	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté. Les tranches d'os d'épaule sont préparées à partir de l'épaule coupée carrément (coupe 207A) en faisant des coupes à angle droit par rapport à l'os de l'épaule; on sépare les tranches d'égale épaisseur. Les extrémités des côtes et le gras sont enlevés. Les tranches de palette sont coupées à angle droit par rapport à l'os dorsal résultant en des portions d'égale épaisseur. Le gras de couverture ne doit pas excéder 6 mm (¼ po). Aucune articulation de l'épaule permise.
Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	1207	1207	

On trouve d'autres spécifications applicables aux coupes d'agneau dans le Meat Buyer's Guide (NAMP) et dans le Manuel des coupes de viande de l'ACIA.

⁵Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Sources d'information et réglementation sur l'agneau

Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral,

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA

Loi sur les aliments et drogues et Règlement sur les aliments et drogues

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille

Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA

Agence canadienne d'inspection des aliments

United States Standards for Grades of Lamb, Yearling Mutton, and Mutton Carcasses

Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur l'inspection des viandes

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

Loi sur la santé des animaux et Règlement sur la santé des animaux

ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés

ACIA – Manuel de coupes de viande – Agneau

Ontario Sheep Marketing Agency (information)

Alberta Lamb (information)

SQA-18 Lait et produits laitiers

Description : Le lait doit être la sécrétion lactée normale des glandes mammaires de la vache, genre *Bos*, qui contient de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D. Cette exigence vise le lait de vache pasteurisé ou stérilisé et la crème contenant différentes quantités de matière grasse. Le terme produits laitiers signifie des produits tels que ceux décrits dans le [Règlement sur les produits laitiers](#).

Le lait et les produits laitiers fournis doivent :

- être conformes à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les produits laitiers](#);
- satisfaire aux exigences du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être du type et de la taille précisés;
- être pasteurisés conformément au paragraphe B.08.002.2 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire aux exigences et aux normes de catégorie du [Règlement sur les produits laitiers](#) tels qu'ils sont indiqués dans le tableau 1.0;
- provenir d'un établissement engagé dans le programme du [Lait canadien de qualité \(LCQ\)](#);
- provenir d'un établissement satisfaisant aux critères HACCP tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code de pratiques recommandées – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et le [The National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);
- satisfaire aux exigences du [CODEX ALIMENTARIUS](#)- Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers;
- être emballés et étiquetés conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#), (articles 16 à 23).

Le lait et les produits laitiers ne provenant pas du Canada doivent :

- satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et
- provenir d'un pays disposant d'un système et de normes de catégorisation des produits laitiers relativement équivalents à celui décrit dans le [Règlement sur les produits laitiers](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la de la réglementation locale satisfaisante à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le lait et tous les produits laitiers doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- *respecter les critères équivalents du produit et la catégorie indiqués dans le tableau 1.0 pour le produit laitier spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine), comme il est énoncé dans le [Règlement sur les produits laitiers](#);
- provenir d'un établissement satisfaisant aux critères HACCP tel qu'il est indiqué dans l'annexe du [Code de pratiques recommandées – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) et le [National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);

- satisfaire aux exigences du [CODEX ALIMENTARIUS- Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers](#);
- être exempts de contamination;
- être comestibles;
- être préparés conformément aux exigences en matière d'hygiène décrites à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être emballés et étiquetés conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#), (articles 16 à 23) ou son équivalent.

Tableau 1.0

Produit	Spécification	Catégorie
Lait		
Beurre	Préparé à partir du lait pasteurisé ou des produits du lait. Doit contenir au moins 80 % de matière grasse du lait au poids. Peut contenir des solides du lait, des cultures bactériennes, du sel et un colorant alimentaire. Spécifications définies par Règlement sur les aliments et drogues B.08.056 et Règlement sur les produits laitiers	Canada conformément au Règlement sur les produits laitiers
Crème	Liquide gras obtenu par séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur du liquide en gras de lait. La crème dite à céréales (<i>cereal cream</i>) — minimum 10 % de matière grasse du lait; la crème dite de table (<i>table cream</i>) — minimum 18 %, Règlement sur les aliments et drogues B.08.075	S.O.
Crème à fouetter	Liquide gras obtenu par la séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur en gras de lait. Minimum 32 % de matière grasse du lait. Crème ayant été thermisée à une chaleur supérieure à 100 °C. Peut contenir les ingrédients et les additifs spécifiés par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.075	S.O.
Crème glacée	Doit enfermer au moins 36 pour cent de solides, 10 pour cent de gras de lait ou 8 pour cent si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.062	S.O.
Crème sure	Préparée à partir de crème pasteurisée surie au moyen d'une culture bactérienne productrice d'acide. La crème sure régulière doit renfermer au moins 14 pour cent de gras de lait. La crème sure légère contient moins de gras de beurre que la crème sure régulière et elle est préparée à partir d'un mélange de lait et de crème. La crème sure non grasse ou sans gras est épaissie par l'ajout d'épaississants et de stabilisants tels que la fécule de maïs, la gélatine, la carraghénine et la gomme de guar et contient peu ou des quantités infimes de matière grasse du lait. Règlement sur les aliments et drogues B.08.077	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
Lait à teneur réduite en lactose ou sans lactose	Lait spécialement traité avec l'enzyme lactase pour éliminer ou réduire considérablement la teneur naturelle en lactose du lait. Le lait à teneur réduite en lactose doit être fourni selon le type spécifié (c'est à dire lait entier, sans gras, etc.). Le lait sans lactose ou réduit en lactose doit répondre aux directives de l' <u>ACIA</u> telles que spécifiées dans le présent document; sans lactose, signifie qu'aucune trace de lactose n'est détectée par les méthodes acceptables d'analyse. Le terme <i>teneur réduite en lactose</i> peut être employé pour désigner un produit dont la teneur en lactose a été considérablement réduite. Une réduction est dite <i>considérable</i> si elle est supérieure ou égale à 25 %.	S.O.
Lait au chocolat	Produit lacté aromatisé conforme aux spécifications B.08.016-B.080018 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u>	S.O.
Lait condensé ou lait condensé sucré	Lait dont l'eau a été évaporée et auquel on a ajouté du sucre, du dextrose, du glucose, des solides du glucose ou du lactose ou un mélange quelconque de ces substances. Doit renfermer au moins 28 pour cent de solides du lait et huit pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.009	S.O.
Lait écrémé	Lait qui ne contient pas plus que 0,3 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.004.	S.O.
Lait écrémé en poudre	Lait écrémé sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 pour cent de solides du lait. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.014 et B.08.014A	Canada conformément au <u>Règlement sur les produits laitiers</u>
Lait écrémé évaporé	Lait concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation. Il doit contenir au plus 0,3 pour cent de gras de lait et au moins 17 pour cent de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.011	S.O.
Lait écrémé filtré	Lait écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour partiellement en soustraire l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en altérer le rapport protéines de petit-lait à la caséine.	S.O.
Lait entier	Sécrétion lactée normale des glandes mammaires de la vache. Spécifications définies par le <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> B.08.003	S.O.

Produit	Spécification	Catégorie
Lait entier en poudre	Lait entier sous forme de poudre. Doit contenir au moins 95 pour cent de solides du lait et 26 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par Règlement sur les aliments et drogues B.08.013	Canada conformément au Règlement sur les produits laitiers
Lait évaporé	Lait dont de l'eau a été évaporée. Doit contenir au moins 25 pour cent de solides du lait et 7,5 pour cent de gras de lait. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.010	S.O.
Lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé.	Lait dont une partie du gras a été enlevé et qui a été concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation. Il doit contenir au moins 17,0 pour cent de solides du lait autres que le gras. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.012	S.O.
Lait partiellement écrémé 1% ou 2%.	Lait dont la teneur en gras a été réduite par séparation mécanique ou ajustée par l'addition de crème, de lait, de lait partiellement écrémé ou écrémé seuls ou en association. Lait qui ne contient pas plus que 1% ou 2%, de gras de lait selon la spécification.	S.O.
Lait partiellement écrémé ultrafiltré	Spécification établie par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.005	S.O.
Lait UHT (stérilisé)	Lait partiellement écrémé soumis à un traitement durant lequel il est passé à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour partiellement en soustraire l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en altérer le rapport protéines de petit-lait à la caséine. Le lait UHT est un lait préparé en utilisant la technologie UHT (ultra haute température) pour assurer l'inactivation maximale des microorganismes tout en conservant un maximum de goût et de valeur nutritionnelle. Le lait est mis dans un contenant aseptique, t hermétique, qui le protège de l'air et de la lumière et garantit une longue durée de conservation sans réfrigération. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.007	S.O.
Sorbet glacé	Aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait. Doit renfermer au plus 5 pour cent de solides du lait, y compris le gras de lait. Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues section B.08.063	S.O.
Yogourt	Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.074	S.O.
Yogourt faible en gras	Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.074	S.O.
Yogourt sans matières grasses	Spécifications définies par le Règlement sur les aliments et drogues B.08.074	S.O.

Taille et conditionnement : Les contenants de lait et de produits laitiers doivent avoir la dimension spécifiée et répondre aux exigences du Règlement et de la Loi sur les aliments et drogues ainsi que du Règlement canadien sur les produits laitiers, précisément les sections 15 et 17.

Règlements et documentations applicables au lait et aux produits laitiers

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues (**Division 8**)

Règlement sur les produits laitiers (Règlement canadien sur les produits laitiers)

Programme Lait canadien de qualité (LCQ)

Code de pratiques recommandées - Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Règlements laitiers canadiens et codes de pratiques

CODEX ALIMENTARIUS-Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers

Loi sur les aliments et drogues du Canada et Règlement sur les aliments et drogues du Canada – Santé Canada

Agence canadienne d'inspection des aliments – Lois et Règlements

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel d'inspection des produits laitiers - Table des matières

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel d'inspection des établissements laitiers - Table des matières

F. National Dairy Regulation and Code Processing Sector Interpretive Guidelines

National Dairy Code Production and Processing Regulations

Centre canadien d'information laitière - Lois, règlements et normes - Canada

Les Producteurs laitiers du Canada

Règlement sur les aliments et drogues du Canada (Section 8 pages 243-307)

Agence canadienne d'inspection des aliments - Directives sur le lait sans lactose et réduit en lactose

SQA-21 Pâtes alimentaires et nouilles

Description : Le terme générique « pâte alimentaire » désigne des produits faits à partir de blé ou d’une combinaison de semoule, de semoule de blé tendre et de farine de blé dur ou de blé de printemps. D’autres ingrédients comme des œufs et des extraits de légumes peuvent être ajoutés. Les pâtes alimentaires de blé entier sont faites d’un mélange de grains entiers et de grains ordinaires. Il existe deux types de base de pâtes alimentaires : séchées et fraîches. La durée de conservation des pâtes séchées peut atteindre jusqu’à deux ans. Les pâtes alimentaires comprennent les nouilles qui peuvent varier en longueur, en largeur et en forme.

Les pâtes alimentaires fournies doivent satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- aux exigences en matière d’emballage et d’étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d’application.

Les pâtes alimentaires fournies doivent :

- être enrichies, faites de farine enrichie ou de grains entiers ([Règlement sur les aliments et drogues](#) – articles B.13.051 et B13.052);
- être faites de produits conformes à toutes les exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues](#), partie B, titre 13 – [Céréales et produits de boulangerie](#);
- être faites de produits de céréales conformes à la [Loi sur les grains du Canada](#) et au [Règlement sur les grains du Canada](#);
- être faites à partir de produits de céréales conformes aux exigences de la [Loi sur la protection des végétaux](#) et des [règlements](#) en application de celle-ci;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans [Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d’un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l’annexe du [Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- être emballées convenablement dans des contenants commercialement acceptables;
- être de taille uniforme;
- être du format spécifié;
- être du type spécifié (séchées ou fraîches);
- être conformes à la variété spécifiée dans le tableau 1.0.

Tableau 1.0 Types de pâte alimentaire

Type	Description/caractéristiques
Macaroni	
1. Coudes	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de coudes et avoir un diamètre raisonnablement uniforme.
2. Rigatoni	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de tubes, avoir des rainures à la surface ainsi qu'un diamètre raisonnablement uniforme.
3. Coquilles	Chaque coquille doit avoir la forme d'un coquillage.
	Petites
	Moyennes
	Géantes
4. Mostaccioli	Pâtes alimentaires en forme de tubes similaires aux penne et dont les extrémités sont coupées en angle (à la française).
5. À surface lisse ou rainurée	À surface lisse. Avec des rainures à la surface.
6. Rotini	Pâtes alimentaires courtes, aplaties, en forme de spirale serrée.
Spaghetti	Pâtes alimentaires en forme de cylindre, très longues, minces et produites par extrusion. Mesurent de 25 à 30 cm de longueur.
Vermicelli	Pâtes alimentaires en forme de cylindre et légèrement plus minces que le spaghetti.
Lasagne	Nouilles longues et plates pouvant être ondulées ou non. Dans le cas des feuilles ondulées, les bords ondulent sur toute la longueur de la nouille; dans le cas des feuilles ordinaires, toutes les bords sont droites.
Fettucini	Pâtes alimentaires en forme de rubans épais et assez solides pour être utilisées avec des sauces de consistance légère à moyenne. Les fettucini séchés sont normalement faits à partir de blé dur. Les pâtes fettucini fraîches ont un goût beaucoup plus léger et une saveur d'œuf plus prononcée. Des ingrédients comme des épinards séchés peuvent être ajoutés à la pâte pour la colorer ou lui donner un soupçon de saveur.
Linguine	Pâtes alimentaires longues, minces, plates et étroites qui ressemblent à des spaghetti aplatis.
Capellini (cheveux d'ange)	Une longue nouille fine en forme de bâtonnet qui ressemble à un long fil. Les capellini ressemblent aux spaghetti, mais sont beaucoup plus fins. Le produit fini peut être cuit pendant trois à cinq minutes, puis mélangé avec une

	sauce, ou séché pour être utilisé plus tard.
Orzo	Pâte alimentaire faite en forme de riz.
Ziti	Pâte alimentaire épaisse en forme de tube, mesurant environ 2 pouces de longueur et présentant une surface lisse.
Bucatini	Pâte alimentaire longue, dense et creuse au centre similaire à de gros spaghetti.
Nouilles aux œufs	Pâte alimentaire en forme de ruban étroit faite avec des œufs. Il existe quatre formats : très fine (environ 1 mm), fine (environ 1,5 mm), moyenne (environ 10 mm) et large (environ 13 mm).
Farfalle (boucles)	Pièce rectangulaire de pâte alimentaire qui est pincée au milieu pour ressembler à un nœud papillon ou à un papillon. Les extrémités des farfalle sont dentelées.
Fusilli	Petite pâte alimentaire épaisse en forme de tire-bouchons faite à partir d'une large bande de pâte tordue délicatement pour former une hélice. Les fusilli rouges ou verts sont faits respectivement avec du jus de betterave ou d'épinard au lieu de l'eau. Il ne faut pas confondre les fusilli avec les pâtes courtes, aplaties et tordues que sont les rotinis.
Gnocchi	Une variété de pâte alimentaire épaisse et molle fabriquée de manière à ressembler aux gnocchis (dumplings de pommes de terre). Ils peuvent être faits à base de semoule, de farine de blé ordinaire, de pommes de terre, de chapelure ou d'autres ingrédients similaires. Les gnocchi de petite taille sont appelés gnocchetti.
Manicotti	Pâte alimentaire de grande taille en forme de tube dont le diamètre à l'état cuit est d'environ un pouce (2,54 cm) et la longueur d'environ quatre pouces (10,16 cm).
Penne	Les penne sont des pâtes en forme de tube dont les extrémités sont en biseau. Il existe deux variétés de penne : à surface lisse et avec des rainures. Les tubes sont relativement courts; les penne peuvent également être appelées mostaccioli.
Quinoa	Il existe aussi des pâtes alimentaires faites de quinoa plutôt que de blé, l'ingrédient traditionnel.
Rigatoni	Pâte alimentaire en forme de tube dont la longueur et le diamètre peuvent varier. Les rigatoni sont généralement rigides avec les extrémités droites.
Scooby-Doo	Pâtes similaires aux macaroni, mais en forme de spirale allongée.
Coquille	Pâte alimentaire ressemblant une coquille de conque. Une version plus petite utilisée dans les soupes est appelée « conchigliette » alors que celle de plus grande taille pouvant être farcie est appelée « conchiglioni ».
Spaghetti	Pâte alimentaire très longue, fine, en forme de cylindre, produite par extrusion, plus épaisse que le vermicelli, mais plus mince que le spaghetti.
Spätzle	Un type de nouille aux œufs de texture molle utilisé dans la cuisine allemande et dans les régions voisines de

	l'Allemagne. La pâte des Spätzle est habituellement faite de peu d'ingrédients : des œufs, de la farine et du sel. On ajoute souvent de l'eau pour obtenir une pâte plus mince.
Tortiglioni	Une pâte alimentaire un peu plus large et plus épaisse que celle des rigatoni et qui ressemble aux penne rigate bien que son diamètre soit un peu grand (1/3 pouce, soit environ 1 cm); les rainures sont moins denses et entourent la pâte comme une spirale plutôt que de la marquer de haut en bas. Les tortiglioni sont également coupés droit plutôt qu'en biseau.
Tubetti	Les tubetti sont des pâtes en forme de tubes plus courts que les ziti, et les tubettini, sont encore plus courts. Les tubettini sont de minuscules pâtes en forme de tube qui sont une version plus compacte des tubetti.

Format :

Emballage : Les pâtes alimentaires fournies doivent être emballées et étiquetées conformément à la [*Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation*](#), au [*Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation*](#), à la [*Loi sur les aliments et drogues*](#) et au [*Règlement sur les aliments et drogues*](#).

Règlements applicables et références concernant les pâtes alimentaires et les nouilles

[*Loi sur les aliments et drogues*](#)

[*Règlement sur les aliments et drogues*](#)

[*Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation*](#)

[*Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation*](#)

[*Règlement sur les aliments et drogues*, partie B, titre 13 – Céréales et produits de boulangerie](#)

[*Loi sur les graines du Canada*](#)

[*Règlement sur les graines du Canada*](#)

[*Loi sur la protection des végétaux* et *Règlement sur la protection des végétaux*](#)

[*Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS*](#)

[*Association canadienne des fabricants de pâtes*](#)

SQA-30 Garniture de tarte et fruits à tarte

Garniture de tarte

Description : « Garniture de tarte » est le produit préparé en conditionnant des fruits mûrs, propres, sains, bien préparés, avec du sucre, du sucre inverti, du dextrose ou du glucose à l'état sec ou liquide, et qui respecte les exigences énoncées au [paragraphe 21 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#).

Fruits à tarte, en conserve compacte ou en conserve épaisse : Les fruits à tarte sont le produit en conserve conditionné à partir des fruits mûrs, sains, propres, bien préparés, avec ou sans sucre, sucre inverti ou dextrose à l'état sec ou liquide, et qui a été partiellement ou entièrement précuit de façon que les fruits puissent être logés plus serrés dans la boîte, comme il est énoncé au [paragraphe 22 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#).

Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte achetés au Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et à ses règlements connexes, et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#);
- être conformes aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du [ministère de la Consommation et des Affaires commerciales](#) et de [Santé Canada](#);
- avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son [règlement d'application](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#) – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux garnitures de tarte;

- être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents de la *Loi sur les aliments et drogues*, du *Règlement sur les aliments et drogues*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada et à son règlement d'application*, de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
- être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le *Règlement sur les produits transformés, en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada*;
- être conformes aux règlements pertinents de l'*Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments*, d'*Agriculture et Agroalimentaire Canada*, du *ministère de la Consommation et des Affaires commerciales* et de *Santé Canada*;
- avoir la couleur et la saveur caractéristiques du type particulier de fruit utilisé et provenir de fruits fermes, mais pas durs ou en bouillie;
- être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du *Règlement sur les aliments et drogues*;
- être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (Codex STAN 192-1995);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la *Loi sur la protection des végétaux* et le *Règlement sur la protection des végétaux*;
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et son *règlement d'application*;
- être conformes aux sections pertinentes du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments*;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS*, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP);
- être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux garnitures de tarte;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (Codex CAC/GL 66-2008);

- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les garnitures de tarte et tous les fruits à tarte doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Format des contenants : Formats standards habituels s'appliquant à la vente au détail et au commerce des garnitures de tarte offertes sur le marché, conformément au [tableau III de l'annexe III du Règlement sur les produits transformés en application de la Loi sur les produits agricoles au Canada](#) :

- a) 10 oz liq ou 284 mL
- b) 14 oz liq ou 398 mL
- c) 19 oz liq ou 540 mL
- d) 28 oz liq ou 796 mL
- e) 48 oz liq ou 1,36 L
- f) 100 oz liq ou 2,84 L

Emballage :

Les garnitures de tartes doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

Entreposage et distribution : Tous les produits doivent être livrés en bon état et être exempts de signes de détérioration.

Règlements applicables et références concernant les garnitures de tarte

Paragraphe 21 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés – Loi sur les produits agricoles au Canada

Paragraphe 22 de l'annexe II du Règlement sur les produits transformés – Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada et ses règlements d'application

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Ministère de la Consommation et des Corporations

Santé Canada

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius – CAC/RCP 1969)

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Directives pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

Tableau III de l'annexe III du Règlement sur les aliments transformés – Loi sur les produits agricoles au Canada

SQA-4 Porc

Description La viande de porc doit provenir d'une carcasse de porc habillée. La carcasse peut être celle d'un mâle, d'une femelle, d'un semi-castrat ou d'un castrat, comme il est mentionné à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel de coupes de viande – Porc](#).

Le porc canadien est classé dans les établissements de transformation au moyen d'un système à ultrasons qui permet de mesurer l'épaisseur du gras dorsal et du faux-filet à de sept centimètres de la ligne médiane, entre les 3^e et 4^e dernières côtes. Les mesures sont basées sur une série de grilles conçues en fonction des exigences particulières du marché. Les grilles de classement, également appelées « indices de classement », sont utilisées pour prévoir le rendement en viande maigre. Plus les indices sont élevés, plus la teneur en viande maigre du porc est élevée. Un porc ayant un indice de 105 a une viande plus maigre qu'un porc ayant un indice de 98¹. La viande de porc n'est pas classée par catégorie de qualité car elle provient généralement de jeunes animaux sélectionnés et nourris pour assurer la production d'une viande d'une tendreté plus uniforme. L'apparence est un guide important lorsqu'on achète du porc frais. Les coupes achetées doivent présenter une quantité de gras externe relativement faible ainsi qu'une chair ferme d'un gris rosâtre. Le persillage doit être relativement peu abondant.

Les coupes de porc frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada :

- doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA est donnée à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral](#));
- doivent provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui satisfait aux critères énoncés dans le [Manuel des méthodes – Hygiène des viandes de l'ACIA](#);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) ;
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences relatives au Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);

¹ [Canadian Porc Cuts](#)

- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi et le Règlement sur les aliments et drogues et dans la Loi et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- doivent être fournies suivant :
 - le numéro de la coupe,
 - le nom de la coupe;
 - l'éventail de poids.
- répondre aux spécifications figurant aux tableaux 1.0, 1.1 et 1.2, à moins d'indication contraire.

Les coupes de porc frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :

- ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits de porc au Canada (le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi et le Règlement sur les aliments et drogues et sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou;
- doivent satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 applicable au porc, ou l'équivalent, telles qu'énoncées dans les United States Standards for Grades of Pork Carcasses et/ou;
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans la Loi sur l'inspection des viandes, le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes ainsi que dans la Loi sur la santé des animaux et ses règlements d'application;
- rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tous le porc doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit de porc a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;

- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la *Loi* et le *Règlement sur les aliments et drogues* ainsi que dans la *Loi* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;
- doivent satisfaire aux spécifications figurant aux tableaux 1.0, 1.1 et 1.2, à moins d'indication contraire.

Emballage

- Les emballages et/ou contenants utilisés pour le porc :
 - doivent figurer sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés de l'ACIA.
- Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de porc dans un établissement agréé doivent :
 - avoir les propriétés nécessaires pour protéger le porc de la contamination,
 - être exempts de substances nocives,
 - être de nature à ne pas communiquer, chimiquement ou physiquement, d'élément nocif aux produits de porc,
 - être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés;
 - être doublés (dans le cas des produits de porc congelés) :
 - d'une pellicule résistante à l'humidité;
 - d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse :
 - retirer de l'emballage chaque produit de porc individuellement enveloppé sans dégeler les autres produits qui restent dans l'emballage;
 - retirer chaque couche de porc séparément.
- Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de porc :
 - ne doit entrer en contact avec le produit de porc si ce contact peut rendre le produit non conforme au *Règlement sur les aliments et drogues*;
- Les carcasses, les demi-carcasses et les coupes primaires de porc peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles sont accrochées sur un équipement conçu pour prévenir leur contamination. Il faut cependant prendre les précautions qui s'imposent pour :
 - assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport;
 - prévenir le balancement excessif durant le transport.

- Les demi-carasses ou coupes primaires de porc (jambon, longe et flanc) non suspendues doivent être manipulées de manière à prévenir leur contamination. Elles peuvent être protégées par des sacs de papier de qualité, de stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).
- Les carcasses de porc habillées, que le porc soit frais ou réfrigéré, doivent :
 - être marquées conformément à la description donnée dans le Règlement sur les aliments et drogues, le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes;
 - porter l'information suivante :
 - le symbole d'inspection sanitaire de forme ovale, comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement dont proviennent les produits, garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire de porc a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada.
- Les contenants d'expédition et/ou emballages renfermant des coupes primaires et/ou secondaires de porc :
 - doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le Règlement sur les aliments et drogues, le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes;
 - doivent porter l'information suivante :
 - le poids,
 - le numéro de la coupe,
 - la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire de porc);
 - le symbole d'inspection sanitaire de forme ovale, comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement dont proviennent les produits, garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire de porc a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada;
 - toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.
- Les portions contrôlées de porc qui sont emballées dans un contenant/une boîte doivent être des coupes secondaires de porc.
- Les coupes de porc non emballées ne seront pas acceptées.

Entreposage et distribution

- Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires de porc frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :

- doivent être transportées dans un véhicule de transport de conception adéquate, qui a été nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de porc;
- doivent être transportées dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique de produits de porc frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation, est lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
- doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de porc, qu'ils soient frais et/ou congelé, durant la totalité de la période de transport. Ainsi, le porc devant être :
 - gardé au réfrigérateur :
 - doit être maintenu à une température **d'au plus 4 °C**;
 - ne doit jamais avoir été congelé;
 - ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention (sauf pour l'odeur normale due au confinement et au changement de coloration dû au vieillissement dans un emballage sous vide);
 - gardé au congélateur :
 - doit être maintenu à une température située entre -18 °C et -24 °C;
 - ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid;
- ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés tels qu'on les définit dans le *Loi sur les produits antiparasitaires* ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de viande;
- ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du porc.

SQA-4-01 Spécifications relatives aux coupes de porc²

Le porc canadien est transformé, conformément aux spécifications décrites aux tableaux 1.0, 1.1 et 1.2, en :

- carcasses de porc habillées;
- coupes primaires;
- coupes secondaires;
- portions contrôlées.

Tableau 1.0

Spécifications relatives aux carcasses de porc		
<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)³</i>
		<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i>
Carcasse de porc habillée		400
Demi-porc		
		<i>Carcasse d'un porc de laquelle les soies, les onglons et les glandes mammaires développées ou la peau et la tête ont été enlevés et qui a été éviscérée et fendue.</i>
		<i>Une (1) des deux (2) parties approximativement égales d'une carcasse de porc habillée obtenue en coupant de la queue jusqu'au cou le long de la médiane.</i>

² [ACIA – Manuel de coupes de viande – Porc](#), [Canadian Porc Cuts](#), [Manuel des viandes pour les services alimentaires – 3^e édition](#), [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes – Annexe 1 – Normes des produits de viande](#)

³ Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Tableau 1.1

Spécifications relatives aux coupes primaires de porc			
<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i>
<i>Fesse (jambon)</i>	401	401	Partie de la carcasse qui est séparée de la longe et du flanc par une coupe franche qui passe à travers la partie étroite de l'os du bassin (corps de l'ilium). La fesse correspond à la patte postérieure du porc. La fesse non désossée contient l'os du bassin, l'os de la fesse (le fémur) et l'os du jarret arrière. La fesse, ou « jambon », contient relativement peu de gras et de tissus conjonctifs.
<i>Longe</i>	410	410	Partie de la carcasse qui est séparée de la fesse et de l' épaule et du flanc par une coupe franche qui passe légèrement sous (position ventrale) la quatrième (4 ^e) échine (vertèbre thoracique) et le filet (psoas major et minot). La longe va de l'épaule à la fesse. L'extrémité des côtes est contiguë à l'épaule, le milieu de longe est au centre et la surlonge est adjacente à la fesse. Le filet et les côtes de dos complètent la longe.
<i>Flanc</i>		408	Partie de la carcasse qui est séparée de l' épaule , de la fesse et de la longe . Le flanc de porc comprend la viande de flanc et les côtes de flanc.
<i>Épaule</i>	403	403	Coupe primaire normalement séparée en deux parties : l'épaule palette, adjacente à la longe, et l'épaule picnic, la plus près de la patte avant. L'épaule est la partie de la carcasse qui est séparée de la longe et du flanc par une coupe franche à l'arrière de la 2 ^e vertèbre thoracique, entre la 2 ^e et la 3 ^e côte.
<i>Épaule picnic (NAMP)</i>		405	Préparée à partir de la coupe 403. Le soc et la bajoue sont exclus. Voir le Meat Buyers Guide (NAMP) pour plus de précisions.
<i>Soc (Boston) (NAMP)</i>		406	Préparé à partir de la coupe 403. La couenne, le cou, les os et cartilages connexes sont exclus.

Tableau 1.2

Spécifications relatives aux coupes secondaires de porc

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i>
<i>Épaule avec jarret, genre New York</i>	404	404	<i>Coupe 403 (épaule), sauf que la couenne et le gras sont enlevés, comme il est indiqué dans le manuel du Conseil des viandes du Canada et dans le Meat Buyers Guide (NAMP).</i>
<i>Épaule picnic</i>	405A	405	<i>Préparée à partir de l'épaule avec jarret, genre New York, en séparant le soc parallèlement au dos, et en coupant l'os de l'épaule à angle droit par rapport à la coupe de la bajoue. Toutes les effilochures sont enlevées. Il ne doit pas rester plus de 25 mm (1 po) de l'os du soc dans l'épaule picnic.</i>
<i>Rôti de soc désossé</i>	407	405A	<i>Préparé à partir du soc de porc dont tous les os sont enlevés. Le gras de surface, la viande détachée et les bords effilochés sont soigneusement parés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). Peut être ficelé ou recouvert d'un filet.</i>
<i>Longe, coupe courte</i>	412	412A	<i>Préparée à partir de la longe (coupe 410) en enlevant la portion épaule de la longe à la 5^e vertèbre thoracique, à angle droit par rapport à l'os dorsal. L'extrémité du jambon est retirée par une coupe semblable, immédiatement au-dessus de l'os de la hanche. Le filet est enlevé.</i>
<i>Longe désossée et parée (régulière)</i>	413	413	<i>Partie de la longe (coupe régulière) qui reste après avoir enlevé le filet et tous les os et cartilages. Une longueur maximale de 25 mm (1 po) de queue doit être laissée sur le faux-filet; le gras doit être paré à 6 mm (¼ po) et ne doit pas excéder 13 mm (½ po). La viande détachée et le gras sont parés et les rebords de gras sont biseautés convenablement.</i>

Spécifications relatives aux coupes secondaires de porc			
Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Rôti de longe désossé	413B	413B	Préparé à partir d'une longe parée (coupe 410) dont le filet et tous les os sont retirés. Le gras de surface est paré de manière à épouser la forme naturelle du muscle sous-jacent. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède pas 10 mm (3/8 po). La longe est coupée en deux; les deux parties sont placées l'une sur l'autre; les parties osseuses se faisant face, puis ficelées ou recouvertes d'un filet.
Longe désossée et parée (coupe courte)	414	414	Produite à partir d'une longe régulière désossée en enlevant l'extrémité du jambon (buckeye) et par une coupe perpendiculaire au-dessus de la cavité laissée par l'os de la hanche.
Filet	415	415	Préparé en enlevant tout le muscle du filet de la longe parée (coupe 410). Tout le gras en excès de 6 mm (¼ po) ainsi que les tissus glandulaires ou sanguinolents sont retirés.
Filet, parure spéciale	415A	415A	Préparé à partir du filet régulier en enlevant le muscle latéral et tout le gras de surface.
Côtes levées de flanc	416	416	Préparées à partir de toute la région costale et de la viande qui s'y rattache. Des sections de cartilage costal et de sternum sont comprises dans cette coupe. Tout le gras détaché ainsi que les côtes fracturées sont retirés.
Côtes levées de dos, parées	416A		Faites de la bande de côtes et de la viande costale obtenues lors du désossage de la longe entière parée (coupe 410). Les têtes de côtes ainsi que les côtes fracturées sont retirées.
Rôti de jambon frais	401A		Préparé à partir d'un jambon frais ou d'un jambon, coupe primaire (coupe 401), paré de près et dont les extrémités, à la culotte et au gros bout, ont été bien arrondies. Mesurée au gros bout, à moins de 75 mm (3 po) de l'os de la croupe, l'épaisseur maximale de gras est de 13 mm (½ po).

Spécifications relatives aux coupes secondaires de porc		
<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)</i>
<i>Rôti de jambon frais désossé</i>	<i>1402R</i>	<i>402B</i>
		<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i> <i>Préparé à partir du jambon frais (rôti) (coupe 401A). Tous les os, la couenne et le cartilage sont enlevés. La viande du jarret est conservée. Le gras de surface est paré. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède pas 10 mm (3/8 po). Peut être ficelé ou recouvert d'un filet.</i>

SQA 4-02 Portions contrôlées

Les portions contrôlées sont préparées à partir de coupes secondaires et/ou de coupes de porc en portions et fabriquées selon des normes précises⁴.

Spécifications relatives aux portions contrôlées		
<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)</i>
<i>Tranches de soc</i>		<i>1407</i>
<i>Côtelettes régulières (côtelettes de filet [NAMP])</i>	<i>1410</i>	<i>1410</i>
		<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i> <i>Préparées à partir d'un rôti de soc désossé (coupe 407). Les tranches sont faites en coupant parallèlement au côté où le soc a été séparé de la longe. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po).</i> <i>Préparées en coupant la longe entière parée (coupe 410), d'un bout à l'autre. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). Parées de manière à épouser la forme du muscle de la longe.</i>

⁴ Normes relatives aux portions décrites dans l'A-85-269-001/-001 – Manuel des directives et lignes de conduite des Services d'alimentation, chapitre 2 – Normes et procédures - Annexe C – Portions standards

Spécifications relatives aux portions contrôlées			
Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Côtelettes régulières sans filet	1410B		Préparées à partir de la longe entière parée (coupe 410). Le filet et l'échine sont retirés, et la longe est coupée d'un bout à l'autre. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). Parées de manière à épouser la forme du muscle de la longe.
Côtelettes (milieu de longe)	1412	1412	Découpées d'un bout à l'autre d'un milieu de longe. Le gras de surface est paré suivant la forme naturelle de la longe de sorte que les côtelettes ont une couche de gras d'une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po).
Côtelettes sans filet (milieu de longe)	1412A		Préparées de la façon similaire aux côtelettes (milieu de longe) [1412], sauf que le filet et l'échine sont enlevés.
Côtelettes désossées	1413	1413	Préparées à partir d'une longe désossée raccourcie. Toutes les effilochures de viande et de gras sont enlevées. Le gras de surface est paré de façon que la couche de gras ait une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). Peuvent être formées en côtelettes papillon. Les côtelettes désossées épaisses sont parfois appelées « tranches de porc ».
Porc haché	1496	496	Préparé à partir de parures de porc maigre exemptes de gros tendons, de vaisseaux sanguins, de cartilages, de peau et de particules d'os. Ne doit pas contenir plus de 30 % de gras, déterminé par analyse chimique.
Porc en cubes	1497	1495	Préparé à partir de parties désossées. La viande du jarret, les cartilages, les tendons et les ligaments épais sont enlevés. L'analyse chimique doit indiquer 85 % de maigre. Peut être coupé à la main ou à la machine en cubes raisonnablement uniformes.
Escalopes attendries; côtelettes (steak de porc en cubes [NAMP])	C51	1400	Préparées à partir de tout muscle désossé, libre de cartilages, de tendons et d'excès de gras. Lors de l'attendrissement, on peut joindre deux morceaux pour faire une portion. Steak de porc en cubes : préparé à partir de n'importe quelle partie de la carcasse, sauf la viande du jarret et de la face interne du jarret, dont on peut tirer un produit répondant aux exigences du produit fini.

<u>Spécifications relatives aux portions contrôlées</u>			
<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i>
<i>Escalopes de porc (Schnitzel)</i>			<i>Utiliser l'intérieur et l'extérieur de ronde. Observer attentivement l'orientation du grain et couper aussi loin que possible. Un morceau de 4 oz (125 g) donne une portion d'environ 3 po par 6 po (7,5 cm par 15 cm), et d'une épaisseur de 1/8 po (1/4 cm) après martelage. Canadian Pork Cuts</i>
Poids brut			
250 g			
225 g			

On trouve d'autres spécifications sur les coupes de porc dans le *Meat Buyer's Guide (NAMP)* et dans le *Manuel des coupes de viande de l'ACIA*.

Sources d'information et réglementation sur le porc

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel de coupes de viande – Porc
Agence canadienne d'inspection des aliments – Division des programmes des viandes – Établissements agréés par le fédéral
Manuel des viandes – Hygiène des viandes de l'ACIA
Loi sur les aliments et drogues et Règlement sur les aliments et drogues
Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
ACIA - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes
United States Standards for Grades of Pork Carcasses
Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS
Loi sur l'inspection des viandes
Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes
Loi sur la santé des animaux et ses règlements d'application
ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés
Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille

L'histoire du porc canadien
Conseil canadien du porc
Loi sur la protection des végétaux et Règlement sur la protection des végétaux
Loi sur les produits agricoles au Canada
Loi canadienne sur la protection de l'environnement
Loi sur les produits antiparasitaires
Canadian Porc Cuts
Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition
Conseil canadien du porc – Appellation des coupes de porc

SQA-06 Volaille

Description

La viande de volaille doit provenir d'une carcasse d'oiseau habillée, suivant la définition donnée dans la [Loi](#) et le [Règlement sur l'inspection des viandes](#).

La qualité des produits de volaille est fonction des conditions du développement de l'oiseau pendant les différentes étapes de la production et de la transformation.

Critères d'acceptation pour la volaille

La texture et la saveur déterminent la qualité globale de la viande. Des normes de qualité définissent les facteurs ayant une incidence sur la texture et la saveur. Ces facteurs comprennent la conformation, la musculature, la couche de gras, la plumaison, la chair exposée, les changements de coloration, les os disloqués ou fracturés, les parties manquantes sur les carcasses entières et les défauts dus à la congélation.

Les coupes de volaille fraîche/réfrigérée et/ou congelée achetées au Canada :

- doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA est donnée à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral](#));
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- doivent appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences relatives au Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent entièrement satisfaire aux exigences de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent être en bon état et exempts de traces de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;

- doivent être habillées;
- doivent être réfrigérées ou refroidies de façon appropriée avec de la glace;
- doivent être de l'espèce, de la catégorie, de la qualité, de la coupe, de la taille ou du poids spécifiés;
- doivent avoir une teneur en matières grasses qui n'excède pas le pourcentage maximal indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#);
- ne doivent pas subir une augmentation de poids excédant le pourcentage indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#) par suite du lavage, du refroidissement ou d'un autre contact avec de l'eau, dans l'établissement agréé ou pendant le transport d'un établissement agréé à un autre;
- doivent être en bon état, saines, propres et exemptes de matières étrangères et de substances toxiques ou esthétiquement désagréables pour l'humain;
- doivent être enveloppées séparément (carcasses de volaille dans un contenant) de manière à ne pas adhérer au contenant à moins que celui-ci ne soit doublé d'un papier paraffiné ou d'un autre matériau ou que ses parois intérieures ne soient traitées à la paraffine ou autre matériau;
- doivent être caractérisées, dans la description du produit, par le nom de l'espèce dont provient la viande plutôt que le terme « volaille »;
- doivent présenter un bon rapport viande/os;
- doivent être recouvertes d'une couche de peau adéquate;
- doivent être exemptes de plumes;
- doivent être exemptes de signes de changements de couleur.

Les coupes de volaille fraîche/réfrigérée et/ou congelée fournies par des pays autres que le Canada :

- ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits de volaille au Canada (le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
- doivent appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) et/ou;
- doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA relatives à la classification de la volaille, telles qu'énoncées dans les [United States Classes, Standards, and Grades for Poultry](#) et/ou;

- rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Toute la volaille doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
-
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent entièrement satisfaire aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- doivent satisfaire à tous les critères supplémentaires en matière d'achat de produits de volaille au Canada.

Les caractéristiques suivantes ne sont pas acceptables :

- poitrines déformées, tordues, bosselées, en forme de « V » ou concaves,
- dos tordus ou voûtés,
- pattes et ailes déformées,
- corps cunéiformes,
- pattes et pilons grêles,
- dos n'ayant pas suffisamment de peau pour recouvrir les vertèbres et les os de la hanche,
- plumes,
- contusions avec traces de coagulation ou de formation de caillots de sang,
- changement de couleur excédant la valeur admissible indiquée dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#),
- brûlure de congélation (dénotée par le changement de couleur ou la déshydratation de la peau de la volaille ou de la surface du produit de volaille sans peau).

Emballage

- Le contenant utilisé pour la volaille transformée doit être :
 - suffisamment résistant pour protéger celle-ci;
 - de bonne construction, propre et exempt de taches, de décoloration et d'odeurs désagréables, s'il est construit de carton ondulé;

- facile à nettoyer et à désinfecter et exempt de substances nocives, nettoyé et désinfecté avant d'être réutilisé, s'il est fait d'un matériau autre que le carton ondulé;
- Le matériau utilisé pour emballer ou envelopper la volaille transformée ne peut entrer en contact avec la volaille à moins qu'il ne réponde aux exigences suivantes :
 - il est de nature à ne pas communiquer d'élément nocif à la volaille transformée;
 - il est efficace et durable pour l'utilisation qui en est faite;
 - il ne se déchire pas quand il est mouillé.
- Un matériel thermorétractable ne peut être utilisé pour envelopper la volaille transformée destinée à la congélation que s'il moule la forme de la volaille pour constituer un emballage en bon état.
- La volaille transformée ne peut être emballée dans un contenant avec d'autre volaille transformée que si celle-ci porte le même nom usuel et un nom de catégorie.

Tout contenant de volaille transformée doit être marqué conformément aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#), et doit porter les renseignements suivants :

- le nom de catégorie,
- les mentions « Avec abattis » et « With Giblets » si la volaille en contient,
- le numéro d'établissement de l'établissement où la volaille transformée a été conditionnée,
- le nom usuel de la volaille,
- toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#).

Entreposage et distribution

La volaille fraîche et ses parties doivent être refroidies à 2 °C et maintenues à cette température jusqu'au moment de la livraison.

La volaille refroidie et ses parties ne doivent jamais avoir été congelées avant la livraison.

La volaille congelée doit être livrée à une température d'au plus -18 °C. Au moment de la livraison, le produit doit être exempt de signes de dégel ou détérioration due à la congélation.

Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMP
Poulet – Volaille de l'espèce Gallus domesticus dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. Presque toutes les parties de l'oiseau sont comestibles et sa viande se prête à de nombreux types de cuisson. Le poulet produit commercialement a généralement un goût et une texture assez neutres.	Poulet à frire – Jeune poulet (généralement de moins de 13 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	P1000
	Poulet Rock Cornish ou de Cornouailles – Poulet immature (généralement de moins de 5 semaines); mâle ou femelle; poids des carcasses prêtes à cuire d'au plus 0,9 kg (2 livres).	P1500
	Poulet à rôtir – Jeune poulet (généralement entre 3 et 5 mois); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet un peu moins souple que chez le poulet à frire.	P1100
	Chapon – Jeune coq châtré (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse.	P1200
	Poule, pondreuse, poulet à cuire au four, poulet à bouillir – Poulet adulte femelle (généralement de plus de 10 mois); viande un peu moins tendre que celle d'un poulet à rôtir; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	P1300
Canard	Coq – Poulet adulte mâle; peau épaisse; viande dure et foncée; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	
	Canard à frire – Jeune canard (généralement de moins de 8 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec mou; trachée molle.	P3000
	Canard à rôtir – Jeune canard (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec pas tout à fait rigide; trachée facilement déformable.	P3100
	Canard mature ou vieux canard – Canard adulte (généralement de plus de 6 mois); mâle ou femelle; viande dure; bec rigide; trachée rigide.	P3200
Oie	Jeune oie – Mâle ou femelle; viande tendre; trachée facilement déformable.	P4000
	Oie mature ou vieille oie – Mâle ou femelle; viande dure; trachée rigide.	P4100
Dindon	Dindon à frire et à rôtir – Jeune dindon immature (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	
	Jeune dindon – Dindon (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet moins souple que chez le dindon à frire et à rôtir. Désignation du sexe facultative.	P2000

	Dindon de un an – Dindon entièrement mature (généralement de moins de 15 mois); viande raisonnablement tendre; peau relativement lisse. Désignation du sexe facultative.	P220010
	Dindon mature ou vieux dindon – Dindon adulte (généralement de plus de 15 mois); mâle ou femelle; peau épaisse; viande dure.	P2300
Caille	Caille – Gibier à plumes; à frire et à rôtir (jeune caille) ou à braiser.	P7000

Coupes de volaille					
Coupe	Spécifications tirées du <u>Manuel de coupes de viande – Volaille de l'Agence canadienne d'inspection des aliments</u>	N° de la NAMP —Pour les spécifications, voir le Meat Buyers Guide.			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie
Carcasse habillée de volaille (volaille entière)	Carcasse de volaille de laquelle les plumes, les poils, la tête, les pattes aux articulations tarsiennes et la glande uropygienne ont été enlevés et qui a été éviscérée.	P1000	P2000	P3000	P4000
Demi-volaille	Une des deux parties à peu près égales d'une volaille entière obtenue en coupant les vertèbres du dos, le bassin (pelvis) et le bréchet (sternum) le long de la médiane.	P1008	P2008	P3008	P4008
Quart avant (quartier avant)	Partie avant (antérieure) de la demi-volaille obtenue par une coupe effectuée parallèlement à la cage thoracique et juste derrière celle-ci.	P1010	P2010	P3010	P4010
Quart arrière (quartier arrière, cuisse avec dos)	Partie postérieure de la demi-volaille qui a été séparée du quart avant.	P1030	P2030	P3030	P4030
Aile	Partie de la volaille entière obtenue en coupant à travers l'articulation de l'épaule. Comprend le pilon d'aile, l'aileron et peut comprendre la pointe de l'aile.	P1036	P2036	P3036	P4036
Pilon d'aile	Partie proximale de l'aile qui est séparée de la volaille entière, en coupant à travers l'articulation de l'épaule (tel que décrit), et de l'aileron, en coupant à travers l'articulation du coude.	P1037	S/O	S/O	S/O

Coupes de volaille					
Coupe	Spécifications tirées du <u>Manuel de coupes de viande – Volaille de l'Agence canadienne d'inspection des aliments</u>	N° de la NAMP —Pour les spécifications, voir le Meat Buyers Guide.			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie
Aileron	Partie distale de l'aile obtenue en coupant à travers l'articulation du coude. Une partie de la pointe de l'aile peut être enlevée.	P1038	S/O	S/O	S/O
Cuisse	Partie de la volaille entière obtenue en coupant dans le creux de la cuisse à travers l'articulation de la hanche. Comprend le haut de cuisse et le pilon, qu'ils soient attachés ou non, et peut contenir de la viande provenant du bassin.	P1031	P2031	P3031 Comprend le haut de cuisse et le pilon	P4031 Comprend le haut de cuisse et le pilon
Haut de cuisse	Partie proximale de la cuisse qui est séparée de la volaille entière, en coupant dans le creux de la cuisse à travers l'articulation de la hanche, et du pilon, par une coupe franche à travers l'articulation du genou. Peut contenir de la viande provenant du bassin mais doit exclure les os du bassin, la peau de dos, la peau abdominale et le gras excessif.	P1033 P1034 (avec dos)	P2033	P3033	P4033
Pilon	Partie distale de la cuisse qui est séparée du haut de cuisse par une coupe franche à travers l'articulation du genou. Éventail de masses normal.	P1035	P2035	P3035	P4035
Poitrine (poitrine entière)	Partie de la volaille entière qui est séparée de l'aile, du cou, du dos et du quart arrière. Comprend les extrémités en forme de « Y » des côtes et exclut la peau du cou.	P1012 Avec côtes P1013 Sans côtes	P2012 Avec côtes P2013 Sans côtes	P3012 Avec côtes P3013 Sans côtes	P4012 Avec côtes P4013 Sans côtes
Demi-poitrine	Une des deux parties à peu près égales d'une poitrine entière obtenue en coupant à travers le bréchet (sternum) le long de la médiane.	P1014 Avec côtes P1013 Sans côtes	P2014 Avec côtes P2015 Sans côtes	P3014 Avec côtes P3015 Sans côtes	P4014 Avec côtes P4015 Sans côtes
Filet de poitrine	Muscle rond, allongé et fusiforme situé de chaque côté du bréchet (sternum).	S/O	S/O	S/O	S/O
Dos entier	Partie de la volaille entière qui est séparée de la poitrine. Comprend le cou, les vertèbres thoraciques, les os pelviens, la queue et peut comprendre une partie des	S/O	S/O	S/O	S/O

Coupes de volaille					
Coupe	Spécifications tirées du <u>Manuel de coupes de viande – Volaille de l’Agence canadienne d’inspection des aliments</u>	N° de la NAMP —Pour les spécifications, voir le Meat Buyers Guide.			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie
	côtes vertébrales.				
Dos	Partie du dos entier qui est séparée du cou. Comprend les vertèbres thoraciques, les os pelviens et la queue.	P1041	S/O	S/O	S/O
Abattis de volaille	Foie, cœur ou gésier ou toute combinaison de ceux-ci de la même espèce, obtenu d’une carcasse habillée de volaille. La vésicule biliaire et les autres entraillles ou organes internes doivent être enlevés.	P1043	P2043	S/O	
On trouve d’autres coupes de viande de volaille ainsi qu’une liste de modificatifs des coupes de viande dans le <u>Manuel de coupes de viande de l’Agence canadienne d’inspection des aliments</u> (volaille) ainsi que dans le Meat Buyers Guide de la NAMP.					

Sources d’information et réglementation en matière de volaille

- Loi sur l’inspection des viandes et Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes
- Agence canadienne d’inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral
- Loi sur les aliments et drogues et Règlement sur les aliments et drogues
- Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille
- Code d’usages international recommandé – Principes généraux d’hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS
- Agence canadienne d’inspection des aliments
- Règlement de 1990 sur l’inspection des viandes
- Manuel des méthodes de l’hygiène des viandes de l’ACIA
- United States Classes, Standards, and Grades for Poultry
- Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation
- Agence canadienne d’inspection des aliments – Manuel de coupes de viande – Volaille

Agence canadienne d’inspection des aliments – Produits de viande et de volaille
Loi sur les produits agricoles du Canada

A-85-269-002/FP-Z01 - Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA-06 Volaille

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Directives de l'hygiène des viandes pour l'année 2010

USDA – Poultry Grading and Certification

USDA – Poultry Grading Manual

SQA-22 Riz

Description : Le riz doit être le grain du riz, décortiqué, ou décortiqué et poli, et, dans le cas de grains décortiqués et polis, il peut porter un enrobage de silicate de magnésium, de talc et de glucose. Le riz peut être entier et/ou en grains cassés, et provient soit de l'Asie, soit de l'Afrique. Le riz provenant d'Asie est indigène dans les régions tropicales et subtropicales de l'Asie du Sud. Le riz peut être distingué par la longueur de son grain; les variétés de riz peuvent être divisées en grains longs, moyens et courts. Le tableau 1.0 fournit une description de ces différentes catégories. En règle générale, plus le grain est court, plus le riz sera tendre et plus il sera collant. Le « riz précuit » s'entend du riz poli qui a été cuit à l'eau ou à la vapeur et séché de façon à que les grains de riz conservent leur caractère poreux et leur structure ouverte. Tous les types de riz peuvent être divisés en deux catégories de base : le riz de grain entier et le riz blanc. Le riz de grain entier a été minimalement transformé, de sorte qu'il conserve son enveloppe riche en éléments nutritifs. Le riz de grain entier n'est pas décortiqué et a tendance à avoir plus de goût et d'arôme, et à être plus coloré. Il doit également être entreposé dans des conditions spéciales puisqu'il peut devenir rance s'il est conservé à la température de la pièce. Le riz blanc a été transformé de manière à ce que la balle ou le péricarpe soit éliminé et il peut, dans certains cas, être poli pour que le germe soit éliminé. Le riz blanc nécessite moins de temps de cuisson et possède un goût plus doux. Le riz se présente dans un éventail de couleurs, notamment le blanc, le brun, le noir, le violet et le rouge.

Tableau 1.0

<i>Variétés de riz selon la longueur du grain</i>	<i>Caractéristiques</i>
<i>Riz à grains longs</i>	<i>Le riz à grains longs est long et effilé, et sa longueur dépasse de quatre à cinq fois sa largeur. Les grains de riz cuits sont légers et ne collent pas ensemble.</i>
<i>Riz à grains moyens</i>	<i>Le riz à grains moyens est plus court et plus large (sa longueur dépasse de deux à trois fois sa largeur) que le riz à grains longs. Les grains de riz cuits sont plus moelleux et plus tendres, et collent plus que le riz à grains longs. Le riz à grains moyens constitue un bon choix pour la préparation de mets qui ont une consistance plus crémeuse comme les croquettes, les pains de viande, les couronnes de riz, les desserts ou pour le riz préparé dans des moules.</i>
<i>Riz à grains courts</i>	<i>Le riz à grains courts est court, renflé et presque rond. Une fois cuits, les grains sont mous et collants. Il n'est pas aussi facile à trouver, mais il est vendu dans les marchés spécialisés en aliments asiatiques ou en produits des Caraïbes. Le riz à grains courts est collant et constitue un excellent choix pour la préparation de sushis.</i>

Le riz fourni doit satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
 - aux exigences en matière d’emballage et d’étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d’application.
- Le riz fourni :
- doit être conforme aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues](#) – partie B, titre 13 – Céréales et produits de boulangerie (article B.13.010);
 - doit être conforme aux exigences de la [Loi sur la protection des végétaux](#) et des règlements en application de cette loi;
 - doit être conforme aux articles pertinents de la [Loi sur les grains du Canada](#) et du [Règlement sur les grains du Canada](#);
 - doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d’usages international recommandé – principes généraux d’hygiène alimentaire](#) – du CODEX ALIMENTARIUS;
 - doit provenir d’un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l’annexe du [Code d’usages international recommandé – principes généraux d’hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
 - doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme codex pour le riz – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - doit être équivalent à la catégorie U. S. N° 1 conformément aux lignes directrices énoncées dans les [U.S. Standards for Rice](#);
 - doit être conforme aux articles pertinents des [U.S. Standards for Rice](#);
 - doit être du type spécifié dans le tableau 2.0;
 - doit être du format d’emballage spécifié;
 - doit être d’une couleur typique au produit;
 - ne doit pas être falsifié¹;
 - ne doit pas être contaminé²;
 - doit être sain, propre et exempt de matières étrangères, d’odeur ou d’infestation d’insectes;
 - doit être exempt de matières étrangères ou de dommages causés par les insectes, les vers, les maladies, la décomposition, les appareils mécaniques ou par d’autres moyens, et sa couleur ne doit pas être altérée;

¹ Au sens des articles [B.01.046](#) et [B.01.047](#), et du titre 5 de la partie B du [Règlement sur les aliments et drogues](#).

² Signifie qu’il contient un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la [Loi canadienne sur la protection de l’environnement](#), de la [Loi sur les aliments et drogues](#) ou de la [Loi sur les produits antiparasitaires](#) ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de ces lois.

- doit être produit/préparé d'une manière selon laquelle :
 - aucune eau stagnante ou polluée n'est utilisée;
 - seule de l'eau potable est utilisée;
 - le riz est manipulé avec de l'équipement qui est nettoyé régulièrement.
 - doit avoir une teneur en eau d'au plus 12 % pour le riz brun et le riz usiné, et 13 % pour le riz étuvé et le riz précuit;
 - doit être emballé dans un contenant sur lequel le format est indiqué;
 - doit être emballé dans un contenant portant une étiquette qui indique la mention « Produit de » suivi du nom du pays d'origine.
- Le riz ne provenant pas du Canada :
- doit satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#) ou à la réglementation équivalente du pays d'origine;
 - doit provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans le [Règlement sur les grains du Canada](#) et la [Loi sur les grains du Canada](#);
 - doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [U.S. Standards For Rice](#);
 - doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme codex pour le riz – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – du CODEX ALIMENTARIUS;
 - doit provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – du CODEX ALIMENTARIUS;
 - doit satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le riz doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - doit être du type spécifié dans le tableau 2.0;
 - doit être du format d'emballage spécifié;
 - doit être d'une couleur typique au produit,
 - ne doit pas être falsifié¹;
 - ne doit pas être contaminé²;

¹ Au sens des articles [B.01.046](#) et [B.01.047](#), et du titre 5 de la partie B du [Règlement sur les aliments et drogues](#).

- être sain, propre et exempt de matières étrangères, d'odeur ou d'infestation d'insectes;
- être exempt de matières étrangères ou de dommages causés par les insectes, les vers, les maladies, la décomposition, les appareils mécaniques ou par d'autres moyens, et sa couleur ne doit pas être altérée;
- être produit/préparé d'une manière selon laquelle :
 - aucune eau stagnante ou polluée n'est utilisée;
 - seule de l'eau potable est utilisée;
 - le riz est manipulé avec de l'équipement qui est nettoyé régulièrement.
- avoir une teneur en eau d'au plus 12 % pour le riz brun et le riz usiné, et 13 % pour le riz étuvé et le riz précuit;
- être emballé dans un contenant sur lequel le format est indiqué;
- être emballé dans un contenant portant une étiquette où figure la mention « Produit de » suivi du nom du pays d'origine.

² Signifie qu'il contient un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la [*Loi canadienne sur la protection de l'environnement*](#), de la [*Loi sur les aliments et drogues*](#) ou de la [*Loi sur les produits antiparasitaires*](#) ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de ces lois.

Table 2.0

Type de riz	Caractéristiques
<i>Riz usiné ordinaire (riz blanc)</i>	<i>Le riz usiné ordinaire, souvent appelé riz blanc ou riz poli, est le riz le plus fréquemment utilisé et celui qui est le moins cher. La balle a été éliminée, et les grains sont usinés pour éliminer les couches de péricarpe jusqu'à ce que le grain soit blanc.</i>
<i>Riz collant ou riz gluant</i>	<i>Les grains de riz collant sont courts, renflés, blancs et opaques; une fois cuits, ils perdent leur forme et deviennent très gluants.</i>
<i>Riz aromatique (riz Della, Basmati, au jasmin, au jasmin thaïlandais, au jasmin indien)</i>	<p><i>Le riz aromatique a un goût et un arôme similaire à ceux des noix rôties ou du maïs soufflé. La composante naturelle qui confère l'arôme et le goût au riz aromatique est présente dans tous les types de riz, mais elle se trouve en concentration plus élevée dans les variétés aromatiques. Les variétés de riz aromatique les plus populaires provenant du Canada comprennent : le riz della, le riz au jasmin et le riz basmati.</i></p> <p><i>Le riz della est un croisement entre le riz à grains longs et le riz basmati. Il est similaire au riz basmati, mais n'est pas aussi long ou effilé. Une fois cuits, les grains sont secs, légers et ne collent pas ensemble.</i></p> <p><i>Le riz basmati est une variété à grains longs qui possède un arôme distinct et un goût similaires à ceux du maïs soufflé ou des noix rôties. Durant la cuisson, le riz gonfle uniquement dans le sens de la longueur, ce qui donne des grains longs, effilés, secs, légers et qui ne collent pas ensemble.</i></p> <p><i>Le riz au jasmin est un riz aromatique à grains longs qui possède un arôme distinct et un goût similaires à ceux du maïs soufflé ou des noix rôties. Une fois cuits, les grains sont mous, humides et collent ensemble.</i></p> <p><i>Le riz au jasmin thaïlandais est un riz aromatique qui possède un arôme prononcé et une saveur unique. Il a une texture collante lorsqu'il est cuit. La texture des grains durcit avec le temps et ils perdent leur arôme.</i></p> <p><i>Le riz basmati indien est cultivé dans le nord du Panjab (en Inde et au Pakistan), et son prix est le plus élevé parmi toutes les variétés de riz cultivées dans le monde. Ce riz possède une texture ferme et presque sèche lorsqu'il est bien cuit. Le grain non cuit est long et effilé comme le riz à grains longs, mais légèrement plus petit. À la cuisson, les grains allongent (ils peuvent atteindre plus de trois fois leur longueur initiale) et deviennent effilés. Le meilleur riz basmati indien est vieilli pendant au moins un an, ce qui permet d'accroître la fermeté et la longueur du grain cuit.</i></p>
<i>Riz arborio</i>	<i>Le riz arborio est un riz italien dont les grains perlés sont arrondis, gros et courts. Une fois cuits,</i>

	<i>les grains arrondis sont fermes et ont une texture crémeuse en raison de la forte teneur en amidon de cette variété qui sert d'ailleurs à préparer le risotto. On distingue ce type de riz par la quantité plus élevée que la normale d'amidon soluble produite durant la cuisson.</i>
--	---

Type de riz	Caractéristiques
<i>Riz brun</i>	<i>Le riz brun est le riz ayant été le moins transformé et duquel on a seulement éliminé la balle. Il conserve son intérieur blanc et farineux. Le riz brun cuit possède une texture légèrement moelleuse et un goût similaire à celui des noix. La présence de couches de péricarpe confère une couleur brun pâle au riz brun.</i>
<i>Riz étuvé (riz prétraité)</i>	<i>Le riz étuvé est un riz paddy qui a été soumis à un traitement thermique (pression vapeur) avant d'être usiné. Les grains sont trempés dans l'eau, soumis à un traitement à la vapeur, séchés, puis usinés pour éliminer la balle. Un tel procédé ne cuit pas le riz, mais le durcit simplement pour empêcher que les grains ne se cassent durant l'usinage. Ce procédé gélifie l'amidon dans le grain et permet d'obtenir des grains plus fermes et peu collants.</i>
<i>Riz précuit (riz instantané)</i>	<i>Riz blanc ou brun qui a été entièrement cuit et déshydraté après l'usinage. Un tel procédé permet de réduire le temps de cuisson.</i>
<i>Riz sauvage</i>	<i>Le riz sauvage n'est pas officiellement classifié comme du riz, car il s'agit d'un type différent de graminée qui pousse sous forme de longues tiges dans des eaux profondes. Les grains de riz sauvage sont vendus avec le péricarpe (comme le riz brun), ce qui leur confère une couleur noirâtre.</i>
<i>Riz espagnol</i>	<i>Ce riz à grains moyens convient parfaitement à la préparation de paella. Les variétés comprennent le riz granza ainsi que le très apprécié, mais difficile à trouver, riz valencia.</i>
<i>Riz japonais</i>	<i>Le riz japonais est un riz à grains courts qui devient collant une fois cuit. La majorité de ce type de riz est vendu comme du riz blanc (« hakumai ») dont les parties extérieures (« nuka ») ont été éliminées par polissage.</i>
<i>Riz calrose</i>	<i>Ce riz à grains courts a une texture moelleuse et légèrement collante une fois cuit.</i>

Emballage :

Le riz doit être emballé dans un emballage commercial habituel :

- qui préserve la salubrité et les qualités nutritives, technologiques et organoleptiques de l'aliment;
- dont le matériau est fait de substances sécuritaires et adaptées à l'usage prévu et qui ne transmet aucune substance toxique, d'odeur ou de goût indésirables au produit;

- qui doit être propre, robuste, bien cousu ou scellé lorsque le produit est emballé dans des sacs de grande contenance;
- ou être emballé dans un contenant sur lequel le format est indiqué;
- ou être emballé dans un contenant portant une étiquette où figure la mention « Produit de » suivi du nom du pays d'origine.

Entreposage et distribution :

Une attention particulière doit être accordée aux limites maximales d'humidité liée au climat des destinations.

Règlements applicables et références concernant le riz

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Titre 13 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur la protection des végétaux

Règlement sur la protection des végétaux

Règlement sur les grains du Canada

Loi sur les grains du Canada

Norme codex pour le riz – CODEX ALIMENTARIUS

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS

U.S. Standards for Rice

Federal Food, Drug and Cosmetic Act- Chapter IV- Food

SQA-25 Graisses et huiles

SQA- 25- 01 Shortenings

Description : Le shortening est une graisse mi-solide utilisée pour la préparation des aliments. Techniquement, le shortening désigne tout type de graisse utilisée pour la fabrication de pâtisseries feuilletées ou de pâte de cuisson. Aux fins de la présente description des caractéristiques, le shortening désigne une graisse alimentaire végétale solide ou une graisse extraite d'une source végétale.

Les shortenings fournis doivent satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#)
- à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application.

Les shortenings fournis :

- doivent satisfaire aux exigences du [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles;
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles](#);
- doivent être comestibles;
- doivent être faits uniquement d'huiles et de graisses d'origine végétale;
- doivent avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses (Santé Canada fournit des renseignements dans le [Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans](#) par type d'application alimentaire);
- doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#) – CODEX ALIMENTARIUS;
- doivent être exempts de goût ou d'odeur désagréables;
- doivent être du format spécifié;
- doivent satisfaire aux exigences en matière de qualité énoncées dans la norme en vigueur pour le shortening de l'Office des normes générales du Canada (ONGC).

Seul le shortening pour friture peut être additionné d’agents antimoussants. Le shortening pour friture et le shortening pour pâtisseries feuilletées ne doivent pas être additionnés d’agents émulsifiants.

Les shortenings ne provenant pas du Canada doivent :

- être conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles ou aux exigences équivalentes du pays d’origine;
- provenir d’un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles;
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d’aliments, si ces exigences sont plus strictes (le shortening doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l’échelle locale et internationale);
- être produits, manipulés et emballés dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d’usages international recommandé](#) – Principes généraux d’hygiène alimentaire
- être faits d’huiles ou de graisses entièrement raffinées et d’eau et combinées à des produits laitiers secs et à d’autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la [Loi sur les aliments et drogues](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) ou dans la réglementation équivalente du pays d’origine;
- les graisses et huiles doivent avoir été préparé dans un établissement the fats and oils must be prepared in an establishment that is registered under the [Meat Inspection Act and Regulations](#);
- si des huiles et des graisses d’origine animale sont utilisées, celles-ci doivent provenir d’un établissement agréé conformément à la [Loi sur l’inspection des viandes](#) et son règlement d’application;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d’usages international recommandé](#) – Principes généraux d’hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d’un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l’annexe du [Code d’usages international recommandé](#) – Principes généraux d’hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être faits d’huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
- avoir un goût et un arôme plaisants et délicats;
- être exempts de goût ou d’odeur désagréables;
- avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche;
- être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le tableau 1.0.

Tableau 1.0 Type de shortening	Caractéristiques
Shortening végétal d’usage général	Doit être uniquement fait de graisses et d’huiles d’origine végétale. Le shortening doit être presque insipide.

Shortening végétal pour friture	<p>Les huiles à fritures sont habituellement divisées en deux catégories : huiles à friture légère ou moyenne et huiles destinées à la grande friture. Les huiles à friture légère ou moyenne comprennent les huiles végétales classiques comme l'huile de canola, l'huile de soja, l'huile de tournesol et l'huile d'olive.</p> <p>Doit contenir des huiles végétales à stabilité moyenne et élevée : huile de canola à teneur élevée en acide oléique, huile de tournesol à teneur moyenne et élevée en acide oléique et huile de soja à faible teneur en acide linoléique; teneur élevée en acides gras monoinsaturés avec une faible quantité d'acides gras polyinsaturés n-6 et n-3; faible teneur en acides gras saturés avec une meilleure résistance à l'oxydation que les huiles végétales ordinaires.</p> <p>Les huiles destinées à la grande friture constituent un bon choix pour la friture de longue durée et pour des utilisations répétées. Ces huiles à stabilité élevée se dégradent lentement malgré les utilisations longues et répétées. Les produits classiques et les solutions de rechange plus récentes pour la grande friture doivent pouvoir être utilisés dans la friture de la même manière que les huiles ou les shortenings d'origine végétale partiellement hydrogénés. Comme certains shortenings semblent même avoir une durée d'utilisation plus longue, il est préférable de privilégier des produits faibles en acides gras saturés pour le choix de graisses pour la friture générale.</p> <p>Il existe plusieurs choix pour la grande friture et la friture de longue durée :</p> <p>Huiles végétales naturellement stables. Elles comprennent les huiles de coton, de son de riz et de palme ainsi que les huiles de maïs et d'arachide, les classiques préférées pour la grande friture. L'huile de palme, un produit tropical importé, est stable, mais pas recommandée puisqu'elle contient une concentration très élevée de gras saturés.</p> <p>Huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les termes « pauvre en acide linoléique », « teneur moyenne en acide oléique » et « teneur élevée en acide oléique » servent à décrire les huiles plus récentes dont la composition en acide gras les rend très stables et bonnes pour la grande friture de longue durée. Ces huiles proviennent de plantes (principalement du soja, du canola et du tournesol) qui ont été cultivées à cette fin. Lorsque conservées dans des conditions appropriées, ces huiles peuvent se conserver une semaine ou plus.</p> <p>Mélanges d'huiles à friture légère ou moyenne et d'huiles à grande friture. Vous pouvez accroître la stabilité des huiles à friture moyenne peu coûteuses en les mélangeant avec de petites quantités d'huiles végétales naturellement stables ou d'huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Vous pouvez également faire l'achat de mélanges préfabriqués. Ces mélanges d'huile peuvent être utilisés pour la grande</p>
---------------------------------	--

	<p>friture de longue durée, mais elles se conservent moins longtemps que les huiles stables entièrement naturelles ou les huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les mélanges typiques comprennent 75 à 90 % d'huile de soja ou de canola avec du butylhydroquinone tertiaire mélangé avec 10 à 25 % d'huile d'arachide, de coton, de son de riz ou d'huile dont la composition en acides gras a été modifiée.</p>
Shortening pour pâtisseries feuilletées	<p>Le shortening servant à la fabrication des pâtisseries feuilletées contient environ 30 à 45 % d'oléostéarine et de 45 à 60 % d'huile de coton ou d'autres végétaux. Le produit a une teneur en eau de 7 à 10 %, est très cireux et convient à la préparation de couches minces pour les pâtisseries feuilletées.</p>

SQA-25-02 **Lard**

Description : Le lard est le gras fondu du porc. Il peut provenir de n'importe quelle partie du porc pourvu qu'il y ait une forte concentration de tissus adipeux. Le lard contient généralement de 38 à 43 % de gras saturés, de 56 à 62 % de gras insaturés, 900 kcal/100 g, et son point de fumée est de 121 à 218 °C.

Le lard fourni doit satisfaire :

- à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et à son règlement d'application.

Le lard fourni doit :

- être conforme aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles;
- doit respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles](#);
- être fait de gras provenant entièrement d'animaux sains au moment de l'abattage;
- être préparé dans un établissement agréé en vertu du [Règlement sur l'inspection des viandes](#);
- être comestible;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé](#) – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- avoir du corps, une bonne texture et un bon goût;
- être exempt de goût ou d'odeur désagréables;
- être du format spécifié;
- respecter les exigences en matière de qualité énoncées dans la norme pour le lard de l'Office des normes générales du Canada.

Le lard ne provenant pas du Canada doit :

- être conforme aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues](#) et au [titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – Graisses et huiles;
- doit respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le lard doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- être fait de gras provenant entièrement d'animaux sains au moment de l'abattage;

- être préparé dans un établissement agréé en vertu du Règlement sur l'inspection des viandes;
- être comestible;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- avoir du corps, une bonne texture et un bon goût;
- être exempts de goût ou d'odeur désagréables;
- être du format spécifié;
- respecter les exigences en matière de qualité énoncées dans la norme pour le lard de l'Office des normes générales du Canada.

Emballage : Le lard fourni doit être conforme à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et à son règlement d'application. Sauf indication contraire, le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis.

Entreposage et distribution : Le lard fourni doit être entreposé à la température ambiante (28 à 30 °C). Il a habituellement une durée de conservation de 18 mois s'il est entreposé et manutentionné de façon appropriée.

SQA- 25- 03 Huiles végétales

Description : Les huiles végétales doivent être faites d'huiles d'origine végétale entièrement raffinées. L'huile végétale est également connue sous le nom d'huile à friture. On compte parmi les différents types d'huiles végétales comestibles l'huile d'olive, l'huile de soja, l'huile de canola, l'huile de graines de citrouille, d'huile de maïs, l'huile de carthame, l'huile d'arachide, l'huile de pépins de raisin, l'huile de sésame, etc. ou une combinaison d'huiles. On peut aromatiser l'huile en y faisant macérer des aliments comme des fines herbes, des piments, de l'ail, etc. pendant un certain temps.

Les huiles fournies doivent satisfaire :

- à la Loi sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues;
- à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et à son règlement d'application.

Les huiles fournies doivent :

- être conformes aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles;
- respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles;
- respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique;
- respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être claires et brillantes en apparence;
- être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
- être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire;
- être du type spécifié dans le tableau 2.0;
- être du format d'emballage spécifié.

Des antioxydants et des agents antimoussants peuvent être ajoutés aux huiles pour améliorer leur stabilité et leur performance.

Les huiles ne provenant pas du Canada doivent :

- être conformes aux exigences de la Loi sur les aliments et drogues et au titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles;
- respecter toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles;

- respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (l'huile doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- être claires et brillantes en apparence;
- être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
- être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux [Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- être du type spécifié dans le tableau 2.0;
- être du format d'emballage spécifié.

<p>Table 2.0 Type d'huile</p>	<p>Caractéristiques</p>
<p>Huile d'olive</p>	<p>L'huile d'olive doit être de l'huile obtenue du fruit de l'olivier. Sa composition en acide gras doit respecter l'article B.09.003 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</u>. Une bonne huile d'olive doit avoir une teinte vert pâle à jaune, un goût et une odeur agréables, et être exempte de goût et d'odeur atypiques. L'huile d'olive fournie doit respecter les caractéristiques précisées dans la <u>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</u> pour le type d'huile en question (huile d'olive vierge ou extra-vierge).</p>
<p>Huile de coton</p>	<p>L'huile de coton est l'huile de cuisson extraite des graines du cotonnier. L'huile de coton fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.004 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u>. Une bonne huile de coton a une teinte légèrement ambrée, est claire et a une odeur fraîche et douce. Une couleur foncée indique une huile de mauvaise qualité et de piètres méthodes de raffinage. Une teneur élevée en acides gras est également signe de mauvaise qualité.</p>
<p>Huile de maïs</p>	<p>L'huile de maïs est l'huile extraite du germe de maïs (blé d'Inde). L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.006 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u>. L'huile de maïs fournie doit être claire et brillante en apparence, avoir une teinte légèrement ambrée et être exempte de goût et d'odeur désagréables.</p>
<p>Huile de soja</p>	<p>L'huile de soja est l'huile extraite des graines de soja. L'huile fournie doit respecter exigences énoncées dans l'article B.09.008 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u>. L'huile de soja fournie doit être claire et brillante en apparence et être exempte de goût et d'odeur désagréables. L'huile ayant une odeur caractéristique de poisson ou de haricot indique que l'huile n'a pas été suffisamment raffinée et désodorisée. Un tel produit est inacceptable.</p>
<p>Huile d'arachide</p>	<p>L'huile d'arachide est l'huile extraite des graines d'arachide. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.007 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u>. L'huile d'arachide fournie doit avoir l'arôme et le goût des arachides ainsi qu'une teinte ambrée. Certaines huiles, d'une teinte légèrement plus foncée, sont également de bonne qualité.</p>
<p>Huile de canola</p>	<p>L'huile de canola est extraite des graines de canola. Le canola provient du colza et a été créé à l'aide de techniques classiques de sélection des végétaux. Cette nouvelle plante oléagineuse a été nommée « canola », et une définition stricte réglementée à l'échelle internationale la différencie du colza puisqu'elle contient moins de deux pour cent d'acide érucique et moins de 30 µmoles de glucosinolates. Par conséquent, les produits d'oléagineux qui ne respectent pas cette norme ne peuvent porter la marque de commerce « canola ». L'huile de canola fournie doit respecter les exigences énoncées dans le <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues –</u></p>

	<u>Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . L'huile de canola fournie doit avoir une teinte jaunâtre.
Huile de tournesol	L'huile de tournesol est l'huile extraite des graines de tournesol. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.009 du <u>titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</u> . L'huile fournie doit être de l'huile de tournesol de qualité alimentaire, être claire, avoir une teinte jaune pâle et une saveur douce.
Huile de sésame	L'huile de sésame est extraite des graines de sésame. Il existe de nombreuses variétés d'huile de sésame. L'huile fournie doit être de la variété spécifiée. L'huile de sésame pressée à froid est obtenue de graines de sésame crues et a une teinte jaune pâle; l'huile de Beni (huile de sésame indienne) ou huile de til/teel a une teinte dorée; les huiles de sésame chinoise et coréenne proviennent de graines de sésame rôties et ont une couleur brun foncé. L'huile de sésame légère doit avoir un goût léger avec un soupçon de saveur de noix. L'huile de sésame foncée a un goût beaucoup plus prononcé.

Emballage : Les huiles fournies doivent respecter la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et son règlement d'application. Sauf indication contraire, le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis. L'huile végétale doit être fournie dans les formats d'emballage spécifiés.

Entreposage et distribution : Raffinées ou non, toutes les huiles sont sensibles à la chaleur, à la lumière et au contact avec l'oxygène. Il est recommandé d'entreposer et de transporter toutes les huiles dans un réfrigérateur ou de les conserver dans un milieu frais et sec. Les huiles peuvent épaissir, mais elles redeviennent liquides lorsqu'elles sont laissées à la température de la pièce.

Règlements applicables et références concernant les shortenings, les graisses et les huiles

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Règlement sur l'étiquetage et l'emballage des produits de consommation

Titre 9 du Règlement sur les aliments et drogues – Graisses et huiles

Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles

Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur l'inspection des viandes et son règlement d'application

Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive

Tableau de recommandations de produits sains de substitution aux graisses trans par type d'application alimentaire (Santé Canada, 2006)

Édulcorants nutritifs – Les sucres, les sirops de sucre et les alcools de sucre sont considérés comme des « édulcorants nutritifs » ou des édulcorants calorifiques, car ils fournissent tous de l'énergie. **Les agents et ingrédients édulcorants** incluent les sucres (saccharose, glucose, fructose, lactose et maltose) et des produits du sucre comme la mélasse, le miel, le sirop d'érable et les édulcorants à base de maïs (fructose, glucose et sirop de maïs à haute teneur en fructose).

Conserves : Les conserves sont des aliments produits par la transformation d'un fruit, autre que la pomme ou la rhubarbe, avec un ingrédient édulcorant qui contient au moins 45 parties en poids, du fruit en question pour 55 parties en poids, sur une base sèche, d'un ingrédient édulcorant et 60 % d'extraits hydrosolubles.

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe 11](#)

SQA 27-01 Sucre

Description : Le sucre, qui désigne tous les monosaccharides et disaccharides, est un aliment dont le nom chimique est saccharose et qui doit contenir pas moins de 99,8 % de saccharose.

Tous les sucres achetés doivent :

- être conformes aux articles pertinents de la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#), du [Règlement sur les aliments et drogues](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- satisfaire aux exigences pertinentes en matière de conditionnement et d'étiquetage alimentaires énoncées dans la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#), dans le [Règlement sur les aliments et drogues](#), dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues](#), titre 18 – Agents édulcorants;
- être conformes à la [Loi](#) et au [Règlement sur les produits agricoles au Canada](#);
- être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#);
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes à toutes les exigences de la [Loi sur la protection des végétaux](#) et du [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- être conformes à toutes les sections pertinentes du guide de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – [Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments \(9.2, Édulcorants et agents édulcorants\)](#);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);

- être conformes aux exigences définies dans la [Norme codex pour les sucres](#) et la [Norme codex pour le miel](#);
- satisfaisant aux exigences définies dans le tableau 1.

Types de sucres

Les types de sucres ou d'édulcorants suivants doivent respecter les critères susmentionnés et les autres normes applicables de la série SQA 27 en plus de présenter les caractéristiques énumérées dans le tableau ci-dessous.

<p>Tableau 1 Type de sucre</p>	<p>Caractéristiques Applicables aux sucres destinés à la consommation humaine sans transformation supplémentaire (des synonymes sont indiqués entre parenthèses)</p>
<p>Sucre brun également désigné cassonade brillante, sucre brun foncé, sucre à la démerara, cassonade dorée, cassonade légère, sucre Muscovado, sucre de plantation brut, sucre mou et cassonade</p>	<p>Doit être obtenu des sirops provenant du raffinage du sucre. Il peut être produit en faisant bouillir les sirops de canne à sucre de raffinage jusqu'à ce qu'ils se cristallisent en sucre brun ou en mélangeant du sirop de mélasse avec des cristaux de sucre blanc. (Les différences de couleur et de saveur entre les types de sucre brun dépendent de la quantité de mélasse utilisée. Plus il y a de mélasse, plus les cristaux sont collants, plus la couleur est foncée et plus la saveur est prononcée.) Le sucre brun doit satisfaire aux exigences définies sous le titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues (B.18.007).</p>
<p>Sucre à gros cristaux</p>	<p>Sucre granulé ayant des cristaux de grande taille. (Grande résistance au changement de couleur et dégradation en glucose et fructose à haute température.)</p>
<p>Sirop de maïs</p>	<p>Sirop fabriqué à partir de l'amidon du maïs et principalement composé de glucose. Le terme sirop de glucose est souvent utilisé comme synonyme de sirop de maïs, car le sirop de glucose est généralement fait à partir de fécule de maïs.</p>
<p>Sucre à la démerara également désigné sucre brun</p>	<p>Sucre granulé très humide comportant une épaisse couche de mélasse. Le sucre à la démerara est une cassonade dorée parsemée de gros cristaux dorés légèrement collants.</p>
<p>Mélasse claire également désignée sirop de raffinerie et sirop de sucre raffiné</p>	<p>Sirop de table comprenant du sucrose et du sucre inverti qui peut être fabriqué à partir des sirops provenant du raffinage du sucre. La mélasse claire doit satisfaire aux exigences définies sous le titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues (B-18.008).</p>

Type de sucre	Caractéristiques
Sucre granulé également désigné sucre fariné, saccharose, sucre ordinaire et sucre blanc	Fabriqué à partir de la canne à sucre et de la betterave à sucre. Le sucre granulé est un sucre humide purifié, de couleur blanche, sous forme de saccharose cristallisé. Il est offert sous diverses formes de cristaux ou de granules : gros, moyens, fins, extra fins (ou fin spécial, Verifine), ultra fin, super fin (ou sucre à fruits, poudre de fruits, sucre en poudre et sucre à dissolution instantanée).
Miel	Substance visqueuse sucrée de couleur jaune clair à ambré foncé produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs, de sécrétions provenant de plantes vivantes ou de sécrétions se trouvant sur des plantes vivantes. Le miel a une saveur sucrée et riche. Le goût et la couleur varient selon la source de nectar choisie par les abeilles. Le miel doit satisfaire aux exigences énoncées sous le titre 18, Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues (B.18.025) et dans le Règlement canadien sur le miel .
Sucre à glacer également désigné sucre glace, fondant, sucre à glacer fondant, sucre en poudre, sucre à glacer pur et super sucre à glacer	Sucre granulé finement moulu et pulvérisé (sucre en poudre) pouvant contenir un colorant alimentaire ainsi qu'un soupçon d'amidon et un agent antiagglomérant pour prévenir l'agglutination. Le sucre à glacer doit satisfaire aux exigences définies sous le titre 18, Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues (B.180.006) .
Sucre liquide également désigné saccharose liquide et sirop de sucrose	Sucre granulé dissous dans l'eau. La teneur en sucre du produit doit être indiquée en pourcentage sur l'étiquette.
Sirop à saveur d'érable	Sirop fait de sucre et d'un mélange de sucre et de sirop de maïs, coloré ou aromatisé artificiellement pour imiter le sirop d'érable. Il doit être aromatisé avec une saveur de sirop d'érable réelle ou artificielle pour imiter la saveur et l'intensité du sirop d'érable Canada n°2. La couleur doit être semblable à celle du sirop d'érable Canada n° 2 (ambrée), mais le sirop peut être coloré artificiellement. Ce produit doit avoir une teneur en solides du sucre d'au moins 66 % en masse. Il doit être exempt de fermentation et ne pas favoriser la prolifération des moisissures lorsqu'il est conservé dans un récipient scellé à 20 °C durant un an après la livraison. Il doit également garder sa qualité originale durant cette période.
Mélasse également désignée mélasse de table, de qualité fantaisie, de raffineur, verte ou pour cuisson Voir aussi la norme 27-03 .	Sirop foncé, sous-produit du processus de raffinage de la canne à sucre et de la betterave à sucre. La mélasse de table ou de qualité fantaisie a une couleur claire et un goût léger, tandis que la mélasse verte est le produit de la troisième ébullition du sucre. Cette dernière a un goût particulièrement sucré, mais aussi fumé et piquant. Elle est légèrement plus amère que les autres types de mélasse. La mélasse doit satisfaire aux exigences énoncées sous le titre 18, Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues (B.18.009 et B.18.011) .

SQA- 27 Sucres et conserves

Sucre Muscovado également désigné sucre des Barbades et sucre brun	Sucre produit tôt dans le processus de raffinage, lorsque les pigments et les saveurs de la plante n'ont pas encore été tous enlevés. Le sucre Muscovado a une couleur qui varie du brun pâle au brun foncé ainsi qu'un fort goût de mélasse. Le sucre cristallisé sec provient de la cristallisation des sirops foncés (comme le sucre à la démétrara). Les cristaux sont un peu plus gros et ont une texture plus collante, comparativement au sucre brun ordinaire.
Sucre perlé également désigné sucre décoratif et sucre cristallisé	Morceaux de taille moyenne de cristaux de sucre clairs raffinés.
Sucre brut	Sucre brun collant produit par l'extraction du jus de la canne à sucre suivie d'une purification partielle par ébullition, évaporation et recristallisation. Son aspect s'apparente à celle du sucre mou brun, mais le sucre brut contient des impuretés et <i>il doit être raffiné pour respecter les normes locales en matière de santé</i> . À ne pas confondre avec le « sucre au naturel », qui est un sucre raffiné de spécialité.
Sucre superfin également désigné, sucre pour petits fruits, sucre sémoule, sucre extra fin, sucre pour fruits, sucre à dissolution instantanée et sucre ultrafin	Les cristaux sont les plus fins de tous les types de sucres granulés .
Sucre turbiné également désigné sucre de plantation, sucre au naturel ou sucre brut lavé	Sucre brun de spécialité semi-raffiné et purifié, recouvert d'une épaisse couche de mélasse qui lui donne sa couleur dorée et son léger goût de caramel. Il s'agit d'un sucre brut transformé (lavé deux fois) pour la consommation humaine.

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce du sucre offert sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : Le sucre doit être conditionné dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent :

- a) permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) du sucre;
- b) inclure des matériaux de conditionnement faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Lorsque le produit est conditionné dans une pellicule ou un sachet en plastique, une enveloppe ou une boîte, ces conditionnements doivent être propres, robustes et fermés hermétiquement. Lorsque le produit est conditionné dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

Entreposage et distribution :

Sucre granulé : Entposé et distribué dans un environnement sec. (Le sucre granulé blanc a une durée de conservation indéterminée, lorsqu'il est entposé correctement, car sa teneur en humidité est insuffisante pour favoriser la prolifération microbienne.)

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC

SQA- 27 Sucres et conserves

Sucres mous : Les sucres mous doivent être entreposés dans un sac de plastique fermé hermétiquement. Un entreposage inadéquat favorise la formation de grumeaux, ce qui est inacceptable.

Transport : Il faut prendre en considération les limites d'humidité associées aux climats de destination.

Règlements applicables et ressources concernant le sucre

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur les aliments et drogues, titre 18 – Agents édulcorants](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Agriculture et agroalimentaire Canada](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 9 – Renseignements supplémentaires sur les exigences particulières à certains aliments \(9.2, Agents édulcorants\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme codex pour les sucres](#)

[Norme codex pour le miel](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18.007\) – Cassonade, sucre brun ou sucre doré](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18.008\) – Sirop de sucre raffiné, sirop de raffineur ou sirop doré](#)

[Règlement canadien sur le miel](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18.025\) – Miel](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18-009 à 011\) – Mélasse](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.18-006\) – Sucre à glacer](#)

[Institut canadien du sucre – Autres édulcorants](#)

[Sugar Association](#)

[Conserves de fruits \(article en anglais sur \[Answers.com\]\(#\)\)](#)

11 juin 2012

<p>Saccharine</p>	<p>La saccharine est un édulcorant de fabrication humaine utilisé dans les produits alimentaires de plusieurs pays. Comme on craignait que la saccharine puisse constituer un carcinogène (qui favorise le développement d'un cancer), cet édulcorant n'est pas autorisé comme additif alimentaire au Canada, bien que son accès restreint comme édulcorant de table ait été maintenu. Les résultats d'études plus récentes ont révélé que la saccharine n'exerce pas chez l'humain l'effet carcinogène constaté chez le rat. Après avoir examiné minutieusement l'information scientifique sur le sujet, les scientifiques de Santé Canada s'en remettent au <i>Règlement canadien sur les aliments et drogues</i>. Jusqu'à nouvel ordre en vertu du <i>Règlement</i>, l'achat de saccharine est interdit.</p>
<p>Sucralose</p>	<p>Le sucralose est fait de sucrose, un édulcorant non calorigène fabriqué au moyen d'un processus dont la matière première est le sucre (saccharose). Ce processus breveté à plusieurs étapes commence avec l'utilisation de sucre, puis remplace sélectivement trois groupes hydrogène-oxygène sur la molécule de sucre par trois atomes de chlore. Le sucralose est approuvé par Santé Canada et par la FDA (Food and Drug Administration). Il est également connu sous le nom commercial SPLENDA®.</p>

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des édulcorants offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : Les édulcorants (sans valeur nutritive) doivent être conditionnés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Entreposage et distribution : Lorsqu'ils sont entreposés dans un environnement sec, les édulcorants (sans valeur nutritive) sont non périssables, à moins d'avis contraire.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA- 27 Sucres et conserves

Règlements applicables et ressources concernant les édulcorants (sans valeur nutritive)

[Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues](#)

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#)

[Santé Canada – Aliments et nutrition – Édulcorants artificiels](#)

[Santé Canada – Aliments et nutrition – Polyols \(polyols\) et polydextrose \(Liens rapides\)](#)

[Santé Canada – Aliments et nutrition – Aspartame \(Liens rapides\)](#)

SQA 27-03 Mélasse

Description : La mélasse est un sirop foncé, sous-produit du processus de raffinage de la canne à sucre et de la betterave à sucre. Généralement, la mélasse de raffinerie nécessite une transformation pour satisfaire à la norme de consommation humaine.

Tous les produits de mélasse achetés doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conformes au titre 18 – Agents édulcorants, du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés;
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conformes à toutes les exigences définies dans la Norme codex pour les sucres (Codex Stan 212-1999);
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995).

Type de mélasse

Mélasse de qualité fantaisie

Caractéristiques

Sirop obtenu par évaporation et inversion partielle du jus de la canne à sucre, clarifié ou non, et dont aucun sucre n'a été extrait auparavant. La mélasse peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels et doit contenir au plus 25 % d'humidité et 3 % de cendres sulfatées.

Mélasse de table

Produit alimentaire liquide obtenu dans la fabrication du sucre brut ou raffiné. La mélasse peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels et doit contenir au plus 25 % d'humidité et 3 % de cendres sulfatées.

Mélasse de raffineur, mélasse verte ou mélasse pour cuisson

Liquide résiduaire obtenu dans la fabrication du sucre brut ou raffiné. Le jus de canne (ou la liqueur d'origine) est concentré en une masse épaisse après purification. La mélasse peut renfermer de l'acide sulfureux ou ses sels et doit contenir au plus 25 % d'humidité et 12 % de cendres sulfatées. La mélasse verte est foncée et a une forte

saveur amère et acidulée.

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce de la mélasse offerte sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : La mélasse doit être conditionnée dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce (y compris les bidons et les seaux de plastique). L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Entreposage et distribution : 10 °C à 21 °C, à une température et à une humidité raisonnablement stables

Règlements applicables et ressources concernant la mélasse

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Titre 18 du Règlement sur les aliments et drogues – Agents édulcorants](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada](#)

[Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#)

[Norme codex pour les sucres \(Codex Stan 212-1999\)](#)

SQA 27-04 Produits de l'érable

Description : Tout produit obtenu exclusivement par concentration de la sève d'érable ou du sirop d'érable. Il s'agit du sirop d'érable, du sucre d'érable, du sucre d'érable mou, du beurre d'érable et de la tire d'érable. Le sirop d'érable est le sirop obtenu par concentration de la sève d'érable ou par dilution, dans l'eau potable, d'un produit de l'érable autre que la sève d'érable.

Les produits de l'érable doivent :

- être conformes à la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi](#) et au [Règlement sur les produits agricoles au Canada](#) ainsi qu'à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conformes à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#);
- être classés au moins dans la catégorie Canada n° 2 (à moins d'avis contraire) selon les critères énoncés dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#) – partie 1 et annexes 1 à 3;
- provenir d'un établissement agréé en règle selon les critères d'agrément énoncés dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#);
- être conditionnés et étiquetés conformément aux critères énoncés dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#) – parties 11 et 111;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada](#);
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage](#) et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du [chapitre 13 – Étiquetage des produits de l'érable – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conformes aux exigences du [Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture](#).

En plus de respecter les exigences susmentionnées, le sirop d'érable acheté à l'extérieur du Canada doit :

- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi](#) et au [Règlement sur les produits agricoles au Canada](#) ainsi qu'à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);

- provenir d'un pays où sont en vigueur des exigences liées aux catégories et un système relativement équivalent à ce que prescrit la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#), ou encore, être acheté uniquement dans des pays qui respectent les lois et règlements fédéraux sur l'importation des aliments en vertu du [Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conforme aux [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'alimentation lorsque ces exigences sont plus sévères que les autres. Tout sirop d'érable doit être produit à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- être conforme aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conforme aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#);
- être conforme aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada](#);
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments et du chapitre 13 – Étiquetage des produits de l'érable – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme aux exigences du [Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture](#);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#).

Format des contenants : Les formats standard des contenants de sirop d'érable classé en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#) doivent être utilisés (annexe VI).

Conditionnement : Le conditionnement fait partie des exigences relatives à l'application ou à l'utilisation d'un nom de catégorie de sirop d'érable donné. Les produits de l'érable doivent être conditionnés et étiquetés conformément à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#).

Entreposage et distribution : Les contenants de sirop d'érable doivent être entreposés dans un endroit frais et sec, soit un réfrigérateur ou idéalement un congélateur.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC

SQA- 27 Sucres et conserves

Règlements applicables et ressources concernant le sirop d'érable

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada](#)

[Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Chapitre 13, Étiquetage des produits de l'érable – Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Guide d'acceptation et d'homologation des produits et matériaux destinés à l'acériculture](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#)

[Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits transformés – Les fruits et légumes transformés ainsi que les produits de l'érable](#)

[ACIA – Chapitre 13.13 – Étiquetage des produits de l'érable](#)

[Succédanés des produits de l'érable Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#)

[Agriculture et agroalimentaire Canada – Le sirop d'érable canadien](#)

[Ontario Maple Syrup Producers' Association](#)

[Fédération des producteurs acéricoles du Québec](#)

SQA 27-05 Succédané de sirop d'érable

Description : Tout produit qui est analogue en apparence à un produit de l'érable et qui est conditionné pour les mêmes fins qu'un produit de l'érable, mais qui ne provient pas exclusivement de la sève d'érable. Les succédanés du sirop d'érable et les produits à saveur d'érable doivent être étiquetés adéquatement afin d'éviter qu'ils soient confondus avec des produits de l'érable purs ([Agriculture et Agroalimentaire Canada – Les produits canadiens de l'érable – Situation et tendances en 2006-2007](#)). Un produit fait de sucre, d'eau, d'arôme d'érable et, par exemple, comprenant moins de 20 % de sirop d'érable ajouté ne peut pas être désigné comme du « sirop d'érable canadien ».

Les succédanés de sirop d'érable achetés au Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conformes à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable](#);
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#).
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le [Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) et par l'[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et du chapitre 13 – [Étiquetage des produits de l'érable de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#).

Format des contenants : Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des succédanés de sirop d'érable offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Conditionnement : Les succédanés de sirop d'érable doivent être conditionnés dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit, comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances sûres qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirable.

Règlements provinciaux régissant les succédanés de produits de l'érable

Dans la province de Québec et en Ontario, les autorités provinciales se sont dotées de règlements généraux sur l'érable et les produits de l'érable ainsi que sur l'utilisation du mot « érable » pour les succédanés des produits de l'érable. Pour les produits destinés à ce marché, il est préférable de communiquer avec ces autorités afin d'obtenir de plus amples renseignements sur l'acceptabilité de l'utilisation du mot « érable » ou d'images d'érables sur les produits non régis par le *Règlement sur les produits de l'érable*.

Règlements applicables et ressources concernant les succédanés de produits de l'érable

Agriculture et Agroalimentaire Canada – Les produits canadiens de l'érable – Situation et tendances en 2006-2007

Loi canadienne sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits de l'érable

Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement canadien sur les aliments et drogues

Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada

Loi sur la protection des végétaux

Règlements sur la protection des végétaux

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Chapitre 13 – Étiquetage des produits de l'érable

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS

Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995)

Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)

Ontario Maple Syrup Producers' Association

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Description : Le miel est un aliment produit par les abeilles à partir du nectar de fleurs, de sécrétions provenant des plantes vivantes ou de sécrétions présentes sur des plantes vivantes.

Miel acheté au Canada

Le miel doit :

- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être pasteurisé;
- être classé dans la catégorie Canada n° 1 selon les critères énoncés dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel;
- être conforme à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel;
- être du type et dans un contenant de la taille spécifiés;
- être conforme aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la Loi sur les produits agricoles du Canada – Règlement sur les produits transformés;
- être conforme aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conforme aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995).
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- être conforme aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985);
- être conforme au chapitre 12 – Guide d'étiquetage du miel, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- être conforme à la Norme codex pour le miel (Codex Stan 12-1981).

Le miel et les produits du miel achetés à l'extérieur du Canada doivent :

- être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi canadienne sur les aliments et drogues, au Règlement sur les aliments et drogues, à la Loi et au Règlement sur les produits agricoles au Canada et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou aux règlements équivalents dans le pays d'origine;
- être un produit équivalent au miel de catégorie Canada n° 1, conformément aux directives énoncées dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel, tableau 111, annexe 1 ou de la catégorie équivalente dans le pays d'origine;
- être conforme à la Norme codex pour le miel (Codex Stan 12-1981);
- être achetés uniquement dans des pays qui respectent les lois et règlements fédéraux sur l'importation des aliments en vertu du Guide relatif à l'importation commerciale des produits – Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence canadienne d'inspection des aliments restreint l'importation de miel provenant de pays où la présence de maladies animales constitue une menace pour l'agriculture au Canada et la santé des Canadiens);
- être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés;
- être conformes à la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel;
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex Stan 192-1995);
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada;
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et dans le Règlement sur la protection des végétaux;
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;
- être conformes à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985);
- être conformes au chapitre 12 – Guide d'étiquetage du miel, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS;
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'alimentation lorsque ces exigences sont plus sévères que les autres. Le miel doit être produit à partir de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format des contenants : ACIA – Chapitre 12, Guide d'étiquetage du miel

Les formats standard pour les contenants de miel classé en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel doivent être utilisés.

Conditionnement : Le miel doit être conditionné et étiqueté conformément à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel](#) – parties II et III. La [Norme de l'industrie du miel pour les récipients de vrac du Conseil canadien du miel](#) comprend des lignes directrices sur le conditionnement du miel canadien dans un récipient de plus de 5 kg. La catégorie et la classification selon la couleur doivent être indiquées sur l'étiquette. Le récipient doit comporter la mention « Product of Canada / Produit du Canada » ou « Canadian Honey / Miel canadien ». De plus amples renseignements sur l'étiquetage du miel sont fournis dans le [chapitre 12 du Guide d'étiquetage du miel de l'ACIA](#).

La classification selon la couleur du miel canadien et importé doit être indiquée tout de suite après la désignation de la catégorie sur l'étiquette d'un produit régi par le *Règlement sur le miel*. Ces catégories ne doivent pas être utilisées pour des produits qui ne satisfont pas aux exigences du *Règlement sur le miel*.

Classe	Désignation sur le classeur à miel
Blanc	pas plus foncé que le blanc
Doré	plus foncé que le blanc, mais pas plus foncé que le doré
Ambré	plus foncé que le doré, mais pas plus foncé que l'ambré
Foncé	plus foncé que l'ambré

Conservation : Le miel doit être entreposé dans un endroit sombre et sec où il ne risque pas d'absorber de l'humidité. La température de conservation optimale est de 4 °C à 10 °C (39 °F à 50 °F).

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA- 27 Sucres et conserves

Règlements applicables et ressources concernant le miel

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur le miel](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#)

[Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire – Santé Canada](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Chapitre 12 – Guide d'étiquetage du miel](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Norme codex pour le miel \(Codex Stan 12-1981\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide relatif à l'importation commerciale des produits](#)

[Conseil canadien du miel – Norme de l'industrie du miel pour les récipients de vrac](#)

[Conseil canadien du miel](#)

QS 27-08 Conserves

Description : Les conserves sont des aliments produits par la transformation d'un fruit, autre que la pomme ou la rhubarbe, avec un ingrédient édulcorant qui contient au moins 45 parties en poids, du fruit en question pour 55 parties en poids, sur une base sèche, d'un ingrédient édulcorant et 60 % d'extraits hydrosolubles. Les ingrédients utilisés et la méthode de préparation déterminent le type de conserve. Les confitures, les gelées et les marmelades sont autant d'exemples de différents types de conserves de fruits qui varient selon les ingrédients utilisés.

Toutes les conserves achetées doivent :

- être du type et dans un contenant de la taille spécifiés;
- être entièrement conformes aux articles pertinents des lois et règlements énoncés dans la [Loi canadienne sur les aliments et drogues](#), dans le [Règlement sur les aliments et drogues](#), dans la [Loi et le Règlement sur les produits agricoles au Canada](#) et dans la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conformes à la [Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés](#), annexe II;
- être entièrement conformes aux articles [B11.201 à B.11.204](#), [B11.220 à B11.224](#) et [B11.240 à B11.242](#) sous le titre 11 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes aux articles pertinents de la [Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades](#) (Codex Stan 296-2009);
- être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés sous le titre 16 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(Codex Stan 192-1995\)](#) et, pour chacune des catégories, se limiter aux additifs énumérés ou désignés comme des agents régulateurs de l'acidité, antimoussants, raffermissants, de conservation et épaississants dans le Tableau III de la Norme;
- être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par le [Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux](#);
- satisfaire aux exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- provenir d'installations conformes aux exigences du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) énoncées dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);

Type de conserves de fruits : [Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades](#) (Codex Stan 296-2009)

Produits	Description
Confiture	Produit préparé à partir de fruits entiers ou en morceaux, de pulpe ou de purées concentrées ou non concentrées, d'une ou plusieurs sortes de fruits, mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau. La confiture doit être conforme aux exigences définies dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés, annexe II-2 et sous le titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues .
Gelées	Produits préparés à partir de jus ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance gélifiée semi-solide. Les gelées doivent être conformes aux exigences définies dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés, annexe II-3 et sous le titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues .
Marmelade d'agrumes	Produit obtenu à partir d'un ou plusieurs agrumes et porté à une consistance adéquate. Il peut être élaboré à partir d'un ou plusieurs des ingrédients suivants : fruits entiers ou morceaux de fruits pelés entièrement ou en partie, pulpe, purée ou jus, extraits aqueux et zeste, mélangés avec des édulcorants, avec ou sans adjonction d'eau. La marmelade d'agrumes doit être conforme aux exigences définies dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés, annexe II-4 et sous le titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues .
Gelée de canneberges et canneberges en gelée	La gelée de canneberges ou les canneberges en gelée sont fabriquées par ébullition du jus et de la pulpe de canneberges avec de l'eau et un agent édulcorant jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance gélatineuse. Les gelées de canneberges ou canneberges en gelée doivent être conformes aux exigences définies dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés, annexe II-9 et sous le titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues .
Canneberges et sauce aux canneberges	Les canneberges ou la sauce aux canneberges sont préparées en chauffant les canneberges dans l'eau avec un agent édulcorant jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance convenable. Les canneberges ou la sauce aux canneberges doivent être conformes aux exigences définies dans la Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés, annexe II-10 et sous le titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues .

Format des contenants : Le format doit être celui qui est spécifié.

Conditionnement : Toutes les conserves (confitures, gelées et marmelades) doivent être conditionnées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent être conformes à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#), au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et à la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#).

Entreposage et distribution : Les conserves doivent être entreposées dans un endroit frais, sec et à l'abri des rayons du soleil directs.

A-85-269-002/FP-Z01- Spécifications sur la qualité des aliments des FC
SQA- 27 Sucres et conserves

Règlements applicables et ressources concernant les conserves

[Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés – Annexe 11](#)

[Loi canadienne sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Loi et Règlement sur les produits agricoles au Canada](#)

[Titre 11 du Règlement sur les aliments et drogues \(B.11.201 à B.11.420\)](#)

[Norme codex pour les confitures, gelées et marmelades – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Titre 16 – Additifs alimentaires, du Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Centre de la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

[Loi sur la protection des végétaux](#)

[Règlement sur la protection des végétaux](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage des aliments](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Règlement canadien sur les produits transformés, annexe II](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(Codex Stan 1-1985\)](#)

FQS-3 Veau

Description

La viande doit provenir d'une carcasse habillée de bovin ayant certaines caractéristiques d'âge (les os sont tendres et rougeâtres, les côtes sont étroites et légèrement arrondies, le sternum présente des séparations distinctes, l'os de la croupe est recouvert de cartilage) et un poids à chaud de moins de 205 kg, peau comprise, ou de moins de 180 kg, peau non comprise, comme il est mentionné à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel de coupes de viande – Veau](#). Les carcasses de veau sont classées en fonction de leur qualité, laquelle est déterminée d'après la couleur de la chair, la musculature générale et la couche de gras.

Les coupes de veau frais/refroidi et/ou congelé achetées au Canada :

- doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA est donnée à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral](#));
- doivent provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui répond aux critères décrits dans le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA](#) et qui a mis en place un système HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) et dans la [Loi](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#);
- doivent porter le nom de catégorie Canada A1, comme il est indiqué au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille – Partie IV – Noms et normes des catégories de carcasses de veau](#) et sur le site (en anglais seulement) [CANADA BEEF | Veal Grading](#) (ou le nom de catégorie équivalent du pays d'origine), à moins d'indication contraire;
- doivent se présenter aux poids suivants lorsqu'elles sont fournies en portions contrôlées, à moins d'indication contraire :
 - Avec les os – poids brut de 250 g;
 - Sans les os – poids brut de 225 g;

- doivent répondre aux spécifications établies à leur égard.

Les coupes de veau frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :

- ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits de veau au Canada (le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
- doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#) et sur le site de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) et/ou;
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [United States Standards for Grades of Veal and Calf Carcasses](#);
- doivent respecter toutes les dispositions de la [Loi sur l'inspection des viandes](#) et du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#) ainsi que de la [Loi](#) et du [Règlement sur la santé des animaux](#);
- rencontrer tous les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout le veau doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#) – [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit de veau a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;
 - doivent appartenir à une catégorie équivalente à la catégorie Canada A1, comme il est indiqué dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille – Partie IV – Noms et normes des catégories de carcasses de carcasses de veau et sur le site](#) (en anglais seulement) [CANADA BEEF | Veal Grading](#), à moins d'indication contraire.

Emballage

- Les emballages et/ou contenants utilisés pour le veau dans un établissement agréé :
 - doivent figurer sur la [Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés de l'ACIA](#).

- Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de veau dans un établissement agréé doivent :
 - avoir les propriétés nécessaires pour protéger le veau de la contamination,
 - être exempts d'odeurs désagréables,
 - être de nature à ne pas communiquer, chimiquement ou physiquement, d'élément nocif aux produits de veau,
 - être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés,
 - être doublés (dans le cas des produits de veau haché congelé) :
 - d'une pellicule résistante à l'humidité, ou
 - d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse :
 - retirer de l'emballage chaque produit de veau haché individuellement enveloppé sans dégeler les autres produits qui restent dans l'emballage;
 - retirer chaque couche de veau séparément.
- Le veau haché emballé dans un contenant/boîte doit correspondre à la coupe de veau haché spécifiée.
- L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du veau haché doit correspondre à la coupe de veau haché que renferment ces contenants/boîtes.
- Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de veau dans un établissement agréé :
 - ne doit entrer en contact avec le produit de veau si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au *Règlement sur les aliments et drogues*.
- Les coupes de veau non emballées ne seront pas acceptées.
- Les demi-carasses, les quartiers et les coupes primaires de veau non suspendus doivent être manipulés de manière à prévenir leur contamination. Ils peuvent être protégés au moyen de sacs de papier de qualité, de stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre). Il faut prendre les précautions qui s'imposent pour assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher.

Les carcasses de veau frais/refroidi habillées doivent :

- être marquées conformément à la description faite dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#);
- répondre aux normes établies pour la catégorie;
- porter l'information suivante :

- un nom de catégorie,
 - une estampille de classification,
 - une estampille de rendement ou une marque apposée à l'aide d'un rouleau à estampiller,
 - une estampille d'inspection des viandes (symbole circulaire avec le mot « CANADA ») comportant le numéro de l'établissement dans lequel la carcasse de veau habillée a été transformée;
 - toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.
- Les coupes primaires et secondaires de veau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse de veau.
 - Les portions contrôlées de veau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur les coupes secondaires.
 - L'estampille de classification apposée sur les contenants/boîtes doit correspondre à celle apposée sur les coupes primaires ou secondaires de veau que renferment ces contenants/boîtes.
 - Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires et/ou secondaires de veau :
 - doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille, le Règlement sur les aliments et drogues, le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes;
 - doivent porter l'information suivante :
 - la désignation de catégorie clairement imprimée sur la boîte,
 - le poids,
 - le numéro de la coupe,
 - la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire de veau),
 - le symbole d'inspection sanitaire (de forme ovale, comportant le mot « CANADA » et le numéro d'un établissement) garantissant que la coupe primaire et/ou la coupe secondaire de veau a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada;
 - toute autre mention requise par le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille.
 - doivent répondre aux normes établies pour la catégorie :
 - l'expression « ou plus élevé » est également permise.

Entreposage et distribution

- Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires de veau frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :
 - doivent être transportées dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de veau;
 - doivent être transportées dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits de veau frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation, est lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de porc, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport. Ainsi, le veau devant être :
 - gardé au réfrigérateur :
 - doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;
 - ne doit jamais avoir été congelé;
 - ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention (sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de coloration lié au vieillissement dans un emballage sous vide);
 - gardé congelé :
 - doit être maintenu à une température située entre -24 °C et -18 °C;
 - ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
 - ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés tels que définis dans la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification des produits de viande;
 - ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du veau.

FQS-3-01 Spécifications relatives aux coupes de veau

Voir [ACIA – Nomenclature et description des coupes de viande](#) et le [Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition révisée](#).

Le veau canadien est transformé en :

- carcasses habillées;
- coupes primaires;
- coupes secondaires;
- portions contrôlées.

Spécifications relatives aux carcasses de veau

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes du Canada</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)¹</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i>
Carcasse de veau habillée	ACIA – Nomenclature et description des coupes de veau	300	Carcasse d'un veau de laquelle on a enlevé la peau, la tête et les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et la carcasse a été éviscérée.
Demi-veau	ACIA – Nomenclature et description des coupes de veau	303	L'une (1) des deux (2) parties à peu près égales d'une carcasse de veau habillée , obtenue en coupant celle-ci de la queue au cou le long de la médiane.
Demi-avant	ACIA – Nomenclature et description des coupes de veau	304	Partie antérieure de la carcasse de veau habillée qui est séparée du demi-arrière en coupant entre la onzième (11 ^e) et douzième (12 ^e) côte.
Quartier avant	ACIA – Nomenclature et description des coupes de veau	304A	Moitié de la coupe 304.

¹ Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C' est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)¹	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Demi-arrière	ACIA – Nomenclature et description des coupes de veau	330	Partie postérieure d'une carcasse habillée de veau qui est séparée du demi-avant .
Quartier arrière	ACIA – Nomenclature et description des coupes de veau	330A	Partie postérieure du demi-veau qui est séparée du quartier avant . Moitié de la coupe 330.
Train de côtes, 7 côtes (NAMP)	306	306	Va de la 5 ^e à la 11 ^e côte et est préparé à partir du demi-avant (304) par une coupe franche entre la 4 ^e et la 5 ^e côte.
Bloc d'épaule, 4 côtes (NAMP)	309	308-309	Portion de l'avant qui est séparée du collet, de la poitrine et du jarret par une coupe franche pratiquée à la base du corps de l'humérus.
Cuisseau	334	334	Partie postérieure du demi-veau qui est séparée de la longe complète et du flanc par une coupe franche qui passe à un point antérieur à l'os du bassin (ilium ou tuber coxae).
Longe	331	331	Partie du demi-veau qui est séparée de l' avant et du cuisseau ainsi que du flanc par une coupe franche à peu près parallèle à l'épine dorsale (colonne vertébrale) et qui traverse la douzième (12 ^e) côte légèrement au-dessus du (dorsal au) cartilage costal. NAMP – Partie qui reste après que les cuisseaux ont été enlevés du demi-arrière.

Spécifications relatives aux coupes secondaires de veau : (coupes et rôti)

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)²	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Rôti d'épaule désossée	1309R	309D	Préparé à partir de l'épaule désossée dont on a enlevé le collet et la pointe. Il peut être ficelé ou recouvert d'un filet. S'il est enveloppé dans du gras de coiffe, la couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (1/4 po), elle n'excède 10 mm (3/8 po) en aucun point et elle ne représente pas plus de 15 % du poids total du rôti.
Pointe d'épaule	310	310B	Préparée à partir du gros muscle postérieur à l'articulation cubitale. La pointe d'épaule est enlevée de l'os de la palette en une seule pièce. Tous les côtés sont parés pour obtenir une pointe d'épaule d'une épaisseur d'au moins 13 – 20 mm (1/2 po – 3/4 po) en tout point. L'extrémité biseautée est coupée en ligne droite par rapport aux rebords. Le gros tendon entourant l'articulation cubitale est enlevé. La chair et la peau détachées sont enlevées. Il en résulte une coupe de viande uniforme et compacte.
Longe courte (coupe primaire correspond à la longe)		331	C'est la portion de la demi-carasse entre le cuisseau et le carré. Le flanc demeurant sur la longe peut varier selon le poids de la longe et la grandeur de la noix. Peut être de 25 mm à 50 mm (de 1 po à 2 po). Le rognon, le filet suspendu, le diaphragme et le gras interne sont enlevés à 6 mm (1/4 po) n'excédant pas 13 mm (1/2 po) en aucun point.

² Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)²	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Veau haché		396	Préparé à partir de n'importe quelle partie d'une carcasse de veau désossée classée ou non. Les os, les cartilages, les glandes et les tissus conjonctifs épais doivent être enlevés. Les gros bouts tendineux des jarrets et des articulations tarso-métatarsiennes sont enlevés jusqu'au point où la coupe transversale laisse voir au moins 75 % de muscle. Le produit désossé doit être haché au moins une fois avec une plaque ayant des ouvertures d'au plus 2,5 cm (1 po) de diamètre. À moins que l'acheteur ne donne d'indication contraire, le hachage final doit être fait avec une plaque ayant des ouvertures de 3 mm (0,125 po) de diamètre. Voir le <i>Meat Buyers Guide (NAMP)</i> pour d'autres spécifications.
Contre-filet	D33	344-344A	Préparé à partir de la longe courte désossée. On enlève le ligament dorsal, la viande intercostale et le cartilage retenu. Le flanc est taillé en ligne droite de façon à laisser une extrémité de longueur prédéterminée à partir du rebord extérieur de la noix. L'épaisseur du gras ne doit pas dépasser 6 mm (¼ po). Disponible en D33 : 25 mm x 25 mm (1 po x 1 po) 13 mm x 13 mm (½ po x ½ po) 0 mm x 0 mm (0 po x 0 po)
Filet	C33-C33A	346-346A, 347	Préparé à partir d'une longe complète. Le gras libre et tous les tissus effilochés sont enlevés. La commissure latérale, tout le gras qui est sous-jacent et la membrane argentée demeurent. Aussi disponible en C33A dont le gras, la commissure et la membrane sont complètement enlevés.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)²	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Rôti de cuisseau roulé, désossé	C31	335	Préparé à partir de morceaux de cuisseau désossé. Il peut être ficelé ou recouvert d'un filet. S'il est enveloppé dans du gras de coiffe, la couche de gras ne représente pas plus de 15 % du poids total du rôti.
Portions de cuisseau désossé (3 morceaux)	C32	363A	Préparées à partir du cuisseau (coupe 334). Le jarret et les os sont enlevés. L'intérieur, l'extérieur, la pointe de surlonge sont séparés par une coupe qui suit les commissures naturelles. La rotule ainsi que les gros tendons sont enlevés de la pointe de surlonge. Les effilochures de viande sont enlevées de chaque coupe.
Portions de cuisseau désossées (4 morceaux)	C32A	363	Les portions C32 et la surlonge désossée incluses.
Train de côtes, 7 côtes prêtes à couper	306B	306B	Préparé à partir du carré (coupe primaire) fendu, séparé de l'épaule entre la 4 ^e et la 5 ^e côte. Le bout des côtes est taillé pour ne pas dépasser de 10 cm (4 po) l'extrême pointe extérieure du muscle du faux-filet. L'échine, les apophyses, l'omoplate, le ligament dorsal et le cartilage connexe sont enlevés. Peut être offert en train de côtes de 5 ou de 6 côtes et peut être fait selon la coupe française. La couche de gras extérieure est parée à 6 mm (1/4 po), de façon à ne pas excéder 10 mm (3/8 po).
Veau en cubes	1395	395	Préparé à partir de n'importe quel morceau désossé. La viande du jarret, le cartilage, les tendons et les ligaments épais sont enlevés. L'analyse chimique indique 85 % de viande maigre. Peut être taillé à la main ou à la machine, en cubes raisonnablement uniformes.

FQS-3-02 Portions contrôlées

Spécifications relatives aux portions contrôlées de veau : Coupes préparées à partir de n'importe quelle coupe secondaire et/ou de veau découpé en portions selon les poids spécifiés dans l'A-85-269-001/-001 – Manuel des directives et lignes de conduite des Services d'alimentation, chapitre 2 – Normes et procédures – Annexe C – Portions standards.

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes du Canada</i>	<i>Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)³</i>	<i>Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.</i>
Escalopes attendries (tranches de veau désossé en cubes [NAMP])	1300	1300	Préparées à partir de tout muscle de veau désossé qui est raisonnablement libre de tendons, de ligaments et de membranes. Les escalopes peuvent être pliées et attachées lors du procédé d'attendrissement.
Côtelettes (carré de veau, côtelettes, 7 côtes [NAMP])	1306	1306	Préparé à partir de la moitié du carré de veau dont on a enlevé la pointe de poitrine en coupant à 75 mm (3 po) de la pointe extérieure du muscle du faux-filet aux deux extrémités. L'échine est enlevée. La couche de gras n'excède pas 6 mm (1/4 po).
Côtelettes de filet	1332	1332	Préparées à partir de la moitié de la longe dont on a enlevé le flanc en coupant à 75 mm (3 po) de la pointe extérieure de la noix de la longe aux deux extrémités de la longe. La couche de gras n'excède pas 6 mm (1/4 po). Le gras rénal en excès autour du filet est enlevé.

³ Le Meat Buyer's Guide est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)³	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Escalopes choisies	1336	1336	Préparées à partir des coupes désossées du quartier arrière. Tout le gras, le cartilage, la peau et les tissus sont enlevés. Le muscle est découpé en portions par coupe transversale ou longitudinale. Les portions sont aplaties à une épaisseur d'environ 6 mm (1/4 po). Il n'est pas permis d'utiliser l'attendrissement ni le martelage pour faire une portion à partir de deux morceaux ou plus.
Galettes de veau haché		1396	Préparées à partir de veau haché (coupe 396). La viande hachée doit être modelée mécaniquement en galettes selon la forme et la taille spécifiées par l'acheteur. Les galettes doivent être séparées les unes des autres de façon qu'elles ne collent pas ensemble une fois emballées. Elles doivent être congelées, à moins que l'acheteur exige des galettes fraîches.
Galettes de veau haché renfermant des protéines végétales		1396A	Préparées à partir de produits hachés décrits au numéro 396A. Le mélange haché comprend un produit de protéines de soja spécifié par l'acheteur qui est ajouté au veau haché (396). Le mélange est approuvé pour utilisation dans le cadre des programmes de nutrition infantile s'il répond aux spécifications de l'USDA. Voir le numéro 396A des IMPS. Les exigences concernant la transformation des galettes sont identiques à celles applicables aux galettes de veau haché (1396).

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)³	Description générale d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Voir ces spécifications pour plus de précisions. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de ces dernières a la primauté.
Galettes de veau (721-5)		1396	Préparées à partir de la coupe 396. Le produit de protéines végétales utilisé dans le mélange n'est pas assujéti aux spécifications prescrites par l'USDA en vertu de la réglementation du Food and Nutrition Service (service d'alimentation et de nutrition). Les exigences concernant la transformation des galettes sont identiques à celles applicables aux galettes de veau haché (1396A).

On trouve d'autres spécifications applicables aux coupes de veau dans le *Meat Buyers Guide (NAMP)*, dans le *Manuel des coupes de viande de l'ACIA* et sur le site [Ontario Veal Cuts](#).

Sources d'information et réglementation sur le veau

[Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel de coupes de viande – Veau](#)

[CANADA BEEF | Veal grading](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral](#)

[ACIA – Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#)

[Loi sur les aliments et drogues](#) et [Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille – Partie IV – Noms et normes des catégories de carcasses de veau](#)

[CANADA BEEF | Veal Grading](#)

[ACIA - Produits de viande et de volaille - Manuel des méthodes](#)

[United States Standards for Grades of Veal and Calf Carcasses](#)

[Loi sur l'inspection des viandes](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes](#)

[Loi sur la santé des animaux](#) et [Règlement sur la santé des animaux](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[ACIA - Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[ACIA – Nomenclature et description des coupes de viande – Veau](#)

[Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition révisée](#)

[Veal Information Gateway](#)

[Veau de lait du Québec](#)

[Veau de grain du Québec certifié](#)

[Ontario Milk Fed Veal](#)

Chapitre 2 – Normes et procédures

<u>Section 1 - Introduction</u>	<u>Section 6 - Contrôle des stocks</u>	239. Considérations propres aux services d'alimentation
201. Introduction	219. Généralités	240 Diversité ethnique
<u>Section 2 - Normes</u>	220. Tenue d'un registre des stocks	Annexes
202. Généralités	221. Dénombrement des stocks	Annexe A - Modèle de repas standard admissible
203. Choix et quantité	222. Établissement de la valeur et du prix des stocks	Annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas Service d'alimentation statiques et semi-statiques et grands navires de combat
204. Nutrition	223. Établissement des niveaux de stocks	Annexe B-1 - Tableau de la norme d'aliments disponibles au repas Cuisine roulante, manège militaire, petit navire de combat, Division de la Réserve navale et unités opérationnelles servant moins de 50
205. Service et commodités	224. Distribution des vivres	Annexe C - Portions standards
206. Hygiène et salubrité	225. Dons d'aliments	Annexe D - Calcul de coût de base des vivres (CBV)
207. Normes relatives aux coûts	226. Radiations des stocks de produits alimentaires	Annexe E - Critères des normes communes de service applicables aux services d'alimentation
<u>Section 3 - Types de rations de combat</u>	<u>Section 7 - Préparation et service des aliments</u>	Annexe F- Types de rations de combat et description
208. Normes	227. Généralités	Annexe G- Exemples de menus pour les rations de combat
209. Types de rations de combat	228. Recettes standards	Annexe H- Planification de menus cycliques
<u>Section 4 - Planification des menus</u>	229. Planification de la production	Annexe I Levée de donation de nourriture témoin
<u>Section 5 - Approvisionnement</u>	230. Cuisson par lots	Annexe J- Tableau de contrôle de la production (TCP)
210. Rôle de l'O Appro B/E/F et de l'O Log S	231. Le service des aliments	Annexe K- Situations de crise civile
211. Liste des normes de produits	232. Commercialisation et marchandisage	Annexe L- Lignes directrices concernant l'alimentation des secouristes
212. ARMPCC et ISO	233. Établissement et gestion des attentes de la clientèle et suivi du rendement	
213. Normes relatives à l'inspection des viandes	<u>Section 8 - Assurance et contrôle de la qualité des repas et du service</u>	
214. Produits de marques de commerce et partenariats	234. Assurance de la qualité	
215. Acquisition de produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement	235. Contrôle de la qualité	
216. Réception des vivres	236. Contrôle de la qualité et satisfaction des consommateurs	
217. Avis de refus/divergence des denrées alimentaires	<u>Section 9 - Ravitaillement d'urgence</u>	

218. Entreposage des vivres	237. Généralités	
	238. Urgence - Notions générales	

Section 1 – Introduction

201. Introduction

1. Le MDN doit fournir des services d'alimentation économiques et efficaces qui soutiennent sa mission et celle des FC et qui répondent aux attentes des clients en ce qui a trait au choix, à la qualité, aux prix, à la nutrition et au service. Pour appuyer la mission des FC et du MDN, des installations fournissent des services d'alimentation aux consommateurs financés par le MDN.

2. Le QGDN/D Svc Alim est chargé d'élaborer des politiques et des normes qui appuient le mandat des Services d'alimentation des FC. Selon l'un des principes directeurs clés régissant la prestation de services d'alimentation au MDN et aux FC, les clients financés par le MDN doivent avoir accès à des services d'alimentation semblables dans toute installation publique de services d'alimentation (y compris les opérations contractuelles), compte tenu des conditions opérationnelles ou des environnements comparables. Afin de respecter cette exigence fondamentale, les normes relatives aux services d'alimentation doivent être bien définies, durables, abordables et appliquées uniformément pour toutes les opérations des services d'alimentation publics. Elles doivent reconnaître les différents milieux, l'étendue du volume d'activité et les disparités inhérentes qui existent dans l'organisation et l'infrastructure des opérations locales des services d'alimentation. Enfin, on doit pouvoir atteindre les normes, et celles-ci doivent permettre d'effectuer une analyse équitable du rendement aux divers niveaux de gestion.

3. Le présent chapitre décrit les normes qui s'appliquent à toutes les organisations des Services d'alimentation des FC et aux opérations de services d'alimentation à contrat. Les normes relatives au soutien opérationnel pour les services d'alimentation doivent se rapprocher autant que possible de celles qui sont prescrites dans les emplacements fixes et doivent satisfaire aux conditions de la situation opérationnelle. Les normes relatives aux services d'alimentation dans un cadre opérationnel sont expliquées dans les publications suivantes :

- a. A-85-269-001/FP-002 - Manuel d'alimentation à bord des navires;
- b. A-85-269-001/FP-003 - Manuel d'alimentation en campagne;
- c. A-85-269-001/FP-004 - Manuel d'alimentation en vol.

4. Le présent chapitre décrit aussi les normes et les types de rations de combat prévues pour les FC, et il établit les principes et les procédures qui se rattachent à la planification des menus, à l'approvisionnement, au contrôle des stocks ainsi qu'à l'assurance et au contrôle de la qualité pour la préparation et le service des aliments. Enfin, le chapitre présente les principes et les considérations qui s'appliquent au ravitaillement d'urgence dans le cas des situations de crise civile.

Section 2 – Normes

202. Généralités

5. Les normes pour les services d'alimentation des FC ont été réparties selon les cinq catégories suivantes :

- a. Choix et quantité. Les normes concernant le choix et la quantité sont définies selon les critères suivants :
 - (1) Annexe A - Modèle de repas standard admissible pour les repas réguliers et transportés.

- (2) Annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas - Emplacements statiques et semi-statiques.

Annexe B-1 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation en campagne - Remorque servant de cuisine mobile (inclus les cuisines de manèges militaires - unités certifiées de la Réserve et les contrats de services d'alimentation financés par l'État pour unités non certifiées);

Annexe B-2 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - Grand navire de guerre (et SFC Alert);

Annexe B-3 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - Sous-marin et NDC (inclus les cuisines certifiées des divisions de la Réserve navale et les contrats de services d'alimentation financés par l'État pour unités non certifiées).

Annexe B-4 – Normes d'aliments disponibles au repas – Services d'alimentation des cadets - S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets.

- (3) Annexe C - Portions standards.

- b. Nutrition. Les Services d'alimentation des FC appliquent les normes nutritionnelles qui se rattachent aux lignes directrices nationales que renferme le guide Bien manger avec le Guide alimentaire canadien. On encourage la consommation de divers aliments provenant des quatre groupes alimentaires. Les repas servis dans les salles à manger des Forces canadiennes ou lors d'opérations déployées doivent offrir un choix équilibré et nutritif d'aliments qui répondent aux besoins des consommateurs. Les repas doivent aussi fournir une source suffisante d'énergie et d'éléments nutritifs pour satisfaire aux besoins d'une force militaire active et en santé. En règle générale, les Services d'alimentation doivent utiliser des produits alimentaires commerciaux standards pour la préparation et le service de repas nutritifs. Par conséquent, les produits alimentaires ou boissons qui portent des allégations nutritionnelles bien précises ou qui ont été renforcés ou concentrés de façon considérable dans un élément nutritif en particulier ne satisfont pas aux exigences des Services d'alimentation des FC.
- c. Service et commodités. Les normes concernant le type de service et de commodités offerts aux utilisateurs autorisés se définissent de la façon suivante :
- (1) le service standard est de style cafétéria,
 - (2) le MDN doit fournir les ressources nécessaires pour mettre sur pied et faire fonctionner une salle à manger comprenant des coins-repas distincts pour les officiers, pour les militaires du rang (MR) supérieurs et pour les militaires du rang subalternes de chaque base, escadre ou unité, lorsqu'un soutien ordinaire doit être offert à des consommateurs financés par le MDN,
 - (3) les consommateurs autorisés ont accès aux services d'alimentation tous les jours de l'année,
 - (4) les heures d'ouverture doivent convenir aux utilisateurs,
 - (5) le service de repas est efficient et rapide.
- d. Hygiène et salubrité. Les Services d'alimentation des FC appliquent les principes et les pratiques énoncés dans le *Code pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires – (le Code)*. Ils les adaptent, au besoin, en fonction des contraintes que présente le contexte opérationnel du service d'alimentation. Outre les normes que renferme le Code, des normes bien précises concernant l'alimentation en vol ont été élaborées par l'IATA. Elles sont décrites dans le Manuel d'alimentation en vol.

Coût. Des normes relatives aux coûts ont été élaborées pour les repas, les suppléments et les taux de recouvrement. Elles portent notamment sur ce qui suit :

- (1) Cout de nourriture ordinaires, qui comprennent le coût de base des vivres (CBV),
- (2) Allocations pour les suppléments ce qui incluent;
 - a. [Repas transportés](#)
 - b. [Alimentation en campagne](#)
 - c. [Repas occasionnels](#)
 - d. [Suppléments de calories](#)
 - e. [Allocation entre les repas \(AER\)](#)
 - f. [Allocation pour petites embarcations \(APE\)](#)
 - g. [Allocation pour opérations de déploiement](#)
 - h. [Allocation pour supplément de RIC](#)
- (3) les taux de recouvrement selon le type de consommateurs, le type de service ainsi que le type et le nombre de repas fournis.

203. Choix et quantité

6. Les normes de « choix et quantité » constituent une norme de base dont l'application est nécessaire dans tout service d'alimentation et obligatoire pour les opérations des services d'alimentation des FC financés par l'État. Les normes de « choix et quantité » comportent trois volets distincts : le « *Modèle de repas standard admissible* », la « *Norme d'aliments disponibles aux repas* » et les « *Portions standards* » qui sont décrits ci-dessous. Ces normes sont le résultat des convictions et des efforts d'un groupe de travail (GT) spécial composé de douze adjudants chefs et premiers maîtres de 1^{re} classe du GPM des cuisiniers qui ont mis en commun leurs connaissances et leur expérience professionnelles afin d'analyser et de confirmer les normes requises, de recommander des changements et de faire approuver des normes de « choix et quantité » qui sont bien définies et qui permettent d'accomplir la mission des Services d'alimentation des FC.

7. Les normes ont été établies de manière à respecter quatre critères essentiels. Elles sont **équitables** pour les clients, elles sont **abordables** pour le client, le MDN et le public, et elles sont **réalisables** dans toute opération des services d'alimentation, dans un environnement et des conditions opérationnelles comparables. Le GT spécial a également convenu à l'unanimité que ces normes devaient être **durables**, étant donné qu'elles peuvent et doivent être appliquées équitablement et uniformément à toutes les opérations des services d'alimentation publics.

8. Les normes de « choix et quantité » correspondent aux besoins nutritionnels d'une population militaire active et en santé. Elles tiennent également compte des différents environnements, du taux d'activité variable et des disparités inhérentes dans l'organisation et l'infrastructure des services d'alimentation au niveau local ou lors d'opérations déployées. Ces normes sont établies de façon que chacun des services d'alimentation puisse les atteindre et les appliquer constamment, jour après jour, sur les plans de la qualité et de la quantité.

203.1 Modèle de repas standard admissible

9. Afin de s'acquitter de la responsabilité de l'État d'offrir des repas nutritifs aux consommateurs financés par le MDN, les services d'alimentation doivent fournir des repas complets. Par repas complet, nous entendons l'équivalent de la « table d'hôte » dans le secteur privé. L'annexe A - Modèle de repas standard admissible définit la combinaison d'aliments pour le petit déjeuner, le repas du midi et le souper, y compris les repas transportés, qui constitue un repas complet fourni aux frais de l'État à des consommateurs financés par le MDN. Les consommateurs financés par le MDN peuvent faire un choix ou toute combinaison raisonnable de choix à partir des menus offerts, dans le cadre du modèle de repas admissible.

10. Cette norme sert de base pour incorporer les besoins nutritionnels d'une force militaire active dans des éléments de repas représentatifs pour chaque repas de la journée. Le modèle de chaque repas doit comprendre les quatre groupes d'aliments recommandés dans « Bien manger avec le Guide alimentaire canadien ».

203.1.1 Teneur en éléments nutritifs principaux

11. En raison des normes relatives au choix et à la quantité qui s'appliquent pour les repas offerts et les portions, l'annexe A - Modèle de repas standard admissible offre aux consommateurs la possibilité de choisir des articles du menu qui assurent une quantité d'énergie calorique et d'éléments nutritifs se situant dans l'échelle qui suit :

Repas	Énergie (en calories)	Protéines (% de calories)	Matières grasses (% de calories)	Glucides (% de calories)
Petit déjeuner	650 – 1 150	15 – 17 %	15 – 45 %	38 – 68 %
Déjeuner	600 – 1 350	16 – 24 %	27 – 39 %	45 – 51 %
Dîner/souper	650 – 1 100	24 – 35 %	22 – 35 %	41 – 47 %
Total	1 900 – 3 600 calories			
% relatif d'énergie	100 %	15 – 35 %	15 – 45 %	38 – 68 %
Valeur nutritive moyenne d'un jour-repas	2 500 calories	19 %	30 %	51 %

203.2 Norme d'aliments disponibles au repas et portions standards

12. La *Norme d'aliments disponibles au repas* énumère le nombre de types et la variété de choix qui doivent être offerts pour chaque élément de repas (catégorie) du *Modèle de repas standard admissible*. La *Norme d'aliments disponibles au repas* sert d'outil pour déterminer dans quelle mesure un service d'alimentation fournit « des repas qui répondent aux attentes des clients en matière de qualité nutritionnelle et de variété, conformément aux lignes directrices de Bien manger avec le Guide alimentaire canadien ». Dans ce contexte, la variété n'est pas déterminée essentiellement par le nombre de choix offerts pour un repas, mais plutôt par la variété de choix offerts, de repas en repas et de jour en jour, au cours d'une période représentative (semaine ou mois).

13. La *Norme d'aliments disponibles au repas* est également l'une des normes les plus visibles qui caractérise un service d'alimentation militaire et qui montre aux clients et convives que des normes communes sont appliquées pour toutes les opérations des services d'alimentation des FC, dans une unité sédentaire ou en déploiement. Par conséquent, l'application doit être uniforme, de sorte que les attentes de la clientèle soient gérables. Finalement, cette norme a une incidence directe sur le coût des aliments : plus les choix sont nombreux à chaque élément de repas (catégorie), plus les coûts sont élevés. Le dépassement de la norme peut également occasionner des coûts de fonctionnement supplémentaires, surtout au plan de la main-d'œuvre, ce qui influencerait sur le rapport coût/jour-repas et, de ce fait, sur la viabilité financière.

14. Il y a cinq tableaux consacrés à la *Norme d'aliments disponibles au repas*. Le premier tableau s'applique aux *Services d'alimentation des FC statiques et semi-statiques*. La norme relative aux *Services d'alimentation des FC statiques et semi-statiques* a été adaptée aux conditions et aux restrictions propres à trois contextes particuliers de services alimentaires, et ces normes sont décrites dans les trois tableaux qui suivent. Le cinquième tableau montre la norme qui a été mise au point à la demande de la D Cadets et qui devrait s'appliquer, au lieu des autres normes établies, dans le cadre de services d'alimentation destinés aux cadets.

- a. Annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas - emplacements statiques et semi-statiques;

Chapitre 2 – Normes et procédures

- b. Annexe B-1 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation en campagne - *Remorque servant de cuisine mobile (inclus les cuisines de manèges militaires – unités certifiées de la Réserve et contrats de services d'alimentation financés par l'État pour unités non certifiées);*
- c. Annexe B-2 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - *Grand navire de guerre (et SFC Alert);*
- d. Annexe B-3 – Normes d'aliments disponibles au repas – Alimentation à bord des navires - *Sous-marin et NDC (aux divisions de la Réserve Navale – cuisines certifiées et services d'alimentation à contrat financés par l'État dans le cas des unités non certifiées).*
- e. Annexe B-4 – Normes d'aliments disponibles au repas – Services d'alimentation des cadets - *S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*
- f. Annexe B-3 - Normes d'aliments disponibles au repas - Alimentation à bord de navires - *Sous-marin et NDC (inclus les cuisines certifiées des divisions de la Réserve navale et les contrats de services d'alimentation financés par l'État pour les unités non certifiées).*

15. L'annexe C - Portions standards précise la quantité de nourriture requise de chaque type d'aliment pour une portion servie aux repas dans les salles à manger des FC, distribuée sous forme de repas transportés et servie en milieu opérationnel. Elle a une incidence directe sur l'apport en calories et en nutriments d'un élément de repas, par rapport à l'ensemble du repas. Elle respecte ou dépasse les lignes directrices du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et correspond aux besoins en énergie et nutriments d'une population militaire active et en santé. Un service d'alimentation qui dépasse cette norme pourrait fausser le message de promotion de la santé en incitant les convives à surconsommer. Les *Portions standards* ont également une conséquence directe sur le coût des aliments : plus les portions sont grosses, plus le coût par portion est élevé. Le dépassement de la norme aurait un effet sur la viabilité financière.

16. La *Norme d'aliments disponibles au repas*, le *Modèle de repas standard admissible* et les *Portions standards* représentent les normes quantitatives établies pour les repas et les rafraîchissements. Ces normes constituent également la base permettant d'établir les indemnités standards et les taux de recouvrement pour les opérations des services d'alimentation financées par l'État. C'est pourquoi la mise en application des normes de « choix et quantité » est un pas important permettant de garantir que les clients, y compris les commandants qui reçoivent des services d'alimentation contre recouvrement des coûts, le personnel résidant faisant l'objet de retenues à la source pour les rations et la clientèle payante, ont accès, partout dans les FC, à un service de repas aux normes similaires, compte tenu du prix/des frais qu'ils paient.

204. Nutrition

17. Les normes de nutrition adoptées par les Services d'alimentation des FC sont conformes aux principes et aux lignes directrices que renferme de « Bien manger avec le Guide alimentaire canadien ». Les Services d'alimentation des FC doivent offrir des aliments de qualité qui sont intéressants et appétissants et qui respectent ces lignes directrices. Cela signifie que des aliments des quatre groupes alimentaires doivent être offerts à chaque repas, qu'une variété d'aliments doit être offerte quotidiennement à chaque repas et que les portions servies doivent permettre aux consommateurs d'obtenir le nombre de portions de chaque groupe alimentaire qui satisfait aux besoins caloriques et nutritionnels d'une population adulte en santé et active. En outre, des choix respectant les lignes directrices pour une saine alimentation doivent être offerts, y compris des produits à faible teneur en gras, des plats végétariens, des produits de céréale entière, des aliments faibles en sel et en graisse à frire et des boissons à faible teneur en caféine.

18. Étant donné que la nutrition constitue un aspect essentiel de la prestation de services d'alimentation, le chapitre 6 - Nutrition explique en détail les concepts, les pratiques et les procédures que doivent mettre en application les Services d'alimentation des FC afin d'offrir des repas nutritifs et équilibrés aux membres des FC et au reste de leur clientèle.

205. Service et commodités

205.1 Type de service offert dans les salles à manger des FC

Chapitre 2 – Normes et procédures

19. Le niveau de service de base que doit fournir les FC est un service de style cafétéria qui se compare à celui fourni dans les cafétérias commerciales contemporaines qui se trouvent dans les immeubles à bureaux du Canada.

20. Lorsque le rôle de l'unité consiste à offrir un service et des commodités accrus à des fins militaires et lorsque des ressources ont été affectées en vue d'assurer un niveau de service accru, le commandant de la base, de l'escadre ou de la formation peut autoriser un service limité aux tables.

21. Sous réserve de la norme des FC, les trois niveaux de service suivants peuvent être offerts :

Type de service	Description	Particularités
Sans service aux tables	De style cafétéria (standard)	Du sel, du poivre, du sucre, des distributeurs de serviettes et des condiments se trouvent sur les tables, mais il n'y a pas d'ustensiles, de vaisselle et de verrerie. Les clients vont chercher leur repas dans une aire de service où ils prennent un plateau et des ustensiles. Des employés assurent généralement le service des aliments chauds. Pour les salades, les desserts et les boissons, les clients se servent généralement eux-mêmes. Ils remettent les plateaux utilisés à un endroit prévu à cette fin ou sur un porte-plateaux. Les employés des salles à manger nettoient les tables utilisées et y remettent des condiments et autres, selon les besoins. Lorsqu'il y a un point de vente, avant de quitter l'aire de service, les clients passent devant un caissier où un préposé prend note du repas choisi ou acheté. Lorsqu'il n'y a pas de point de vente, l'accès peut être contrôlé par un employé de service qui se trouve à l'entrée de la salle à manger, ou au moyen d'un système de contrôle d'accès qui prévoit l'utilisation d'une carte de repas valide pour les clients autorisés et de billets de repas pour les consommateurs payants. Une carte affichant le menu dans les langues requises (en français, en anglais ou dans les deux langues, selon la situation de l'unité et la préférence des clients) se trouve bien en vue à l'entrée.
Service limité aux tables	Le consommateur n'est pas servi à la table. Le couvert est déjà disposé et le consommateur prend les aliments à l'aire de service; les employés desservent les tables après le repas.	De la vaisselle, des ustensiles, de la verrerie, des condiments et des accessoires se trouvent sur les tables. Les clients vont chercher leur repas dans une aire de service. Des employés desservent les tables. Les clients se servent généralement eux-mêmes pour ce qui est des salades, des desserts et des boissons. Lorsqu'il y a un point de vente, un préposé assure le traitement du repas autorisé choisi au moyen de la carte du client ou reçoit le paiement en espèces pour le repas ou les aliments choisis. Lorsqu'il n'y a pas de point de vente, le contrôle se fait au moyen d'un système de contrôle d'accès qui prévoit l'utilisation d'une carte de repas valide pour les clients autorisés et de billets de repas pour les consommateurs payants.
Service complet aux tables	Le consommateur est servi à la table. N. B. : Pour des raisons d'économie et de responsabilité publique, ce niveau de service n'est plus offert aux consommateurs financés par le	Les clients s'assoient à une table sur laquelle se trouvent des ustensiles, de la vaisselle, de la verrerie, des condiments et des accessoires. Les employés de service distribuent des menus imprimés, prennent les commandes et servent les repas aux tables. Pour les salades, les desserts et les boissons, les clients se servent généralement eux-mêmes. Lorsqu'il y a un point de vente, un préposé assure le traitement du repas autorisé choisi au

Type de service	Description	Particularités
	MDN, étant donné les coûts élevés qu'il comporte.	moyen de la carte du client ou reçoit le paiement en espèces pour le repas choisi. Lorsqu'il n'y a pas de point de vente, le contrôle se fait au moyen d'un système de contrôle d'accès qui prévoit l'utilisation d'une carte de repas valide pour les clients autorisés et de billets de repas pour les consommateurs payants.

205.2 Nombre de salles à manger publiques

22. Dans les FC, la norme concernant le service et les commodités exige la présence d'une salle à manger publique où des coins-repas distincts sont aménagés pour les officiers, pour les adjudants et sergents et pour les militaires du rang subalternes à chaque base, escadre ou unité, lorsqu'un soutien régulier doit être fourni à des consommateurs financés par le MDN. Dans des situations particulières, le commandant peut autoriser l'utilisation de salles à manger distinctes :

- a. lorsque la capacité d'accueil des salles à manger est dépassée régulièrement ;
- b. lorsqu'un nombre suffisant et soutenu de consommateurs parmi les officiers et les adjudants justifie la rentabilité de plus d'une salle à manger;
- c. lorsque l'emplacement de la base, de l'escadre ou de la formation s'étend sur une vaste région qui justifie la présence de plus d'une salle à manger pour assurer un accès raisonnable aux consommateurs ;
- d. lorsqu'il existe une salle à manger en état de service assurant une capacité de surplus qui est maintenue en service pour répondre aux besoins des militaires.

23. Aux endroits où le besoin de soutien pour les consommateurs financés par le MDN ne justifie pas l'établissement et le maintien en service d'une salle à manger publique, le MDN doit assurer aux membres des FC et à ses employés un accès raisonnable à des services d'alimentation en ayant recours aux établissements et services commerciaux avoisinants, à un établissement de restauration du secteur privé ou à d'autres services localisés adaptés de façon à offrir l'accès à des repas du midi aux frais des consommateurs.

205.3 Accès à des services d'alimentation tous les jours de l'année

24. Des services d'alimentation doivent être offerts aux clients autorisés tous les jours de l'année dans une base, une escadre ou une unité. Lorsqu'une salle à manger est fermée de façon temporaire en raison de réparations ou pour des raisons économiques (les fins de semaine et pendant les vacances), d'autres dispositions rentables doivent être prises afin d'offrir des services d'alimentation et de répondre aux besoins des consommateurs. Selon la situation, de telles dispositions peuvent comprendre, entre autres, ce qui suit :

- a. l'utilisation d'installations et d'équipements conteneurisés ou mobiles permettant la préparation d'aliments et offrant la capacité de service nécessaire;
- b. l'utilisation de produits alimentaires ou de repas à chauffer et servir afin de pallier à l'indisponibilité temporaire d'une cuisine ou à l'insuffisance temporaire de personnel pour les services d'alimentation;
- c. la conclusion d'une entente pour des services de traiteur fournis sur place ou hors de l'emplacement (y compris les services d'une cantine mobile);
- d. l'autorisation, lorsque cette option est jugée la plus économique, du remboursement des sommes réelles dépensées pour des repas achetés par des consommateurs financés par le MDN dans des circonstances où les repas ne peuvent être fournis au frais de l'État, jusqu'à concurrence des taux prescrits par l'Instruction des Forces canadiennes sur les voyages en service temporaire (IFCVST).

205.4 Heures d'ouverture convenables

25. Les heures d'ouverture normales d'une salle à manger doivent prévoir des périodes de repas convenables qui cadrent avec les heures de travail établies pour les activités habituelles de la base, de l'escadre ou de l'unité et pour celles des unités et sous-unités qu'elle soutient. Les heures d'ouverture doivent aussi être fixées de façon à présenter une souplesse et une commodité abordables et raisonnables pour les clients financés par le MDN et pour les consommateurs du type 2 lorsqu'il s'agit d'avoir accès aux services d'une salle à manger pour les repas du matin et du soir ainsi que pendant les fins de semaine et les jours fériés.

26. En général, les heures normales prévues pour chacun des repas devraient comporter une période de service d'au moins 90 minutes. Une période normale plus longue devrait être prévue dans les deux situations suivantes :

- a. lorsqu'il faut satisfaire aux besoins de soutien durant les heures de travail normales de la base, de l'escadre ou de l'unité;
- b. lorsque les services d'alimentation locaux peuvent satisfaire avec rentabilité aux besoins de la majorité des clients de disposer de périodes de repas plus longues, et que cette plus longue période de service permet de réduire ou de ne pas faire augmenter le coût variable des jours-repas.

205.5 Service de repas efficient et rapide

27. Un service de repas efficient signifie que le menu offre un bon choix pendant toute la période du repas et qu'il satisfait amplement aux normes relatives à la qualité, à la variété et à la quantité. Un service de repas rapide signifie que le temps total entre l'arrivée d'un client à la salle à manger et son départ de l'aire de service ne doit pas excéder :

- a. quinze minutes au cours des périodes de pointe et
- b. cinq minutes en dehors des périodes de pointe.

28. Cela inclus la période d'attente en ligne au comptoir de service, ainsi que toute période d'attente au PDV/contrôle d'accès. Lorsque le service de repas offre des aliments devant être cuits sur commande, le client ne devrait pas attendre plus de huit minutes entre le moment où il commande son choix au comptoir de service et celui où il reçoit le repas commandé.

206. Hygiène et salubrité

29. Le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires (le Code) établit les normes pour les activités des Services d'alimentation des FC de façon à mettre en application et à maintenir un niveau élevé d'hygiène et de salubrité dans les installations fixes d'alimentation et, conformément à ses principes, à adapter et à mettre en application des normes en fonction des contraintes que présente le service d'alimentation opérationnel, tout en maintenant un niveau élevé de salubrité pour les aliments. Étant donné que l'hygiène et la salubrité constituent un aspect critique de la prestation de services d'alimentation, le chapitre 7 - Hygiène et salubrité explique en détail les dispositions du Code, recommande, pour la formation, des ressources bien précises à l'appui des principes et des pratiques du Code et décrit les procédures particulières à appliquer pour la préparation, l'entreposage temporaire et la manipulation des repas transportés.

207. Normes relatives aux coûts

30. Les allocations de repas, exprimées en valeur monétaire, représentent les dépenses admissibles pour des repas autorisés fournis par l'État à des consommateurs financés par le MDN. Lorsqu'il est jugé que les allocations ordinaires ne suffisent pas pour répondre à des besoins de soutien bien précis, des allocations pour suppléments peuvent être autorisées. Voici une description des allocations :

COUT STANDARD DES VIVRES	Coût de base des vivres (CBV)
ALLOCATIONS POUR LES	Repas transportés

SUPPLÉMENTS	Alimentation en campagne
	Repas occasionnels
	Suppléments de calories
	Allocation entre les repas (AER)
	Allocation de petit navire
	Allocation pour supplément de RIC
	Allocation de supplément de ration fraîche

207.1 Coût standard des vivres

207.1.1 Coût de base des vivres (CBV)

31. Il s'agit du coût standard d'un jour-repas (une ration) pour chacun des Services d'alimentation qui dessert des emplacements fixes, en garnison ou à bord de navires. Le QGDN/D Svc Alim publie le CBV chaque année. Un jour-repas représente la quantité de nourriture nécessaire pour offrir à une personne trois repas équilibrés au cours d'une période de vingt-quatre heures. **Les petits déjeuners représentent 20 p. 100 du CBV, tandis que les repas du midi et du soir en représentent 40 p. 100.** Le CBV est le coût du modèle de repas standard admissible (annexe A) qui est rajusté selon la tendance de la consommation et par un facteur régional auquel on ajoute le taux d'inflation prévu pour les produits alimentaires au cours de l'année suivante. L'annexe D - Calcul du coût de base des vivres (CBV) donne de plus amples renseignements sur les calculs effectués par le QGDN/D Svc Alim pour déterminer le CBV de chaque unité.

207.2 Allocations pour les suppléments

207.2.1 Allocation de repas transportés

32. L'allocation de repas transportés est autorisée afin de compenser les dépenses supplémentaires en vivres conformément au modèle de repas standard admissible (annexe A) qui s'appliquent aux repas pris ailleurs que dans une salle à manger. Ces repas comprennent les boîtes-repas, les repas chauds emballés, les repas en contenant thermos et les repas en vol pour lesquels il y a demande et autorisation au moyen d'une Demande de services d'alimentation (DSA) ou d'une Demande de repas en vol. **Les petits déjeuners transportés représentent 30 p. 100 du CBV, tandis que les repas du midi et du soir en représentent 50 p. 100. Les repas transportés pour une journée entière représentent donc 130 p. 100 du CBV.**

33. Le client est facturé en fonction du nombre de repas confirmés sur la demande de service d'alimentation (DSA) quarante-huit heures avant la date d'arrivée. Si le nombre de repas excède la demande originale, le client est facturé pour le nombre révisé. Si le nombre est inférieur à la demande originale, le client est facturé pour le nombre soumis, à moins d'un préavis de quarante-huit heures (ou autre période spécifiée).

34. Des procédures de récupération sont appliquées lorsque qu'une demande de repas transportée est annulée après que les repas eut été préparés mais qu'ils ne soient pas sortis de la cuisine. Aucun article ne devrait être récupéré des repas ou des rafraîchissements une fois que ceux-ci sont sortis de la cuisine. Les procédures de récupération s'appliquent uniquement aux repas transportés.

35. Seuls les articles ci-après peuvent être récupérés d'un repas ou rafraîchissement :

- a. Jus, fruits en conserve et fruits frais à l'exception des fruits coupés en portions et emballés,
- b. Tous les aliments en emballages ou contenants individuels (café, thé, chocolat chaud, vinaigrette, relish, fromage, margarine/beurre, mini-berlingot, craquelins, confiture, desserts, condiments et céréales).

36. Les articles récupérés doivent être replacés à l'inventaire. Ces articles doivent servir au prochain repas transporté équivalent. Les frais exigés du client/de l'unité doivent être réduits de la valeur de récupération.

207.2.2 Allocation d'alimentation en campagne

37. L'allocation d'alimentation en campagne est disponible lors d'exercices et de déploiements. L'allocation couvre les frais associés à l'augmentation des besoins nutritionnels lors d'activités physiques de haut niveau et d'heures de travail prolongées. Pendant les exercices, l'allocation d'alimentation en campagne correspond à un pourcentage du CBV national ou du CBV de l'unité de soutien, si ce dernier est le plus élevé. Dans le cadre d'un déploiement, le CBV de l'unité de soutien est utilisé si l'approvisionnement provient de la COC de l'unité de soutien. Cette allocation inclut les besoins supplémentaires normalement couverts par les allocations de rafraîchissements en milieu de travail, de collations du soir et de calories supplémentaires et par conséquent, elles ne peuvent être combinées. Elle dépend du nombre de militaires participant à l'exercice ou au déploiement et de leur durée, lorsqu'il y a distribution de rations fraîches durant une partie ou la totalité de l'exercice.

38. Le tableau ci-dessous présente les diverses situations possibles en matière d'allocation d'alimentation en campagne. L'allocation initiale s'applique à un effectif de plus de 350 personnes et pour une durée de plus de 30 jours. Dans toutes autres situations, le nombre de participants et la durée servent à déterminer le montant de l'allocation. Le système Unitrak permet d'obtenir automatiquement un calcul lorsque les deux données sont entrées dans les cases prévues à cette fin.

Situation	Durée (Jours)	Effectif	% supplémentaire en fonction du CBV national (inclus les allocations pour les calories supplémentaires, les boissons prises entre les repas et les collations du soir)
1	31 +	351 +	35%
2	31 +	126-350	40 %
3	31 +	1-125	45 %
4	8-30	351 +	40 %
5	8-30	126-350	45 %
6	8-30	1-125	50 %
7	1-7	351 +	45 %
8	1-7	126-350	50 %
9	1-7	1-125	55 %

Le coût standard des vivres pour l'exercice est égal à : (CBV x Nombre total de jour-repas) + (Allocation d'alimentation en campagne x Nombre total de repas quotidiens). Voir l'annexe M pour un exemple de calcul du coût standard des vivres.

Collation du soir

La collation du soir doit être offerte dans la salle à manger du camp conformément au tableau suivant et selon la portion standard.

TABLEAU – ALIMENTS ADMISSIBLES – COLLATION DU SOIR
Tous les aliments et(ou) boissons énumérés ci-dessous doivent être offerts en guise de collation du soir dans chaque salle à manger :
Café ou thé, avec crème ou lait et sucre
Mélange à chocolat chaud
Mélange à thé glacé
Lait

Jus de fruit
Soupe et craquelins
TABLEAU – ALIMENTS ADMISSIBLES – COLLATION DU SOIR
Pain, tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.)
Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.)
Pâtisseries

Rafrâichissements en milieu de travail (RT)

Des rafraîchissements doivent être offerts au personnel dans le milieu de travail, sans excéder deux boissons par personne par période de vingt-quatre heures. La portion standard par attribution est de 250 ml (reconstituée).

TABLEAU - RAFRAÎCHISSEMENTS ADMISSIBLES EN MILIEU DE TRAVAIL
Toutes les boissons ci-après peuvent être offertes en guise de rafraîchissement :
Café ou thé, avec crème ou lait et sucre
Mélange à chocolat chaud
Mélange à thé glacé
Mélange de boisson aux fruits en poudre

207.2.3 Allocation de repas occasionnels

39. Les repas occasionnels allocations sont des repas fraîchement préparés qui sont fournis sur une base irrégulière (trois repas par mois ou moins) ou qui sont utilisés pour compléter les autres systèmes d'alimentation (c.-à-d. les RIC) des groupes ou unités.

40. L'allocation pour repas occasionnels est accordée :

- a. Aux unités de la Réserve qui préparent et servent les repas de façon irrégulière. Cette allocation ne s'applique que lorsqu'il y a présence réelle, et non dans les emplacements où des repas sont servis de façon régulière (p. ex., si le dîner est servi tous les jours).
- b. Aux comptes désignés comme déployés. L'allocation a pour but d'offrir des possibilités de repas fraîchement préparés, notamment des petits déjeuners ou des grillades, si possible de façon hebdomadaire. Ces repas s'ajoutent à l'allocation supplémentaire pour aliments frais d'une RIC. **Le petit déjeuner représente 30 p. 100 du CBV local, tandis que les dîners et les soupers en représentent 50 p. 100.**

207.2.4 Suppléments de calories

41. L'allocation pour suppléments de calories permet de fournir des aliments supplémentaires dans des situations bien précises. Ce supplément ne s'applique pas lorsque l'allocation d'alimentation en campagne est fournie, car celle-ci intègre déjà des aliments supplémentaires. Pour les consommateurs de type A, le montant de l'allocation doit être prévu dans le budget local des Services d'alimentation et(ou) être ajouté à celui-ci. Pour les autres types de consommateurs, le montant doit être recouvré auprès du client (gestionnaire du CR), selon le taux de recouvrement standard local qui s'applique pour les suppléments de calories.

42. L'allocation pour suppléments de calories est accordée dans des situations bien précises, conformément aux allocations supplémentaires maximales suivantes :

- a. **15 p. 100 du CBV**, lorsque demandé et autorisé par le commandant ou le client,
 - (1) au cours du déploiement d'unités opérationnelles, à l'exception des navires et d'exercices d'entraînement, lorsque les conditions sont difficiles ou que les exigences sont grandes sur le plan physique;
 - (2) pour les camps d'été de la Réserve;
 - (3) pour les cadets de l'Air, de l'Armée ou de la Marine lors des activités d'instruction et des camps d'été ;
 - (4) pour les élèves-officiers du CMR au cours de l'année universitaire seulement;
 - (5) pour le personnel qui suit le cours d'instruction des recrues et le cours de formation de base des officiers ;
- b. **6 p. 100 du CBV**, pour l'« allocation pour service en mer », qui permet de fournir les besoins nutritionnels supplémentaires à bord des navires lors des opérations en mer. Cette allocation s'applique à tous les navires, sous-marins et autres bâtiments pour tout le personnel pour chaque journée passée en mer¹.

207.2.5 Allocation entre les repas (AER)

43. L'AER est une indemnité de dépenses qui correspond à 5 p. 100 du taux de recouvrement approprié. Elle sert à offrir une collation ou une boisson entre les repas, conformément au [Tableau des suppléments entre les repas](#). Cet ajout ne s'applique pas lors de l'utilisation de l'indemnité d'alimentation en campagne parce que des aliments supplémentaires ont déjà été inclus dans cette indemnité. Comme pour toutes les autres indemnités pour suppléments de repas, elle confère au gestionnaire des Services d'alimentation le pouvoir d'utiliser des ressources de l'État, en respectant les limites de l'indemnité monétaire, dans les situations et les conditions décrites ci-dessous. Pour les consommateurs de type A, ce montant doit être prévu dans le budget local des services d'alimentation ou être ajouté à celui-ci. Pour les autres types de consommateurs, le montant doit être recouvré auprès du client (gestionnaire du CR) selon le taux de recouvrement standard local qui s'applique pour une AER.

44. L'allocation entre les repas (AER) est accordée dans les situations suivantes :

- a. vivres et(ou) boissons autorisés par le commandant pour les membres du personnel qui participent à des opérations, à des exercices ou à des travaux exigeants et(ou) qui sont exposés à une chaleur (plus de 30° Celsius²) ou à un froid (moins de 0° Celsius extrême, lorsqu'il ne leur est pas possible d'obtenir une consommation dans une aire de travail du camp, une salle à manger, un établissement non public, une

¹ Le pourcentage est révisé annuellement et publié en même temps que le CBV. Consulter le [Msg AIG 2615.doc](#)

² Besoins nutritionnels dans un milieu chaud, Institut de médecine.

cantine libre-service ou un établissement commercial. **Une attribution aux quatre heures et, au plus, quatre attributions par période de 24 heures;**

- b. vivres et(ou) boissons autorisés par un professionnel de la santé qualifié pour évaluer les besoins nutritionnels d'un individu (p. ex., diététiste (Dt.P.)) de même que ses besoins supplémentaires en matière de nourriture et de boissons. Cela s'applique aux patients d'un hôpital, d'un centre de soins de santé ou autre dans le cadre de programmes de santé et/ou d'entraînement physique sous surveillance médicale. Les AER sont autorisées de façon individuelle. Un médecin-chef peut autoriser une AER en l'absence de diététiste. **Maximum de trois attributions par période de 24 heures;**
- c. vivres et(ou) boissons fournis à des fins de consommation par les passagers au cours d'un vol autorisé. **Une attribution par vol d'une durée de 2 à 4 heures et une attribution par période de 2 heures par la suite** (consulter l'O AFC 65-8);
- d. vivres et(ou) boissons fournis pour s'assurer que le personnel ci-après, souvent appelé à travailler dans des conditions stressantes, demeure continuellement vigilant et ne risque pas de perdre de son efficacité en raison d'une déshydratation ou d'un faible taux de glycémie (O AFC 36-14 et O AFC 65-8);
 - (1) le personnel qui s'acquitte de fonctions actives de contrôle de la circulation aérienne;
 - (2) les opérateurs de recherche en communications affectés en milieu opérationnel;
 - (3) les techniciens en météorologie qui occupent un poste de soir ou de nuit;
 - (4) le personnel navigant lorsqu'il s'acquitte de fonctions de vol ou lorsqu'il doit se tenir prêt au service.

Deux attributions par période entre les repas, y compris la période de repas de nuit.

45. Toutes les demandes d'AER doivent être réquisitionnées à l'aide [du formulaire d'AER](#), afin de garantir que les unités se conforment au barème des AER. Il est interdit de modifier ce formulaire d'une quelconque manière que ce soit ou d'y ajouter des aliments qui ne figurent pas sur le Tableau des suppléments entre les repas. Pour ce qui est des consommateurs de type A, ce montant doit être pris en compte et ajouté au budget des services d'alimentation local. Quant aux autres types de consommateur, le montant doit être remboursé par le client (gestionnaire de CR) au taux de recouvrement local s'appliquant normalement aux AER. Aucune dépense excédant 5 % n'est autorisée.

46. L'AER ne s'applique pas lorsqu'il y a remise d'une allocation d'alimentation en campagne - l'AER est déjà intégrée dans l'allocation d'alimentation en campagne.

TABLEAU DES SUPPLÉMENTS ENTRE LES REPAS	
Les aliments et(ou) les boissons ci-dessous peuvent constituer une AER conformément à l'annexe C – Portions standards :	
Café ou thé, avec crème ou lait, avec sucre, plus	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Préparation pour boisson de chocolat chaud plus	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Poudre de fruits pour boisson plus	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Préparation pour thé glacé plus	portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)

TABLEAU DES SUPPLÉMENTS ENTRE LES REPAS	
autres)	
Soupe, portion individuelle en conserve ou en sachet, plus portion individuelle de craquelins	
Fromage, portion individuelle, plus portion individuelle de craquelins	
Jus de fruit	
Fruit frais (orange, pomme, poire, pêche, banane, etc.)	
Tablette céréalière ou granola	
Biscuits à forte teneur en calories, portion individuelle, (sablés, aux copeaux de chocolat, à la farine d'avoine et aux copeaux de chocolat, à la crème, aux fruits, aux fruits et aux noix, ou aux figues)	

Remarque Les tablettes à haute valeur énergétique, les boissons pour athlètes et toute autre boisson constituant un substitut de repas ne sont pas visées par l'AER standard. Sur le plan nutritionnel, le corps ne réagit pas différemment à la consommation de ces aliments; ils ne peuvent donc pas être acceptés comme boissons et suppléments nutritifs en raison de leur coût plus élevé. Les produits dont il est fait mention dans le tableau ci-dessus ont une valeur nutritive convenable et sont transformés par le métabolisme de la même manière que les produits commerciaux « spécialisés ».

207.2.6 Allocation de petit navire

47. L'allocation de petit navire est une allocation monétaire supplémentaire qui correspond à 10 p. 100 du CBV de la base de soutien et qui s'applique aux navires dont le nombre quotidien moyen de rationnaires est inférieur à 50. Pour les consommateurs de type A, ce montant doit être prévu ou ajouté au budget de fonctionnement des services d'alimentation des petits navires.

207.2.7 Allocation pour supplément de RIC

48. Les suppléments de ration individuelle de campagne – parfois appelée repas individuel de combat (RIC) sont autorisés par le commandant de l'unité qui en fait la demande, au moyen de la formule XX. Une copie est versée aux dossiers de l'unité afin de justifier l'activité entrée dans le système Unitrak.

49. Pendant des opérations, après 1 à 13 jours consécutifs de consommation de RIC, le commandant peut autoriser un supplément en aliments frais. Ce supplément sert à combler les aspects sociaux et réconfortants de l'alimentation, qui sont exclus des RIC. La première allocation de supplément de RIC (pour une période de 1 à 13 jours) correspond à 10 p. 100 du CBV et elle est attribuée conformément au tableau ci-après :

TABLEAU – SUPPLÉMENTS DE RIC ADMISSIBLES (1 – 13 jours)
Les aliments et boissons ci-après peuvent être offerts, en respectant les choix et les quantités indiquées :
Café ou thé, avec crème ou lait, avec sucre (1 portion)
Soupe et craquelins (1 portion)
Pain, tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.) ou muffin ou tablette granola)

50. Lorsque des RIC sont consommées pendant 14 jours consécutifs ou plus, il faut y ajouter des aliments frais. L'expérience montre que les personnes qui ont consommé des RIC pendant une longue période (plus de 14 jours consécutifs) ont tendance à moins manger. Par conséquent, elles risquent de ne pas profiter d'un régime alimentaire complet. Cette situation peut causer des pertes d'énergie, de poids et d'endurance, en plus de diminuer l'efficacité opérationnelle en général. Pour éviter la répétition et l'ennui, un plus vaste choix d'aliments et un menu de plus en plus varié sont offerts au fil des années de production des RIC. La 2^e allocation de supplément de RIC est utilisée pour fournir un apport nutritionnel supplémentaire et pour combler les aspects sociaux et réconfortants de l'alimentation. La 2^e allocation de supplément de RIC (pour une période de 14 jours ou plus) correspond à 50 p. 100 du CBV et elle est attribuée conformément au tableau ci-après :

TABLEAU – SUPPLÉMENTS DE RIC ADMISSIBLES (14 jours ou plus)
Les aliments et boissons ci-après peuvent être offerts chaque jour, en respectant les choix et les quantités indiquées :
Café ou thé, avec crème ou lait, avec sucre (1 portion)
Lait (2 x 250 ml)
Jus de fruit (1 x 250 ml)
Jus de légumes (1 x 156 ml) ou soupe et craquelins (1 portion)
Boisson gazeuse (333 ml) (1 portion)
Céréales ou pain et tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.) (3 portions)
Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.) (1 portion) ¹
Légumes frais (bâtonnets de carottes ou de céleri, bouquets de brocoli, etc.) (1 portion)
Collations (p. ex., muffin, tablette de céréales, pâtisseries à griller, biscuits, tablette granola) ou mélange de fruits secs et noix ou noix ou graines (1 portion)
Condiments réunis (sauce piquante, sauce pour bifteck, etc.)

51. Conformément au paragraphe 64, on devrait offrir chaque semaine, dans la mesure du possible, la possibilité de préparer des repas frais, par exemple un petit déjeuner ou un barbecue. Ces repas ne font pas partie de l'allocation de supplément de RIC, mais sont comptés comme repas transportés dans le système Unitrak.

207.2.8 Allocation de supplément de ration fraîche

Cette allocation ne s'applique qu'à des situations impliquant de l'alimentation multinationale ou alliée. Lorsque les services de nourriture destinés aux FC sont fournis par un entrepreneur ou un autre pays, la nécessité de respecter les normes des services d'alimentation des FC demeure une obligation. Puisque les normes des services alimentaires canadiens peuvent être différentes de celles des autres pays, il est nécessaire de déterminer avec le fournisseur des services alimentaires quelle sera l'étendue de cette différence de normes. Lorsque le contrat établi avec le fournisseur ne répond pas aux normes des services d'alimentation des FC, on autorisera la livraison d'une allocation de rations fraîches afin d'augmenter les normes offertes par le fournisseur responsable des services d'alimentation. Ces fonds ne doivent pas servir à compenser les lacunes du fournisseur de services d'alimentation ou son rendement, à moins d'une autorisation spécifique

¹ Les fruits et les légumes frais contiennent des fibres qui ne se trouvent pas dans le jus. Si l'approvisionnement en fruits et légumes frais s'avère impossible, le jus peut être un substitut acceptable.

du QG approprié. Aucun tableau n'est prévu pour ce type d'allocation, car le tarif dépendra des normes et(ou) des lacunes du fournisseur des services d'alimentation. La FO ou les unités devront élaborer un plan de supplément de ration en fonction de ce qui manque réellement, de la disponibilité des articles et des ressources en place, par l'intermédiaire de la chaîne de commandement visée.

52. L'allocation de supplément de ration fraîche peut être une combinaison d'un montant versé pour combler les lacunes des aliments accessibles et d'autres allocations standards, comme l'indemnité de déploiement et(ou) le remplacement d'un repas transporté (p. ex., un barbecue). Les allocations de supplément de rations fraîches sont comptabilisées dans le système Unitrak à leur valeur monétaire. Ces allocations standards seront comptabilisées dans le système Unitrak de la manière habituelle et non pas intégrées à la valeur monétaire de l'allocation de supplément de ration. Le D Svc Alim 5 établira l'allocation pour le supplément de rations fraîches, y compris les autres indemnités requises, qui s'appliquent à l'opération.

207.3 Approvisionnement en eau potable

53. L'eau est le liquide de base de l'hydratation corporelle; elle ne constitue pas un produit alimentaire. Pour cette raison, l'eau n'est pas comprise dans l'AER ni dans les modèles de repas standards admissibles pour les repas à la salle à manger ou les repas transportés. En conséquence, la section des services d'alimentation ne doit pas recourir aux fonds publics pour acheter et distribuer de l'eau en bouteille. S'il n'y a pas d'eau en vrac disponible durant les périodes de chaleur, l'utilisation d'eau embouteillée ordinaire plutôt que de lait ou de breuvages aux fruits dans les paniers-repas d'un repas standard est permise. Si de l'eau embouteillée ordinaire est utilisée plutôt que du lait, et d'autres boissons, le paiement devrait provenir du budget des services d'alimentation. L'eau en bouteille qui a été modifiée de tout autre façon (p. ex., ajout de nutriments, saveurs et/ou gazéifiée) ne fait pas partie d'un modèle de repas standard admissible.

54. Si des autorités compétentes ont déterminé que l'eau disponible aux installations des Services d'alimentation n'est pas potable, il est permis de se procurer, à même les fonds publics, de l'eau embouteillée en quantité suffisante pour assurer une hydratation adéquate. La responsabilité du financement de l'achat d'eau en bouteilles revient aux Services d'approvisionnement. Par souci d'efficacité et d'économie, les Services d'alimentation peuvent acheter de l'eau embouteillée pour le compte des Services d'approvisionnement et en assurer la distribution, de pair avec les repas.

207.4 Taux standards de recouvrement

55. Des taux standards de recouvrement sont établis pour toutes les catégories et tous les types de consommateurs. Ils comprennent aussi des taux pour les repas transportés et les suppléments, ce qui comprend les repas pris en vol, le besoin lié à l'allocation pour le *supplément de calories* et l'AER. Les taux standards de recouvrement sont décrits au chapitre 4 - Gestion financière, méthodes comptables et normes.

Section 3 – Types de rations de combat

56. Les FC disposent de diverses rations de combat et de secours ainsi que de suppléments de ration permettant de répondre aux différents besoins opérationnels et aux conditions extérieures particulières qui se posent pour le personnel militaire qui participe à des opérations d'entraînement ou à des opérations en dehors de la base. Les rations canadiennes de combat sont conçues et préparées afin de satisfaire aux besoins des militaires sur les plans physique et alimentaire. Elles tiennent compte des préférences que présente la culture canadienne en matière d'alimentation ainsi que de celles de l'ensemble des militaires. La conception, la préparation, l'acquisition et la distribution des rations de combat sont des activités dont la gestion est assurée à l'échelle nationale par l'entremise du *Bureau de projet du Programme national des rations de combat*, de l'organisation du QGDN/D Svc Alim. [Le Manuel d'approvisionnement des FC Vol 10 Chap1 Sec B – Les rations de combat et de survivance](#) offre de l'information complémentaire sur la gestion des rations de combat

208. Normes

208.1 Généralités

57. « Bien manger avec le Guide alimentaire canadien », est l'outil de base utilisé pour la conception et le développement des rations de combat canadiennes. Tous les efforts sont mis en œuvre pour adhérer le plus possible aux standards nutritionnels canadiens et aux exigences de l'*Accord de normalisation de l'OTAN – STANAG 2937* dans la production des rations individuelles de combat (RIC), des rations spécialisées et des suppléments de combat.

58. Selon les lignes directrices nationales en matière de nutrition, la conception des menus pour les repas individuels doit reposer sur les principes suivants :

- a. offrir une variété d'aliments qui assurent un choix équilibré et nutritif et qui correspondent aux habitudes de consommation du personnel militaire;
- b. fournir un apport en énergie et en éléments nutritifs qui permet de répondre aux besoins d'un personnel militaire actif et en santé ;
- c. utiliser des produits alimentaires commerciaux standards de longue conservation que les militaires connaissent bien. Utiliser des produits alimentaires préparés bien connus qui ont fait l'objet d'un traitement spécial afin d'en conserver les éléments nutritifs et qui respectent la durée de conservation prescrite pour une ration de combat;
- d. ne pas utiliser de produits alimentaires qui portent des **allégations** nutritionnelles spécifiques ou qui ont été enrichis ou concentrés de façon considérable dans un élément nutritif particulier.

208.2 Accord de normalisation de l'OTAN (STANAG)

L'accord de standardisation de l'OTAN (STANAG) n° 2937 définit les exigences de l'OTAN quant aux différents types de rations de secours et de combat, en plus d'établir les critères minimum en matière d'emballage et d'étiquetage de chacun. Les tableaux de l'Annexe F- Types de rations de combat et description présentent un sommaire des exigences établies par le STANAG et la façon dont elles sont appliquées par le Canada.

209. Types de rations de combat

59. Le Canada utilise les quatre types de rations de combat qui suivent :

- a. la ration individuelle de combat (RIC);
- b. la ration de secours ou le repas léger de combat (RLC);
- c. la ration de survie
- d. la ration individuelle de rechange (végétarienne, halal et kascher)

60. The Alternative Meal Pack (Vegetarian, Halal, and Kosher).

61. Les rations de combat sont également accompagnées de suppléments alimentaires, - en l'occurrence le supplément arctique, le supplément tropical et les boissons hyper protéinées.

209.1 Ration individuelle de campagne (RIC)

La ration individuelle de combat (RIC), qui offre un repas complet ordinaire, est la principale solution de rechange à un repas frais. On a recours à ce type de ration lorsqu'il est impossible ou peu pratique d'offrir des rations fraîches. Les RIC sont conçues pour des Canadiens en santé qui n'ont pas de besoins alimentaires thérapeutiques particuliers et qui ne souffrent pas d'allergies, d'intolérances ou de sensibilités alimentaires. Elles offrent des aliments courants qui font partie des habitudes alimentaires des Canadiens et qui sont complets au point de vue nutritif, sauf pour l'apport en calcium et en acide folique qui est un peu inférieur à l'apport quotidien recommandé.

62. Afin de répondre à la demande de plus en plus grande de repas végétariens, les RIC comprennent plusieurs menus sans viande. De plus, afin d'offrir une plus grande variété et de respecter les exigences religieuses en matière

d'alimentation, des rations individuelles de rechange qui sont végétariennes et qui répondent aux critères kascher et halal sont également offertes en remplacement des repas réguliers.

63. Lorsque des RIC sont consommées pendant plus de 30 jours consécutifs, les médecins militaires doivent déterminer s'il est nécessaire d'utiliser des suppléments vitaminiques ou minéraux.

64. Enfin, le leadership joue un rôle important lorsqu'il s'agit de prévenir ou de réduire au minimum une diminution de la consommation d'aliments par les soldats. Nous ne saurions trop insister sur l'importance d'assurer une consommation convenable d'aliments et d'eau au cours de déploiements effectués dans des conditions où règnent l'austérité ou l'hostilité. Il est donc important d'adopter le plus souvent possible les pratiques qui suivent au cours des opérations militaires :

- a. prévoir le plus possible des périodes de repas régulières ;
- b. accorder assez de temps pour manger au cours de chaque période de repas ;
- c. assurer la consommation d'au moins deux repas par jour ;
- d. si un repas est sauté, un supplément protéiné devrait être offert ;
- e. encourager les repas pris en groupe afin d'améliorer le taux de consommation et d'associer repas et camaraderie ;
- f. les chefs de troupes doivent s'assurer que leurs subalternes mangent suffisamment à chaque repas.

209.2 Ration de secours

65. Dans les FC, la ration de combat légère (RCL) est utilisée comme ration de secours ou pour compléter la RIC lorsqu'il est impossible de s'approvisionner en aliments frais. Cette ration peut soutenir la capacité opérationnelle du personnel militaire pendant 48 heures consécutives lorsque l'approvisionnement régulier en nourriture est interrompu et que l'on peut obtenir de l'eau potable sans restriction. On trouvera de plus amples renseignements à l'Annexe F – Types de rations de combat et description.

209.3 Rations de survie

66. Les rations de survie comprennent la ration élémentaire de survie, le paquet d'aliments de survie avec supplément de boissons, la ration de survie pour radeaux de sauvetage et l'eau potable en cas d'urgence. La ration élémentaire de survie assure la subsistance pendant une période de deux jours. Elle peut être utilisée pour une période allant jusqu'à six jours consécutifs dans des situations de dépense d'énergie minimale et d'accès limité à l'eau potable. Pour de plus amples renseignements, consulter l'annexe F – Types de rations de combat et description.

209.4 Supplément pour l'arctique

67. Le supplément arctique fournit des éléments nutritifs et des liquides supplémentaires lorsque le personnel militaire participe à des opérations en milieu climatique froid. Ce supplément est constitué de poudre pour boisson au chocolat chaud et de tablettes granola.

209.5 Supplément pour les tropiques

68. Le supplément tropical sert de base à une consommation accrue de liquide lorsque le personnel militaire participe à des opérations en milieu climatique tropical. Il est constitué de poudre de fruits pour boisson.

209.6 Supplément à haute teneur en protéines

69. Ce supplément à haute teneur en protéines est destiné seulement aux personnes qui se nourrissent avec des RIC, avec ou sans l'addition d'aliments frais. Ce supplément ne représente pas un repas complet, mais il est une bonne source de

protéines de haute qualité à consommer occasionnellement comme supplément aux RIC, aux RLC et aux suppléments en aliments frais pour les RIC. Il ne devrait jamais représenter la seule source alimentaire.

70. Les suppléments à haute teneur en protéines sont seulement utilisés dans le cadre des opérations des FC (pas en exercice ou en entraînement), et ne sont pas contrôlés par un système de barèmes.

71. Un supplément à haute teneur en protéines peut être donné lorsqu'un repas n'est pas consommé ou en plus des trois RIC par jour. Un maximum de deux suppléments à haute teneur en protéines peut être donné à une personne par jour.

72. Le BGP du Programme national des rations de combat du QGDN est responsable de l'acquisition et de la distribution. Pour toutes les opérations, les unités doivent soumettre leurs exigences par l'entremise de l'officier des opérations de la mission à l'officier responsable du COMSOCAN. Une fois que la demande sera approuvée, l'officier responsable du COMSOCAN l'enverra au BGP PNRC à des fins de suivi.

Section 4 – Planification des menus

73. Le menu reflète le caractère du fonctionnement d'un service d'alimentation et est en grande partie responsable de sa réputation. Il représente le cœur de ce service et il devrait être établi en fonction des goûts des consommateurs. Les gestionnaires des Services d'alimentation doivent analyser régulièrement leurs menus afin de s'assurer qu'ils répondent aux attentes des consommateurs tout en étant conformes à ce que prévoit l'annexe B - Normes d'aliments disponibles au repas. Bien que la satisfaction des clients soit la préoccupation première des gestionnaires des Services d'alimentation, il est essentiel de produire une sélection de repas complets de qualité dont le coût moyen correspond aux montants des allocations standards de repas. Dans la planification ou la révision des menus, les gestionnaires devraient ajouter aux plats favoris déjà offerts de nouveaux choix qui correspondent aux préférences des consommateurs et compenser les articles à coût élevé par d'autres à faible coût. Il s'agit d'une façon pratique de répondre à la demande des consommateurs tout en maintenant la rentabilité des activités.

74. Il existe divers types de menus, mais un menu cyclique bien planifié est celui qui convient le mieux à une clientèle captive, car il minimise la répétition des plats d'un jour à l'autre et aide le consommateur à choisir ses repas sur une base hebdomadaire. Un menu cyclique facilite en outre l'achat des aliments, la planification de la production et la répartition du personnel ; il offre la plus vaste gamme de choix au cours d'une période donnée ; et il facilite le contrôle des dépenses en alimentation tout en offrant des choix équilibrés et abordables. Pour ces raisons, un menu cyclique de trois semaines devrait être la norme dans chaque installation des Services d'alimentation des FC. Malgré cela, les salles à manger qui desservent moins de trente clients par période de repas peuvent utiliser un menu à la carte qui respecte les principes de sélection de la Norme d'aliments disponibles au repas. Elles doivent toutefois s'assurer qu'un repas principal fraîchement préparé est offert à chaque période de repas dans le cadre d'un menu cyclique de base.

75. [L'Annexe H](#) - Planification de menus cycliques présente les principes, les procédures et les considérations de nature générale qui se rattachent à l'élaboration d'un menu cyclique.

Section 5 – Approvisionnement

210. Rôle de l'O Appro de la base/l'escadre/la formation et de l'O Log S

76. L'officier d'approvisionnement de la base, de l'escadre ou de l'unité ou l'officier de logistique de la station sont responsables de l'organisation de l'approvisionnement en aliments dans chaque base, escadre ou unité. Il est toutefois courant que ces personnes délèguent le pouvoir en matière d'approvisionnement à l'officier des Services d'alimentation de la base, de l'escadre ou de l'unité.

77. La publication A-LM-007-014/AG-001, [Manuel d'approvisionnement des Forces canadiennes](#), renferme les directives sur l'approvisionnement en aliments que doivent observer les sections des services d'alimentation. Les chapitres ci-après sont particulièrement intéressants :

- a. Le chapitre 4 du volume 3 intitulé *Approvisionnement* traite de la politique, des procédures et des autorisations financières requises dans les FC en matière d'approvisionnement, sans qu'il ne soit question de l'alimentation en particulier. Les points importants portent sur :
 - (1) l'acquisition sur place par l'entremise de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC),
 - (2) l'acquisition sur place directement sur le marché,
 - (3) l'acquisition sur place par l'utilisation de la petite caisse,
 - (4) les cartes d'achat,
 - (5) le soutien des politiques gouvernementales par l'achat de produits « verts », la réutilisation et le recyclage et l'approvisionnement auprès d'entreprises autochtones.
- b. La section A du chapitre 1 du volume 10 intitulé *Aliments* porte tout particulièrement sur l'approvisionnement en aliments, à savoir sur ce qui suit :
 - (1) l'acquisition au niveau régional;
 - (2) les mesures à prendre en cas de refus, de divergence et de défaut de livraison, y compris l'emploi du formulaire Avis de refus/divergence des denrées alimentaires établi par le service d'alimentation, et la façon d'exclure les fournisseurs en défaut;
 - (3) l'utilisation et la préparation des conventions d'offre à commandes (COC).

211. Liste des normes de produits

78. Les denrées utilisées par les Services d'alimentation des FC pour offrir des repas et des rafraîchissements doivent être choisies en fonction des normes d'achat définies dans la [liste des normes de produits](#) (LNP). Cette liste a été dressée à partir des normes de l'industrie alimentaire, de l'Office des normes générales du Canada et de l'ancienne liste des produits approuvés. Lorsque la norme d'une denrée en particulier ne se trouve pas dans la liste, les gestionnaires des Services d'alimentation doivent établir des spécifications écrites qui cadrent avec les normes de qualité des Services d'alimentation des FC.

212. ARMPC et ISO

79. Les entreprises commerciales de transformation de produits alimentaires qui ont mis en application le programme ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques) ont prouvé qu'elles ont adopté des mesures fiables de contrôle de la qualité en matière de sécurité alimentaire, tant au Canada qu'à l'échelle internationale. Lorsque les gestionnaires des Services d'alimentation doivent acheter des denrées non comprises dans la LNP, il leur est recommandé de choisir des fournisseurs qui mettent en application le système ARMPC, qui est décrit de façon plus détaillée dans le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires.

80. Une entreprise qui met en place un programme ARMPC reconnu s'engage à fournir à ses clients des aliments sans danger. L'ARMPC est un système de surveillance des aliments qui met l'accent sur les facteurs critiques associés aux maladies causées par des aliments. Le système ARMPC indique quels processus bien précis rendent les aliments dangereux à risque dans les établissements qui offrent des services d'alimentation et à quelles étapes du processus de préparation des aliments ces facteurs sont les plus susceptibles de se manifester; il établit ensuite des **mesures de surveillance des points critiques** afin de s'assurer que les risques sont neutralisés. Un programme ARMPC permet au fabricant d'intervenir et de corriger un problème avant que le produit n'arrive à la fin de son cycle de production. De tels programmes assurent que les aliments sont sans danger, mais ils ne constituent pas des programmes d'assurance de la qualité (AQ). Ainsi, vous pouvez obtenir, dans une commande, un produit de bonne qualité d'un fournisseur qui met en application un programme ARMPC, et un produit de qualité inférieure dans des commandes subséquentes. Cependant, peu importe la qualité des produits que vous recevez, vous ne devriez jamais être à risque pour ce qui est de la salubrité des aliments.

81. Une entreprise certifiée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) a en place un programme d'AQ qui assure l'uniformité de la fabrication de son produit. Le processus de l'ISO ne s'applique pas exclusivement aux producteurs d'aliments; il peut être utilisé pour tout système de fabrication. L'ISO assure aux consommateurs une qualité uniforme pour le processus de fabrication. Il ne leur assure toutefois pas l'obtention d'un produit de grande qualité, mais tout simplement un produit qui présente de l'uniformité. Ainsi, si la première escalope de veau que vous achetez auprès d'un fournisseur certifié par l'ISO est de type « très mince », rappelez-vous que chaque commande qu'il vous livrera renfermera des escalopes du même type. Pour la certification provenant de l'ISO, l'uniformité est l'élément clé.

82. Plusieurs entreprises certifiées par l'ISO intègrent un programme ARMPC à la surveillance du processus de production. L'ISO s'intéresse à l'ensemble des activités d'une entreprise. Si vous trouvez un fournisseur certifié par l'ISO qui a aussi en place un programme ARMPC sanctionné par le gouvernement fédéral, si vous aimez ses produits et si ses prix vous conviennent, vous pourriez avoir trouvé le bon fournisseur.

213. Inspection des viandes – Exigence réglementaire pour la norme fédérale

83. En vue d'assurer le respect des normes **fédérales** de sécurité alimentaire et en vertu des mesures législatives telle la *Loi et règlements sur l'inspection des viandes*, l'inspection des viandes devra être conforme aux normes fédérales. L'achat de viandes et de produits de viandes à partir d'installations de production inspectées par le provincial ou le municipal **n'est pas** acceptable.

84. En vue de satisfaire à la norme fédérale, les fournisseurs de viandes et de produits de viandes doivent être autorisés et inspectés par l'ACIA. On peut trouver la liste des fournisseurs à [Agence canadienne des aliments – Aliments d'origine animale](#).

85. La clause type de TPSGC pour les viandes et produits de viandes doit être mentionnée dans toutes les Offres à commandes :

“L'entrepreneur doit s'assurer que les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont inspecté toute viande et tous les produits de la viande, la volaille et les produits de la volaille, le saindoux, les graisses culinaires et les margarines contenant des graisses animales et les soupes qui contiennent des ingrédients d'origine animale et que ceux-ci ont apposé l'estampille « Inspecté par l'ACIA pour le GC » sur ces produits avant l'expédition.

L'entrepreneur doit prendre les mesures pour assurer la livraison de ces produits au destinataire soit à partir d'un établissement agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes, 1985, ch. 25 (1er suppl.), et de son règlement d'application soit à partir d'un exploitant de distribution alimentaire qui a acheté les produits auprès d'un tel établissement agréé. Le Canada n'acceptera pas les produits qui ne sont pas estampillés par l'ACIA.

L'entrepreneur ne doit pas altérer ou transformer davantage toute viande ou tout autre produit qui a fait l'objet d'une inspection par les inspecteurs de l'ACIA et il ne doit pas permettre que tout exploitant de distribution alimentaire le fasse."

214. Produits de marques de commerce et partenariats

86. Le principe des produits de marques de commerce consiste à offrir et à promouvoir activement des produits de marques de commerce connues et appréciées, comme le café *Tim Horton*, les charcuteries *Maple Leaf* ou les vinaigrettes Kraft, pour n'en citer que quelques-uns. Le principe du « partenariat » comporte généralement la conclusion d'un accord entre deux organisations ou plus qui s'entendent pour coopérer d'une façon avantageuse pour chacune. Pour les Services d'alimentation des FC, le partenariat peut prendre la forme d'accords selon lesquels des fournisseurs offrent de l'assistance promotionnelle, des réductions, des concours ou des rabais intéressants selon le volume des ventes. Pour l'industrie des services d'alimentation, il peut aussi se faire sous la forme d'un emplacement commun pour deux importants fournisseurs de services d'alimentation, comme les restaurants *Harvey's* et *Swiss Chalet*.

87. Si le recours à des produits de marques de commerce ou le partenariat comporte l'achat de produits alimentaires, l'officier de l'approvisionnement de la base, de l'escadre ou de l'unité et TPSGC doivent être consultés afin que soit déterminée la meilleure marche à suivre tout en respectant les règles du MDN et des FC en matière d'approvisionnement.

215. Acquisition de produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement

88. Les cuisiniers militaires qui sont en garnison ou affectés à des services d'alimentation statiques doivent acquérir leurs compétences et les maintenir à un niveau optimal afin d'être en mesure de s'acquitter de leurs responsabilités de soutien au cours des opérations d'entraînement et autres à l'extérieur de la base, au Canada et à l'étranger, quelles que soient les conditions d'approvisionnement en vivres et la disponibilité des produits.

89. Les produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement ont l'avantage d'être pratiques, de permettre de la souplesse, de réduire le volume de production et de donner généralement accès à des produits d'une qualité uniforme d'une fois à l'autre. Il appartient toutefois au gestionnaire des Services d'alimentation de s'assurer que les menus offerts ne sont pas constitués de façon répétée et en grande proportion d'aliments préparés commercialement lorsque l'on dispose d'un nombre suffisant de cuisiniers pour répondre aux exigences quotidiennes liées à la préparation des aliments. L'argument selon lequel les mets préparés commercialement sont d'une qualité supérieure et plus égale que les produits cuisinés à l'interne n'est pas une raison suffisante pour y avoir recours. Advenant un manque de qualité et d'uniformité dans les produits préparés à l'interne, il incombe à un gestionnaire de corriger le problème, et non d'y échapper en s'approvisionnant à l'extérieur.

90. Par conséquent, les Services d'alimentation devraient se donner comme règle de pratique de gestion responsable de n'acheter des produits alimentaires commerciaux préparés complètement ou partiellement que dans les cas suivants :

- a. lorsqu'ils disposent d'un nombre de cuisiniers qualifiés suffisant pour s'acquitter de la préparation des repas, ils ne peuvent se procurer des aliments préparés commercialement que si leur coût d'achat est inférieur à celui de la préparation des aliments à l'interne ;
- b. lorsque la productivité a été portée à son maximum et qu'ils manquent de cuisiniers qualifiés, mais qu'ils peuvent embaucher des cuisiniers supplémentaires, ils peuvent se procurer des aliments préparés commercialement si leur coût d'achat est équivalent ou inférieur au coût de préparation à l'interne (à savoir le coût des aliments à l'interne, plus les coûts de la main-d'œuvre supplémentaire). Les produits commerciaux et les produits cuisinés à l'interne doivent, bien entendu, satisfaire aux mêmes normes de qualité et de quantité ;
- c. lorsque la productivité a été portée à son maximum, qu'ils manquent de cuisiniers et qu'il est impossible d'en embaucher, l'achat à prix abordable de produits alimentaires commerciaux préparés peut être autorisé.

216. Réception des vivres

91. Cette fonction consiste à vérifier si les produits commandés ont été bien reçus, à s'assurer que tous les produits reçus sont bien inscrits sur la facture et au prix convenu, à signer le récépissé des produits et à entreposer les aliments. Le réceptionnaire doit vérifier la qualité, la quantité, le degré de réfrigération ou de congélation des vivres, la maturité des fruits et des légumes frais ainsi que la fraîcheur des aliments au moyen d'un examen visuel et d'une vérification des dates de péremption. La personne chargée de la réception des produits doit disposer du bon de commande et de la liste de normes des produits, puisque ces documents lui servent de point de référence pour confirmer que le produit reçu correspond à ce qui a été commandé en ce qui a trait à la qualité et à la quantité. La vérification s'effectue au moment de la livraison et l'entreposage a lieu tout de suite après celle-ci. Il est inadmissible et peut être très coûteux de retarder la vérification ou de laisser les livreurs sans surveillance pendant le déchargement des produits. Les gestionnaires des Services d'alimentation devraient préciser les délais de livraison acceptables dans les documents des offres et des contrats permanents et refuser les livraisons qui ne respectent pas les délais établis.

217. Avis de refus/divergence des denrées alimentaires

92. Le formulaire Avis de refus/divergence des denrées alimentaires doit être rempli lorsque la livraison n'est pas conforme, de quelque façon que ce soit, aux modalités précisées dans le bon de commande, et ce, même si le chargement est accepté. Des directives plus détaillées sur la façon de remplir ce formulaire sont présentées au chapitre 6 du A-LM-007-014-AG-001, Manuel d'approvisionnement des FC. La date de réception doit être étiquetée sur les denrées afin de permettre au responsable de l'entreposage d'effectuer une bonne rotation des stocks.

218. Entreposage des vivres

93. Un entreposage convenable réduit les risques de dégradation et de vol des aliments et facilite, par conséquent, le contrôle des coûts. Les règles d'hygiène et de salubrité relatives à l'entreposage des aliments se trouvent dans le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Dans les principales aires d'entreposage de denrées sèches et à température contrôlée, l'accès doit être contrôlé et des dispositifs de verrouillage doivent assurer en tout temps la sécurité des aliments. Dans les aires d'entreposage pratique pour le prêt à servir, il ne faut conserver que des stocks permettant de répondre aux divers besoins quotidiens des aires de préparation et de service d'aliments.

Section 6 – Contrôle d'inventaire

219. Général

94. Tous les aliments livrés dans les services d'alimentation doivent être inscrits dans l'inventaire public et doivent être enregistrés dans Unitrak. Dans la plupart des régions où sont localisés les unités, le ravitaillement en vivres est disponible facilement et les fournisseurs sont très réceptifs, surtout dans les situations d'urgence, ainsi les niveaux d'inventaire devraient être maintenus au minimum pour répondre aux demandes d'alimentation entre les périodes de livraison. La période de livraison des aliments peuvent être raccourcis afin que la nourriture puisse être livrée plus fréquemment, ie 3 fois par semaine au lieu d'une fois par semaine.

95. Un système de contrôle de l'inventaire est requis afin de s'assurer qu'un item alimentaire ou un ingrédient est disponible pour la production et le service et pour minimiser les coûts en maintenant les niveaux de stock aux plus bas niveaux pratiques. Avec un contrôle sur l'inventaire, il est plus facile de contrôler les niveaux de stock, ainsi il est plus facile d'identifier le vol et le mauvais usage des produits alimentaires publics.

96. Les achats de fin d'année ou autres activités d'approvisionnement sortant de l'ordinaire qui ne sont pas supportés par une demande d'alimentation *bona fide* (authentique) ne doivent pas être engagé pour les raisons suivantes :

- a. augmente la main d'œuvre requise pour la gestion de l'inventaire excessif;
- b. augmente les demandes d'entreposage et augmente le risque de vol, de gaspillage et de radiation;
- c. la qualité de la nourriture à cours terme est une autre préoccupation, car les prix élevés de la viande, poisson et volaille, ont une durée de conservation limitée à l'état de congélation et vont se détériorer même sous les conditions idéales d'entreposage.

220. Tenue d'un registre des stocks

96. Dans les cuisines des FC, l'inventaire physique est obligatoire à la fin de chaque mois, mais il s'agit d'une bonne pratique de gestion de compter les stocks chaque semaine, surtout lorsque ce système est le seul mécanisme de contrôle utilisé. L'inventaire physique est une prise d'inventaire qui s'effectue au moment du comptage des denrées en stock. Certaines unités procèdent au comptage de tout leur stock chaque semaine, tandis que d'autres comptent chaque semaine les articles qui se trouvent dans un congélateur ou dans une salle d'entreposage et procèdent au comptage de tout le stock à la fin du mois.

221. Dénombrement des stocks

97. Le dénombrement des stocks doit être effectué à la fin de chaque mois par deux employés dont l'un n'est pas un préposé à la salle d'entreposage. La date limite peut être changée en fonction des fins de semaine et des jours fériés, sauf pour l'inventaire de fin d'année qui doit être fait le 31 mars, après les attributions de la journée. Les articles à compter doivent être désignés et être les mêmes d'un mois à l'autre. Pour l'inventaire de fin d'année, toutes les denrées doivent être comptées, y compris les vivres en préparation, ceux prêts à l'emploi et les ingrédients en contenants ouverts. Pour l'inventaire mensuel, il n'est pas nécessaire de compter les produits suivants :

- a. les denrées prêtes à l'emploi entreposées dans des réserves et des réfrigérateurs ;
- b. les denrées acheminées directement dans les aires de préparation et qui n'ont pas été consignées dans l'inventaire (comme le pain et le lait) ;
- c. les contenants ouverts, comme les bocaux à épices employés dans les aires de préparation des aliments.

98. Le formulaire produit par le système Unitrak doit servir au dénombrement manuel des stocks. On doit inscrire sur le formulaire « stock de clôture » ainsi que la date, le mois et l'année du dénombrement des stocks. Après la dernière ligne d'entrée, on doit inscrire les noms et fonctions des personnes qui ont procédé à la vérification des stocks.

222. Établissement de la valeur et du prix des stocks

99. Les prix doivent être inscrits, additionnés et totalisés sur le formulaire de dénombrement des stocks. Dans le cas des systèmes manuels, on indiquera le prix de la convention d'offre à commandes ou du contrat le plus récent. Pour les navires non dotés d'un système automatisé de contrôle des stocks, il faut inscrire le prix des denrées achetées au dernier port d'attache. Le système Unitrak utilise le concept du prix pondéré, qui calcule la valeur actuelle de chaque article en stock en se fondant sur la valeur moyenne pondérée. Cette méthode reflète avec exactitude le prix moyen payé pour chacun des articles en stock.

Valeur précédente en inventaire - Article A = 28 caisses x 22 \$ par caisse = 616 \$	
Achats durant le mois = 15 caisses x 23,80 \$ par caisse = <u>357 \$</u>	
43 caisses	= 973 \$
Prix unitaire moyen = 973 \$ / 43 caisses = 22,63\$ /	
caisse	
Valeur actuelle en inventaire – Article A = (Quantité de l'article A dans le dernier inventaire)	
x (Prix unitaire moyen de l'article)	
452,60 \$	20 caisses x 22,63 \$ par caisse =

100. Dans les unités fixes, le stock d'aliments doit être maintenu à son niveau pratique le plus bas ; à la fin du mois, la valeur totale des stocks ne doit pas représenter plus de 25 p. 100 du coût standard mensuel des aliments, dont il est fait mention dans le sommaire du rendement du système Unitrak.

223. Établissement des niveaux de stocks

101. En règle générale, les Services d'alimentation des FC n'ont pas recours à une méthode officielle pour établir les niveaux de stocks maximaux et minimaux (max/min) ou les niveaux de réapprovisionnement en denrées. Les magasiniers surveillent plutôt les niveaux de stocks à l'œil et utilisent les prévisions en matière d'alimentation, les tableaux de contrôle de la production, les menus et leur bon jugement pour déterminer le moment du réapprovisionnement et la quantité de stocks à renouveler.

102. Un des dilemmes qui se posent le plus souvent pour le gestionnaire d'une cuisine est de savoir comment garder un stock minimal d'un aliment sans risquer d'en être à court. Il existe des méthodes officielles de calcul des niveaux maximaux et minimaux et des niveaux de réapprovisionnement que les gestionnaires sont encouragés à utiliser dans le cas des articles attrayants ou coûteux. Lorsqu'elles sont bien mises en application et rajustées en fonction des changements connus, elles évitent de devoir faire appel à l'intuition et permettent au personnel moins expérimenté de s'acquitter des fonctions de stockage. Il vaut la peine de connaître et d'utiliser les points critiques qui suivent :

- a. Niveau de stock maximal (NSM). Il s'agit du niveau à regarnir au moment du réapprovisionnement. Il indique le niveau le plus élevé de stock qui devrait être gardé pour un article. Il peut être calculé de la façon suivante :

$$\text{Usage quotidien} \times \text{nombre de jours entre les livraisons} + \text{stock de sécurité} = \text{NSM}$$

Usage quotidien = la quantité moyenne utilisée par jour

Stock de sécurité = une réserve d'au plus une journée supplémentaire pour répondre aux variations ou aux urgences

- b. Niveau de réapprovisionnement. Il s'agit du niveau de stock en deçà duquel il y a un risque d'être à court. Le réapprovisionnement devrait avoir lieu au moment où le stock atteint ce point. Il peut être calculé de la façon suivante :

$$(\text{Usage quotidien} \times \text{délai d'appro}) + \text{stock de sécurité} = \text{niveau de réapprovisionnement}$$

Délai d'approvisionnement = le nombre de jours entre le moment où est passée la commande et celui où sont reçues les denrées prêtes à l'emploi. Ce délai comprend le temps nécessaire à la décongélation.

- c. Montant du réapprovisionnement. Il s'agit de la quantité nécessaire pour ramener le stock à son niveau maximal.

$$\text{Niveau de stock maximal} - \text{niveau de réappro} = \text{montant du réapprovisionnement}$$

224. Distribution des vivres

103. Le processus de distribution des vivres depuis les locaux d'entreposage peut être extrêmement contrôlé (par exemple, dans le cas d'une grande cuisine où une personne est spécialement affectée au stockage et distribue les denrées sur demande écrite) ou rester assez officieux, alors que les cuisiniers vont chercher dans les réserves les ingrédients dont ils ont besoin, selon les exigences du TCP. Il est toutefois obligatoire de consigner la distribution des denrées coûteuses (comme la viande, les fruits de mer et le fromage) pour que le gestionnaire de la cuisine puisse procéder à des vérifications périodiques et s'assurer ainsi que la quantité distribuée convenait au nombre de repas préparés. Le registre de distribution doit indiquer la date, la quantité distribuée ainsi que le nom de la personne (ou du local de préparation) qui reçoit les denrées.

225. Dons d'aliments

Réception d'aliments donnés aux FC/MDN

104. La DAOAD 7021-3 Conditions d'acceptation de cadeaux, de marques d'hospitalité et d'autres avantages, CANFORGEN 002/09 081418Z Janv. 09, Dons de bienfaisance, et le Code de valeurs et d'éthique de la fonction publique fournissent des lignes directrices aux employés du MDN et aux membres des FC en ce qui a trait aux offres de dons de sources externes au MDN et aux FC. Les dons d'aliments ne doivent jamais être sollicités auprès de personnes, de fournisseurs ou d'autres organismes.

105. Au Canada, quand les groupes ou les organismes offrent des dons d'aliments au MDN ou aux FC, il relève du commandant en poste de décider si ces aliments sont acceptés ou non

106. L'officier des Services d'alimentation/gestionnaire de cuisine a la responsabilité de s'assurer de l'innocuité des produits alimentaires donnés avant de les servir. Pour des raisons de santé et de sécurité, les produits suivants ne peuvent être acceptés : ceux dont la date de péremption est expirée, dont l'emballage est brisé ou ouvert ainsi que les produits préparés à la maison. Un registre des ces approvisionnements alimentaires doit être tenu, y compris la provenance, la date et l'endroit de l'entreposage. Tous les efforts doivent être pris afin de s'assurer que les aliments donnés sont consommés avant les dates de péremption.

107. Dans les cas de déploiement, l'Agence de soutien du personnel des Forces canadiennes (ASPFC) est le BPR ministériel pour les dons au personnel déployé des FC. L'ASPFC a pour mandat de répondre, au nom du ministère, aux offres de dons pour tous les produits offerts, y compris les aliments. Les militaires et les employés du MDN qui ont reçu des demandes de dons pour les opérations de déploiement doivent diriger les donateurs potentiels vers l'ASPFC, dont le numéro de téléphone est le 613-995-8779. L'ASPFC communiquera avec les donateurs, à moins d'indications contraires.

Dons d'aliments à des organismes externes au MDN

108. Le MDN et les FC ont pour tâche d'offrir des services d'alimentation efficaces et rentables, en s'assurant que les fonds publics sont dépensés uniquement dans le but pour lequel ils ont été accordés. Si des plans de ravitaillement adéquats sont en place, les excédents d'aliments seront exceptionnels. Les aliments achetés avec les fonds publics (qu'il s'agisse d'aliments frais ou de rations de combat) sont destinés uniquement au personnel qui est autorisé à recevoir des.¹ Parfois, des circonstances imprévues peuvent occasionner des surplus d'aliments frais ou de rations de combat. Ces situations peuvent soulever la question suivante : doit-on donner ces aliments à des organismes externes ? Dans l'intérêt de la population et pour s'assurer que les fonds publics sont dépensés uniquement dans le but pour lequel ils ont été accordés, on ne peut donner ou vendre les aliments de propriété publique à des personnes ou des organismes non autorisés, sans une autorisation préalable et expresse du ministère.²

109. De plus, les responsabilités éthiques et légales des services d'alimentation des FC ne permettent pas les dons de rations dont la date de péremption est expirée et qui ont été jugées impropres à la consommation.

¹ DOAD 3012-0 et article 36.35 des ORFC

² CFAO 36-53 et &O 36.02 des ORFC

110. Dans les pays ou les provinces où des lois comme les lois et législation du bon samaritain et les lois sur les dons d'aliments sont en vigueur, les FC et le gouvernement fédéral peuvent être exonérés des problèmes provenant des dons d'aliments à moins qu'ils soient inconsommables ou qu'il y ait eu intention de blesser¹. Afin de reconnaître la responsabilité du donateur, la personne qui allègue qu'une faute a été commise doit prouver que les aliments donnés ont été altérés, qu'ils sont pourris ou inconsommables au moment du don.

111. Quand le don de produits alimentaires est autorisé, les FC doivent s'assurer que tous les règlements sanitaires² en matière d'alimentation et les procédures établies pour une saine manipulation des aliments sont appliqués. Les informations supplémentaires sont disponibles à travers [Santé Canada](#). De plus, les FC doivent s'assurer que les aliments sont consommables et informer le bénéficiaire de toutes les exigences pertinentes en matière de manipulation des aliments comme les besoins de réfrigération ou la date de péremption des aliments. Avant de donner des aliments, il faut obtenir une déclaration signée d'exonération du bénéficiaire selon laquelle il renonce à toute réclamation contre l'État et, de plus, il doit indemniser l'État pour toute réclamation de dommages-intérêts de quiconque à qui il aurait donné des aliments. Une levée d'échantillon, être employé seulement après la revue par le conseiller juridique local, est trouvée en [annexe I](#).

226. Élimination et radiation des stocks de produits alimentaires

112. Lorsqu'un doute existe quant à la salubrité des aliments, il faut immédiatement communiquer avec le technicien en médecine préventive afin qu'il évalue l'état des aliments et qu'il détermine s'ils peuvent être consommés ou s'ils doivent être éliminés. Celui-ci doit attester le type et la quantité des aliments déclarés impropres à la consommation et en préciser la raison. Le responsable de la cuisine devra conserver ce document aux fins de vérification.

113. Lorsqu'un aliment est déclaré impropre à la consommation, il doit être clairement étiqueté comme tel et isolé immédiatement des aliments salubres. S'il y a lieu, des dispositions doivent être prises pour que le fournisseur reprenne les aliments en cause ou qu'il accorde un remboursement ou un crédit correspondant à leur valeur. Si l'état des aliments n'est pas lié au fournisseur, ces derniers doivent être éliminés conformément aux directives du technicien en médecine préventive. Sauf avis contraire du technicien en médecine préventive, ces aliments ne doivent en aucun cas être placés dans des poubelles ou des terrains de décharge où ils pourraient être utilisés à mauvais escient ou devenir une source de maladie ou de contamination. Ils doivent normalement être éliminés le plus rapidement possible par incinération ou par enfouissement. Dans le cas où des règlements interdiraient le recours à l'incinération ou à l'enfouissement comme mode d'élimination sur le terrain, il faudrait prendre les dispositions nécessaires pour qu'un organisme externe autorisé se charge du ramassage et de l'élimination des aliments. Si des directives autres que celles indiquées dans ce document devaient être transmises quant aux procédures d'élimination des aliments (p. ex., par un fournisseur ou la Section d'approvisionnement), elles ne devraient être suivies qu'avec l'approbation d'un technicien en médecine préventive.

114. Si certains ou tous les aliments déclarés impropres à la consommation doivent être conservés à des fins d'enquête, tout effort raisonnable doit être fait afin de les mettre dans un seul lieu et de les isoler des aliments comestibles.

115. Une fois les aliments éliminés, les pertes doivent être indiquées dans le système Unitrak ; la date, le nom du technicien en médecine préventive et la raison doivent être inscrits dans la boîte de commentaire. Ainsi, le coût des vivres diminuera tout comme le coût des repas quotidiens dans le rapport de rendement sommaire. Cependant, cela ne réduira pas le coût total des vivres dans le rapport de budget puisque la dépense a déjà eu lieu. En plus du rapport dans le système Unitrak, le gestionnaire des services d'alimentation doit amorcer les procédures de radiation conformément au Manuel d'approvisionnement, vol. 3, chapitre 9.

Section 7 – Préparation et service des aliments

227. Généralités

¹ Donation of Food Act, 1994, L.O. 1994, ch. 19

² http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/index_f.html

116. L'objectif de la préparation des aliments est de préparer des mets selon la quantité nécessaire et de la qualité désirée à un coût qui correspond aux normes établies. La préparation est le processus qui consiste à transformer des aliments crus achetés à diverses étapes de la préparation en des mets qui seront offerts au menu et servis à des consommateurs. La préparation des aliments comporte un certain degré d'incertitude. Une surproduction entraîne des coûts supplémentaires, car il n'est pas toujours possible de récupérer ce qui reste. Par ailleurs, la sous-production peut aussi faire augmenter les coûts en raison des substitutions apportées au menu, qui comportent l'utilisation d'articles pré-cuisinés et souvent plus coûteux, et aussi parce que des clients occasionnels peuvent décider d'aller manger ailleurs lorsqu'ils voient que le mets qu'ils avaient choisi n'est plus offert.

228. Recettes standards

117. Les aliments doivent toujours être préparés selon des recettes standards. Celles-ci ne proviennent pas seulement de sources reconnues, comme le fichier de recettes des Forces canadiennes ou des livres de cuisine commerciaux; elles comprennent aussi des recettes créées par le personnel, mises à l'essai et jugées convenables dans l'ensemble de l'organisation locale des Services d'alimentation. Les recettes doivent être écrites (c'est-à-dire pas seulement mémorisées) et renfermer assez d'information pour que le produit ait le même goût et coûte le même prix, quelle que soit la personne qui le prépare. L'utilisation de recettes standards est essentielle afin de satisfaire les attentes des consommateurs relativement à l'uniformité de la qualité et de la valeur des aliments et pour assurer un contrôle des coûts.

229. Planification de la production

118. Les services d'alimentation de toutes tailles doivent planifier la production afin d'être en mesure d'offrir des aliments selon les besoins. Une stratégie consiste à prévoir tout d'abord quels seront les besoins de production et à transformer ensuite ces besoins en un plan de production. Les besoins de production sont tirés de données antérieures trouvées dans d'anciens tableaux de contrôle de la production (TCP). Les TCP doivent être utilisés pour planifier et prévoir le cycle de production suivant et pour attribuer des tâches à des employés, et ils doivent comprendre des instructions bien précises au sujet de la préparation, du service et de l'utilisation des denrées qui restent. Les données antérieures aident les gestionnaires à planifier les composantes du menu en fonction du nombre prévu de dîneurs et de tout facteur connu et susceptible d'influer sur leurs habitudes alimentaires, comme le jour de la semaine, le jour de la paie, la température, etc. Les données ne doivent pas porter uniquement sur les caractéristiques des plats principaux, mais aussi sur les besoins liés à toutes les aires de préparation et de service, comme le comptoir à sandwiches, le buffet de pâtes et pizzas, le buffet à salades, le comptoir à desserts, etc. Deux tableaux de contrôle de la production (TCP), l'un laissé en blanc et l'autre rempli à titre d'exemple, se trouvent à [l'annexe J](#)

230. Cuisson par lots

119. On doit envisager la cuisson par lots lorsqu'on suit les procédures au tableau de contrôle de la production (TCP). Pour ce type de cuisson, la quantité estimative totale d'articles fragiles, comme les légumes, au menu est divisée en plus petites quantités qui sont placées dans des casseroles en vue de leur cuisson ou de leur réchauffement final, après quoi elles sont cuites selon les besoins. Il s'agit d'une façon d'organiser la production de façon à répondre à la demande des consommateurs tout au long de la période de service d'un repas, en étant assuré de servir un produit frais. Grâce à l'équipement ultra-rapide, comme les marmites à vapeur et les fours à convection, la cuisson par lots est possible pour une vaste gamme d'aliments.

231. Le service des aliments

120. Après que les aliments sont préparés, ils doivent être servis aux clients. Le service comprend les activités qui consistent à acheminer les aliments du personnel chargé de leur préparation à celui qui est responsable du service ainsi qu'à présenter les mets aux consommateurs. Le service des aliments est une très bonne occasion d'accroître la satisfaction des clients. Lorsque les convives apprécient ce qu'ils voient et sont servis avec diligence et courtoisie, les plaisirs de la table commencent avant même que le repas ne soit entamé. Voici des facteurs dont devraient tenir compte les gestionnaires des Services d'alimentation lorsqu'ils établissent des mesures de contrôle du service :

- a. Le temps. La plupart des aliments commencent à perdre de leur qualité aussitôt après leur préparation. Il est essentiel d'échelonner la cuisson des plats (ou de les préparer juste à temps), de ne pas les préparer en trop grande quantité et de synchroniser le moment de la préparation des aliments en fonction du moment où ils seront servis. Les plats chauds devraient être disposés sur une table à vapeur immédiatement avant

d'être servis. Aucun produit ne devrait rester sur une table à vapeur pendant plus de 30 minutes. Le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires indique que les aliments ne doivent pas rester plus de deux heures sur une table à vapeur. Ce délai est acceptable en ce qui concerne la salubrité des aliments, mais une durée de 30 minutes est recommandée pour qu'ils conservent leur aspect et leur texture. Les denrées froides devraient être remplacées aussi souvent qu'il le faut pour qu'elles aient toujours l'air de garder leur fraîcheur.

- b. La température. Le Code traite aussi du rôle important que joue la température pour éviter la contamination des aliments. Outre les questions relatives à la salubrité, en servant des aliments à la bonne température, on s'assure de servir des aliments de qualité. Voici quelques pratiques courantes permettant de maintenir les aliments à la bonne température : vérifier fréquemment la température des plats chauds et froids à l'aide d'un thermomètre instantané, préchauffer les tables à vapeur et les distributrices à café à contenant isolant, refroidir à l'avance les comptoirs réfrigérés, recouvrir les récipients des tables à vapeur et faire refroidir ou chauffer les assiettes.
- c. L'apparence. Même si les cartes à menus indiquent quels sont les mets offerts, les clients choisissent souvent leur repas en fonction de ce qu'ils voient. Voici quelques pratiques recommandées pour rehausser l'apparence des plats. Bien disposer les aliments dans l'assiette en s'assurant que le contour est propre et que les aliments plutôt liquides (comme le maïs en crème et les trempettes) sont servis dans des bols. Agrémenter les assiettes et les récipients se trouvant sur les tables à vapeur de garnitures originales ou traditionnelles. S'assurer que les surfaces de service sont propres et bien agencées et que les taches sont tout de suite essuyées, et renouveler souvent les aliments en les présentant dans de nouvelles casseroles afin qu'ils aient toujours l'air frais.
- d. La régularité. Les consommateurs évaluent le rapport qualité-prix d'un lieu de restauration par la régularité des portions et la qualité des mets qui leur sont servis. S'ils sont convaincus de toujours y trouver satisfaction, ils deviendront des clients réguliers. L'uniformité des recettes et des portions influe fortement sur leur décision. Le personnel de service et les préposés aux caisses devraient être informés avant chaque repas de la grosseur des portions qui seront servies. Des ustensiles de service de type et de taille convenables facilitent le contrôle des portions et aident à éviter les objections des consommateurs. Ces derniers s'attendent aussi à ce que les aliments et les ustensiles soient toujours placés aux bons endroits. Si des changements doivent être apportés, ils devraient être annoncés clairement sur des panneaux ou précisés de vive voix par des membres du personnel.

121. Le personnel responsable du service et de la salle à manger représente le premier lien entre le consommateur et la cuisine, et il peut avoir une influence sur la satisfaction des consommateurs. Pour bon nombre de ces derniers, le service et la qualité des aliments ont la même importance. Un service de qualité rend plus agréable l'expérience du consommateur et l'incite à revenir. Les préposés au service et à la salle à manger doivent respecter les principes suivants :

- a. La connaissance et la capacité. Les employés doivent remplir leurs fonctions avec compétence et efficacité. Pour respecter les normes établies d'un commun accord, ils doivent être capables d'organiser leurs aires de travail et de travailler promptement et de façon ordonnée. S'ils sont des préposés au service des aliments, ils doivent être en mesure de répondre aux questions qui leur sont posées au sujet des aliments servis et d'appliquer les principes du contrôle des portions. Tous les employés doivent communiquer clairement avec les consommateurs et pouvoir reconnaître les situations qui nécessitent l'intervention du superviseur. Ils doivent aussi être habilités à corriger eux-mêmes des situations qui se présentent dans leur lieu de travail. Les niveaux de connaissance et de capacité requis pour exercer ces fonctions s'obtiennent par un recrutement consciencieux et une formation fréquente et permanente du personnel.
- b. L'attitude. Les employés doivent avoir l'air heureux de servir les consommateurs et le prouver en se montrant avenants, polis, alertes et obligeants. Une bonne attitude se manifeste aussi par des détails plus subtils, comme l'apparence, la conformité aux règles, l'assiduité et l'entente avec les collègues. Pour avoir un personnel doté de l'attitude requise, il faut tout d'abord procéder à un recrutement consciencieux, mais la formation et la rétroaction positive sont aussi des moyens d'aider les employés à acquérir les qualités souhaitées.

- c. **Tenue.** Les membres du personnel militaire et civil qui préparent ou servent des repas dans des installations fixes des Svc Alim doivent porter les vêtements standardisés et prescrits conformément au barème de dotation D01-403 (vêtements à usage déterminé pour les préposés à la manutention des aliments) et A-AD-265-000/AG-001, Instructions sur la tenue des Forces canadiennes.

Les membres du personnel des services d'alimentation ne doivent pas porter de plaquettes patronymiques et insignes de grade métalliques lorsqu'ils sont vêtus de vêtements ou uniformes standardisés pour cuisinier. Il est interdit au personnel des Svc Alim de porter à la fois des items de l'uniforme des FC avec des items des uniformes de métier.

232. Commercialisation et marchandisage

122. La commercialisation se définit comme « l'activité de promotion et de vente de produits, y compris les études de marché et la publicité ». Le marchandisage, qui fait partie de l'activité de commercialisation, est décrit par Knight et Kotchevar, auteurs d'ouvrages sur les services alimentaires, comme « la présentation de facteurs qui incitent les gens à acheter ». De façon générale, la commercialisation touche la promotion des facteurs qui attirent les gens vers un lieu de restauration, comme la publicité, la popularité du type d'aliments ou de restaurant, la réputation de l'établissement en ce qui concerne la satisfaction des clients, la rapidité du service, l'emplacement, l'atmosphère, l'amabilité du personnel et les heures d'ouverture. Le marchandisage consiste à influencer les choix du consommateur une fois qu'il est sur les lieux. Les clients sont notamment influencés par le mode de préparation et de présentation des aliments, l'affichage de tarifs indiquant un bon rapport qualité-prix, la façon dont les employés décrivent les plats, la façon de présenter ces plats sur les menus et l'endroit où ils apparaissent sur le menu.

123. Dans le cadre de notre orientation accrue sur la satisfaction du consommateur, il est important que les Services d'alimentation des FC se concentrent sur les principes du marchandisage afin de s'assurer que nos clients sont convaincus que nous sommes le fournisseur de prédilection et que nous offrons un bon rapport qualité-prix. Si nous répondons aux attentes de nos clients qui sont financés par le MDN, les clients qui ne le sont pas seront probablement aussi attirés vers nos salles à manger. Grâce à des prix concurrentiels, cette clientèle devrait nous permettre d'utiliser la capacité excédentaire le cas échéant et de réduire les frais de fonctionnement du MDN.

233. Établissement et gestion des attentes de la clientèle et suivi du rendement

124. Les attentes se forment lorsque les clients déterminent à l'avance la qualité d'un service et qu'ils la jugent par rapport à une norme interne qui est influencée par les expériences vécues. Un client a toujours des attentes quant à la qualité des repas et du service. Les gestionnaires des services d'alimentation doivent donc apprendre à gérer ces attentes, ce qui a pour effet d'améliorer la rentabilité (maintien d'un équilibre entre les coûts, les normes et la satisfaction de la clientèle).

125. La première étape de la gestion des attentes est **l'établissement des attentes**. Les clients sont réfractaires aux changements qu'ils ne comprennent pas, ce qui peut entraîner leur mécontentement et leur refus de se conformer. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation établissent les attentes en établissant les normes adéquates de services d'alimentation, en les communiquant à tous les intervenants (la chaîne de commandement, la clientèle et le personnel) et puis en appliquant uniformément des normes communes de service. Ces normes doivent être équitables pour les consommateurs, abordables pour les clients et le MDN, réalisables par les services d'alimentation locaux (le fournisseur) et soutenables par les Services d'alimentation du MDN et des FC. Pour obtenir des précisions concernant les normes, on se reportera à la [section 2 du présent chapitre](#) et en particulier au [paragraphe 203, Choix et quantité](#).

126. Les normes doivent être **communiquées** afin que les clients sachent et comprennent à quoi s'attendre dans la limite du raisonnable. Donner un préavis est certainement une étape de la gestion des attentes. Les normes de [choix et de quantité](#) ont été promulguées en mars 2004 à l'intention des commandants de l'Armée de terre, de la Marine et de la Force aérienne, ainsi que de tous les bases, escadres, unités opérationnelles et éléments de la Réserve. Le QGDN/D Svc Alim a également publié les normes de choix et de quantité dans *La Feuille d'érable* en avril 2004. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation à tous les niveaux ont la responsabilité d'influencer les attentes en communiquant les normes à tous les intervenants (personnel, chaîne de commandement, clientèle). Pour bien communiquer les normes, les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent :

Chapitre 2 – Normes et procédures

- a. établir la confiance (les intervenants doivent avoir confiance que les gestionnaires des services d'alimentation savent de quoi ils parlent et qu'ils entendent faire ce qu'ils disent);
- b. sensibiliser (le personnel, la clientèle);
- c. expliquer la situation;
- d. donner les raisons (par souci d'équité, d'abordabilité, d'uniformité, etc.).

127. Si les normes ne sont pas déjà ou complètement mises en œuvre, la prochaine étape de la gestion des attentes est la **mise en œuvre** des normes qui s'imposent. Pour appliquer les normes, les gestionnaires des services d'alimentation doivent :

- a. prendre en considération les capacités et les contraintes de leurs services ;
- b. reconnaître l'écart entre les réalisations concrètes et les normes établies ;
- c. dresser un plan de mise en œuvre réalisable ;
- d. exécuter leurs engagements ;
- e. penser et agir de manière à appuyer l'ensemble des services d'alimentation des FC (étant donné que les clients se déplacent d'un bout à l'autre du pays, ce qu'un gestionnaire des services d'alimentation fait ou néglige de faire dans son unité se répercute sur les services d'alimentation des autres emplacements);
- f. maintenir l'uniformité au sein de leur service et entre tous les services d'alimentation des FC.

128. Qu'entend-on par « **Gérer les attentes des clients** » ? Les *attentes des clients* sont la vision que se fait le consommateur de l'expérience de son repas. Les *perceptions des clients* sont l'opinion préconçue de la qualité du service fournie par les services d'alimentation. La *gestion des attentes* revient à prendre des mesures afin de combler l'écart entre la qualité des services alimentaires qu'attend le consommateur et celle qu'offre le service d'alimentation. Pourquoi les gestionnaires des services d'alimentation devraient-ils se soucier de gérer les attentes des clients ? La satisfaction de la clientèle est le rapport entre les attentes des clients et la capacité des services d'alimentation de répondre à ces attentes. Plus les attentes d'un client sont raisonnables, plus il est facile pour un service d'alimentation d'y répondre de manière uniforme, et ainsi d'avoir une clientèle satisfaite. Si les gestionnaires des services d'alimentation cherchent à répondre aux attentes déraisonnables des clients, cela fera augmenter les coûts, cela grèvera leurs ressources en personnel et cela sera impossible à soutenir. Les clients ne seront alors plus satisfaits parce que le service d'alimentation ne pourra plus répondre à leurs attentes élevées.

129. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent d'abord comprendre les attentes de la clientèle :

- a. des repas de qualité ;
- b. un service pressé et dans les délais voulus ;
- c. un prix raisonnable ;
- d. des repas et un service de qualité uniforme.

130. Une fois que les attentes des clients sont comprises, on peut en faire le suivi. Comme il a déjà été indiqué, ces attentes sont reflétées dans les normes des services d'alimentation. Ensuite, les gestionnaires des services d'alimentation doivent pouvoir contrôler les attentes. Certaines attentes peuvent être contrôlées, c'est-à-dire celles qui sont établies par les services d'alimentation (repas tout-compris, type et nombre de choix, taille des portions, plats savoureux, service efficace et courtois), tandis que d'autres attentes sont impossibles à contrôler, notamment celles qui sont établies par d'autres parties (norme et niveau de service offerts par les restaurants locaux et d'autres cafétérias, différentes normes de repas et de service offertes à un autre emplacement militaire). Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent tâcher de modérer les attentes qui échappent à leur contrôle.

131. Le **suivi de la satisfaction de la clientèle** est une étape importante de la gestion des attentes. Les gestionnaires des services d'alimentation devraient faire un suivi de la satisfaction de la clientèle afin de confirmer qu'ils réussissent à maintenir les attentes à un niveau raisonnable et d'évaluer dans quelle mesure ils répondent uniformément aux attentes. Ils utilisent à cet effet le mécanisme d'évaluation de la satisfaction des clients. Les clients fournissent des commentaires subjectifs concernant leur expérience à la salle à manger. Les officiers et les gestionnaires des services d'alimentation doivent analyser les résultats de leur rétroaction et déterminer si des mesures correctives s'imposent.

132. Le suivi du rendement d'un service d'alimentation est essentiel pour que les gestionnaires des services d'alimentation puissent confirmer qu'avec leur personnel, ils prennent les bons moyens pour gérer les attentes de la clientèle. Voici les mesures à prendre :

- a. **Évaluer en fonction des normes.** Le personnel comprend-il les normes et pourquoi elles existent ? Le service d'alimentation est-il constant ? Quels mécanismes de contrôle sont en place ?

Remarque. VÉRIFIER LES MESURES DE SURVEILLANCE DES POINTS CRITIQUES (planification des menus; achats; planification de la production; contrôle de la préparation des repas; service, planification et contrôle des repas).

- b. **Évaluer le personnel et les outils.**

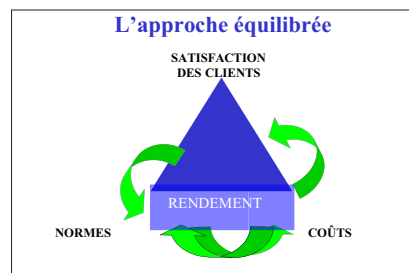
- (1) **Personnel.**

- i Employés (apport de chaque membre du personnel aux succès);
 - ii Superviseurs et gestionnaires (suivi assuré de leur service).

- (2) **Outils.** Les données sont-elles consignées correctement dans le système Unitrak ? Utilise-t-on les relevés sommaires sur le rendement d'Unitrak pour évaluer les résultats des services d'alimentation ?

- c. **Évaluer la satisfaction des consommateurs** (sondages, mécanisme d'évaluation de la satisfaction, cahier de commentaires).

- d. **Évaluer la satisfaction de la clientèle**



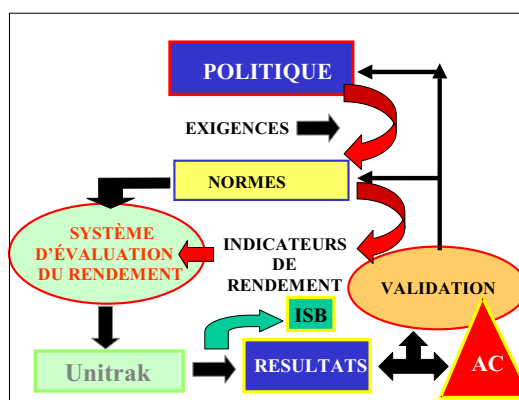
133. **L'approche équilibrée.** Il faut trouver un équilibre soutenable entre les coûts, les normes et les attentes des clients. Les consommateurs (clients) s'attendent à une quantité suffisante (taille de la portion), à des aliments savoureux, à une qualité nutritive et à une variété. Les fournisseurs (services d'alimentation) doivent systématiquement respecter les normes du MDN et une gamme de coûts. Les normes doivent être raisonnables, atteignables et abordables, et il faut les appliquer uniformément pour répondre aux attentes de la clientèle. Le coût est un indice de la productivité (efficacité). Il permet d'évaluer les entrées par rapport aux sorties. Le coût est influencé par nos normes et par notre aptitude à contrôler les aspects critiques de la préparation et du service des repas. La satisfaction des clients est un indice de l'efficacité. Elle permet d'évaluer si nous établissons des attentes raisonnables et si nous répondons aux attentes des clients en ce qui concerne la qualité des repas et du service, la souplesse, le coût et l'uniformité.

134. **Quête d'amélioration continue.** Les gestionnaires des services d'alimentation doivent constamment chercher à s'améliorer. Ils doivent évaluer leur rendement (qualité des repas, qualité du service, satisfaction de la clientèle). Ils doivent

communiquer les succès réalisés. Ils doivent comprendre la(les) cause(s) des écarts entre le rendement de leurs services et le rendement attendu. (Que font-ils? Comment s'y prennent-ils? Ont-ils géré les attentes? Appliquent-ils les normes qui conviennent? Les normes sont-elles appliquées uniformément?) Enfin, ils doivent agir.

135. Le **PORTRAIT GLOBAL** – le cadre complet qui assure un processus logique dans le sens de l'amélioration continue de l'organisation – est illustré ci-dessous. À défaut de normes, ou si les normes ne sont pas mises en œuvre, il n'y a aucun moyen d'évaluer le rendement de manière significative, d'accentuer les aspects pertinents de l'amélioration continue, de valider les normes des services d'alimentation, ou de déterminer la pertinence et l'efficacité des politiques relatives aux services d'alimentation.

En tant qu'énoncé de politique, le MDN et les FC doivent fournir des services d'alimentation rentables et efficaces qui soutiennent la mission qu'on leur confie et qui répondent aux attentes des clients en ce qui concerne la qualité, le choix, la valeur, la nutrition et le service. Les services d'alimentation doivent répondre aux exigences : offrir des services de qualité qui soient opportuns, pratiques, uniformes et qui répondent aux attentes des clients; offrir des choix d'aliments permettant aux clients de se conformer aux lignes directrices du Guide alimentaire canadien pour manger sainement. Ils doivent en outre mettre en œuvre un système d'évaluation du rendement et de compte rendu à l'appui de cette politique (Unitrak, le modèle de mesure de la satisfaction des clients). Le système d'évaluation du rendement fournit des résultats (données) que l'on analyse, et les renseignements qui en découlent servent à valider les normes et la politique.



Section 8 – Assurance et contrôle de la qualité des repas et du service

234. Assurance de la qualité

136. L'application uniforme des normes et des procédures prescrites concernant l'approvisionnement, l'entreposage ainsi que la préparation et le service des aliments est l'élément fondamental de l'assurance de la qualité lorsqu'il s'agit d'offrir des services d'alimentation de qualité. L'établissement de bonnes mesures de contrôle pour chacun des processus du service est ce qui permet une assurance de la qualité.

235. Contrôle de la qualité

137. L'assurance de la qualité découle d'un processus, mais le contrôle de la qualité est axé sur les résultats et vise à vérifier si les normes et les procédures sont bien comprises et observées en tout temps. Le contrôle de la qualité doit être effectué selon les trois perspectives suivantes :

- celles du cuisinier qui prépare et sert les repas et de l'assistant au service d'alimentation, qui participe à la préparation des repas et au service et qui assure le bon ordre et la propreté de la salle à manger ;
- celle du superviseur qui attribue les tâches et qui surveille la préparation des repas et le service ;
- celle des consommateurs à qui s'adressent les repas et le service.

138. Le contrôle de la qualité peut se faire des diverses façons suivantes :

- a. L'auto-évaluation. Un cuisinier ou un assistant au service d'alimentation affecté à la préparation d'un produit à servir au cours d'un repas doit vérifier le goût et l'aspect du produit alimentaire pendant sa préparation afin de s'assurer que le produit final respectera la norme en ce qui concerne la qualité, la texture et la saveur. Un assistant au service d'alimentation affecté à des tâches liées au service et au bon ordre de la salle à manger doit s'assurer que l'aliment est bien présenté, a l'air appétissant et est facilement accessible pour les consommateurs. Ce même assistant doit aussi s'assurer que les aires de service et que la salle à manger sont propres, bien organisées et en ordre et que les consommateurs y voient le travail d'une équipe de professionnels. L'auto-évaluation est la méthode de contrôle de la qualité la plus efficace, car elle vise à prévenir la présence d'une qualité inférieure à la norme plutôt qu'à corriger des résultats déjà obtenus.
- b. La vérification par le superviseur. Les superviseurs doivent observer et rectifier régulièrement les procédures non conformes dans les aires de réception et d'entreposage, les lieux de préparation des aliments, les aires de service, les salles à manger et les locaux administratifs. Tous les éléments liés à la qualité, y compris la réaction des consommateurs, devraient être observés chaque jour et des activités bien précises des services d'alimentation devraient faire l'objet de contrôles aléatoires approfondis de façon que chacune soit vérifiée au cours d'une période donnée.
- c. Les inspections officielles. Les superviseurs procèdent aux inspections du personnel, du matériel, de la salubrité, de la sécurité, de la manipulation des aliments et des procédures administratives au moyen de listes de vérification. Ils doivent présenter par écrit les résultats et rédiger un rapport sur les mesures de suivi à prendre, le cas échéant.
- d. L'inspection des aliments. Ces inspections, qui consistent à goûter de façon régulière les aliments avant qu'ils ne soient servis, peuvent être officielles ou non officielles et sont un moyen efficace de confirmer que les aliments sont prêts à être servis et répondent aux normes prévues en ce qui concerne la qualité et la quantité. Les personnes chargées de goûter les plats doivent posséder une assez bonne connaissance des aliments pour pouvoir reconnaître les produits standards et être habilitées à prendre toute mesure nécessaire pour faire rectifier un plat qui ne satisfait pas aux normes ou pour le mettre au rebut. Les employés responsables de la préparation du repas doivent être présents pour répondre à toutes les questions relatives à la préparation, aux recettes utilisées, etc. Bien que ce type d'inspection constitue la méthode de contrôle de la qualité la moins efficace, elle est pertinente dans le cadre du programme de contrôle de la qualité d'un service d'alimentation. L'inspection des aliments consiste à vérifier :
 - (1) si les aliments sont à la bonne température ;
 - (2) si la présentation est appétissante et si les plats sont bien disposés et garnis;
 - (3) si les aliments présentent le degré de cuisson voulu ;
 - (4) si les aliments présentent les couleurs, la saveur et la texture appropriées et sont cuisinés selon la recette indiquée ;
 - (5) si les récipients de table à vapeur utilisés conviennent pour préserver l'appétibilité et l'aspect du produit (par exemple, si le bacon est disposé sur une plaque rainurée, si les sauces sont présentées dans des récipients pleins à moitié ou au quart, si les plats sont munis de couvercles lorsqu'il le faut) ;
 - (6) si les ustensiles de service sont du bon type et de la bonne taille.
- e. Le retour des plateaux. En surveillant la quantité et le type d'aliments rapportés intouchés sur les plateaux, les gestionnaires peuvent avoir une bonne idée de la pertinence des choix d'aliments, de leur qualité et de la taille des portions.
- f. Les commentaires des consommateurs. Il est essentiel d'obtenir les commentaires des consommateurs pour évaluer leur degré de satisfaction à l'égard de la qualité des repas et du service. Ces commentaires permettent d'obtenir, dans le cadre du contrôle de la qualité, des points de vue au sujet de la mesure dans

laquelle un service d'alimentation répond aux besoins et aux attentes des consommateurs en ce qui concerne la qualité, le choix, la valeur, la nutrition et le service.

236. Contrôle de la qualité et satisfaction des consommateurs

139. Des mécanismes doivent être mis en place dans les salles à manger des FC afin de surveiller le degré de satisfaction des consommateurs de façon à assurer l'adoption d'une approche équilibrée entre les coûts, les normes et les attentes des consommateurs. Les gestionnaires des Services d'alimentation doivent déterminer avec précision quelles sont les attentes des consommateurs avant de pouvoir évaluer s'ils y satisfont. Il est essentiel que les gestionnaires obtiennent les commentaires des consommateurs afin de savoir jusqu'à quel point ils répondent aux attentes de leurs clients. Ces commentaires devraient être recueillis par divers procédés, comme les suivants :

- a. Une revue par le superviseur. Le superviseur des services d'alimentation doit être visible dans les salles à manger et être accessible pour tous les consommateurs, sans exception de grade.
- b. Une fiche de commentaires des consommateurs. La fiche de commentaires des consommateurs des Services d'alimentation des FC offre aux clients un moyen facile de donner volontairement leur opinion au sujet des repas et du service qu'ils reçoivent dans les salles à manger des FC. Les gestionnaires doivent toutefois être prudents avant de se faire une idée générale de la satisfaction des consommateurs à partir des commentaires non sollicités reçus. En effet, les clients très satisfaits et les clients très insatisfaits sont les personnes qui ont le plus tendance à faire connaître leurs commentaires par ce moyen volontaire. Nous n'obtenons généralement donc pas les commentaires du consommateur type. Par conséquent, la fiche de commentaires est plus utile lorsque le gestionnaire de la cuisine l'utilise pour évaluer rapidement le degré de satisfaction des consommateurs en sélectionnant au hasard des consommateurs au cours de plusieurs périodes de repas et en leur demandant d'inscrire leurs commentaires sur une fiche. Le [mécanisme d'évaluation de la satisfaction des clients des Services d'alimentation](#) a été adopté pour évaluer le degré de satisfaction des consommateurs types au moyen d'un échantillonnage aléatoire, de sorte que la fiabilité des données comporte une marge d'erreur acceptable. Le mécanisme permet de pondérer chaque catégorie et ses attributs. Suivant cette approche statistique et cette pondération, les résultats satisfaisants attendus sont établis à un niveau d'acceptation de 95 p. 100 et l'écart accepté, à 5 p. 100. Un taux de satisfaction de 95 p. 100 est réalisable par les Services d'alimentation et peut se défendre du point de vue de la gestion.
- c. Un livre à idées. Le recours à un livre à idées (ou cahier de suggestions) peut s'avérer efficace si son utilisation est contrôlée et si le gestionnaire des services d'alimentation applique des mesures de suivi. Voici quelques recommandations pour en accroître l'efficacité :
 - (1) placer le livre à un endroit où une personne responsable des services d'alimentation peut le voir facilement. Cette mesure permettra d'éviter les commentaires mal fondés ou offensants ;
 - (2) fournir des crayons ou des stylos ;
 - (3) placer le livre à idées au même endroit que la boîte où sont déposées les fiches de commentaires. Cette mesure peut inciter les consommateurs à donner leur avis de façon plus détaillée au sujet des aspects du service qu'ils jugent positifs ou négatifs ;
 - (4) demander la signature ainsi qu'un numéro de téléphone où joindre la personne et s'assurer de communiquer avec au moins deux clients par semaine afin de discuter de leurs commentaires ;
 - (5) lire les commentaires chaque jour et y répondre immédiatement par écrit ou en personne ;
 - (6) éviter les réponses cinglantes ou sarcastiques. Étudier la plainte de façon rationnelle, calme et approfondie ;
 - (7) rendre publics les commentaires et les explications ou la mesure corrective apportée. Cela prouvera aux consommateurs que vous désirez sincèrement connaître leur opinion au sujet de votre service et que vous donnerez suite à leurs suggestions.

- d. Un ombudsman. Le concept d'« ombudsman des Services d'alimentation » consiste à recruter un consommateur bénévole qui représentera tout autant le service d'alimentation que les autres consommateurs et qui assurera la liaison entre les deux parties en ce qui concerne les suggestions, les plaintes et les événements à venir dans la salle à manger.
- e. Un sondage auprès des consommateurs. Le sondage auprès des consommateurs est un outil plus précis que l'on utilise lorsqu'un service d'alimentation veut obtenir des commentaires détaillés au sujet de la qualité, de l'efficacité et de l'efficacités des services qu'il offre. Cet outil permet aussi de connaître et de confirmer les attentes des consommateurs au sujet du type de services d'alimentation et de la qualité qu'ils recherchent.
- f. Un groupe de discussion. Le groupe de discussion est un outil précis que l'on utilise lorsqu'un service d'alimentation veut obtenir des commentaires détaillés au sujet d'aspects bien précis liés à la qualité, à l'efficacité et à l'efficacités des services qu'il offre. Un groupe de discussion devrait compter des représentants du plus grand nombre possible de parties intéressées, des consommateurs au commandant. Tout comme le sondage auprès des consommateurs, cet outil constitue un excellent moyen de connaître les besoins et les attentes des consommateurs au sujet du type de services d'alimentation et de la qualité qu'ils recherchent.

Section 9 – Ravitaillement d'urgence

237. Généralités

140. Le MDN et les FC doivent assurer un ravitaillement d'urgence et(ou) offrir leur assistance pour la planification et l'organisation d'installations de ravitaillement d'urgence, à la demande de l'autorité civile et pour appuyer les activités dont il est fait mention à [l'Annexe K](#) - Situations de crise civile.

141. La Croix-Rouge et d'autres agences civiles sont normalement les BPR qui s'occupent des personnes sinistrées, mais le MDN et les FC peuvent offrir leur aide pour les services d'alimentation en fournissant des cuisiniers et de l'équipement de cuisine de campagne ou de mess, si nécessaire. Bien que le niveau de participation varie selon la situation, la capacité des FC de planifier, d'organiser et de fournir un soutien pour le ravitaillement d'urgence doit être considérée comme un atout précieux, mais limité. En périodes d'hostilités, les Services d'alimentation des FC ne pourraient normalement pas aider au ravitaillement d'urgence de civils puisque tout le personnel et toutes les installations militaires serviraient probablement à appuyer les opérations militaires.

142. La nourriture joue un rôle essentiel lors d'un sinistre. Non seulement est-elle nécessaire pour rester en vie, mais elle remonte le moral. La nourriture apporte du réconfort, atténue la souffrance et permet de surmonter le choc. Elle aide aussi les secouristes à maintenir leur niveau d'énergie. *Les services d'alimentation de secours : Planification en cas de sinistre et Les aliments en cas d'urgence* sont deux documents qui présentent de plus amples renseignements sur le sujet. Ces documents sont disponibles en s'adressant à [l'Agence de la santé publique du Canada \(ASPC\)](#); ils peuvent également être trouvés sur leur site Web.

143. Parmi les groupes qui peuvent aider à fournir des services d'alimentation, mentionnons entre autres les organismes bénévoles, les organisations professionnelles, les maisons de soins infirmiers, les cantines mobiles, les hôpitaux, les fournisseurs d'aliments, les traiteurs et les établissements de restauration.

238. Urgence – Notions générales

144. Les trois objectifs de l'établissement de mesures d'urgence sont les suivants :

- a. préserver la vie des personnes ;
- b. leur venir en aide ;
- c. protéger leurs biens.

145. La gestion des mesures d'urgence comporte les quatre étapes suivantes :

- a. l'état de préparation ;
- b. l'intervention ;
- c. la restauration, ce qui peut prendre des jours ou des générations ;
- d. l'atténuation des répercussions, l'examen des leçons retenues et leur application à des sinistres ultérieurs.

238.1 Objectifs

146. Les trois objectifs du ravitaillement d'urgence sont les suivants :

- a. répondre aux besoins des personnes qui sont privées de nourriture et(ou) d'installations permettant de préparer des repas ;
- b. maintenir un niveau minimal de bien-être pour aider les personnes à survivre et à surmonter le sinistre ;
- c. s'assurer qu'il est satisfait aux besoins nutritionnels des groupes à risque élevé, comme les enfants, les personnes âgées et les personnes souffrant de maladies chroniques (comme les diabétiques et les personnes nécessitant une dialyse rénale).

238.2 Exigences

147. Les principales exigences pour l'établissement et le fonctionnement d'un service de ravitaillement d'urgence sont les mêmes qui s'appliquent au fonctionnement de tout autre service d'alimentation. De plus, dans le cas d'un ravitaillement d'urgence, il faut fournir des aliments et des services d'alimentation qui permettent de maintenir l'efficacité opérationnelle des secouristes ainsi que le bien-être nutritionnel et le moral de tout le personnel. Les normes et les niveaux de service dont il est question à la section 2 - Normes du présent chapitre devraient, dans la mesure du possible, s'appliquer pour les consommateurs qui sont en situation de ravitaillement d'urgence.

238.3 Bénévoles

148. Lors d'une situation d'urgence, le personnel des Services d'alimentation comprendra des personnes qui sont touchées par la situation ainsi que des membres de la collectivité qui offriront bénévolement leurs services pour aider à la préparation et à la distribution des repas. Afin d'assurer un niveau supérieur d'hygiène et de salubrité et de réduire au maximum les risques d'empoisonnement alimentaire, il faut expliquer en détail à tous les bénévoles les exigences de base en matière d'hygiène qui s'appliquent aux travailleurs des services d'alimentation.

149. Les bénévoles devraient être traités avec soin et respect. Leur aide est précieuse lors de situations d'urgence et ils sont souvent des chefs de file officiels d'une collectivité ou d'un groupe. Si aucun coordonnateur ou chef des bénévoles n'a été désigné, il devrait être envisagé de le faire pour les services d'alimentation. Il est également essentiel d'établir de bons moyens de communication avec les bénévoles afin d'assurer l'efficacité des opérations.

239. Considérations propres aux services d'alimentation

239.1 Secouristes

150. Une approche négligente à l'égard de la nutrition contribue grandement au stress chez les secouristes. Les installations où les repas sont servis devraient, dans la mesure du possible, être éloignées du site du sinistre.

151. Une étude portant sur les secouristes et sur leurs réactions à la nourriture a démontré que le genre de sinistre a une incidence directe sur leur goût de consommer ou de ne pas consommer certains aliments. Par exemple, lorsque les secouristes sont exposés à des restes humains, ils ont de la difficulté à accepter de consommer des produits à base de

tomate, comme du jus de tomate, et des produits de viande non désossés, comme des cuisses de poulet. La plupart des secouristes préfèrent consommer davantage de produits laitiers et de fruits et légumes frais. Bien que le café soit souvent la boisson de prédilection, trop de caféine peut avoir des effets néfastes et entraîner des troubles de digestion. [L'Annexe L- Lignes directrices concernant l'alimentation des secouristes](#) explique plus en détail les besoins liés à l'alimentation des secouristes.

239.2 Nourrissons et enfants

152. Lorsqu'il faut offrir des services d'alimentation en cas d'urgence, il se pose des besoins uniques qui ne sont pas courants dans le cadre des opérations d'alimentation des FC. Par exemple, il peut être nécessaire de fournir divers types de lait maternisé et d'aliments pour bébé. En raison des risques de contamination et du manque de temps et d'espace, il n'est pas recommandé de préparer des aliments pour bébé à partir d'ingrédients de base. Il est préférable d'utiliser des produits commerciaux convenables s'ils peuvent être obtenus facilement.

153. Il faut offrir aux jeunes enfants des aliments qu'ils connaissent bien et qui sont attrayants. Ils préfèrent de petits repas à des gros, tout comme de nombreuses collations ainsi que des jus de fruits, du lait et du chocolat chaud comme boissons. Il faut aussi tenir compte des allergies et des régimes alimentaires spéciaux. Le site Web de Santé Canada offre plusieurs publications portant sur l'alimentation des enfants et sur d'autres sujets. Cette information peut s'avérer utile pour la planification du ravitaillement d'urgence.

239.3 Personnes âgées

154. Les aliments pour bébé peuvent aussi servir à nourrir les personnes âgées et les personnes ayant besoin d'aliments dont la texture est modifiée (p. ex., mâchoires immobilisées par des broches, dentiers lâches ou manquants). Plusieurs articles sont disponibles sur le marché pour répondre à ces besoins. Les gestionnaires des services d'alimentation devraient indiquer des sources d'approvisionnement pour ces produits dans leur plan d'alimentation d'urgence. La trousse des services d'alimentation devrait comprendre un petit mélangeur afin de parer à toute éventualité.

239.4 Allergies alimentaires

155. Les allergies alimentaires sont de plus en plus courantes au sein de la population. Il faut donc s'assurer de se renseigner au sujet des allergies alimentaires avant de préparer de la nourriture pour un groupe. La publication intitulée *L'anaphylaxie : Guide à l'intention des commissions et conseils scolaires* constitue un bon document de référence.

240. Diversité ethnique

156. S'il faut offrir des services d'alimentation à des personnes appartenant à un autre groupe ethnique, il est essentiel de se renseigner au sujet du régime alimentaire type de ce groupe avant de dépenser des fonds pour acheter des aliments. Les bibliothèques municipales, la Croix-Rouge et d'autres organismes humanitaires sont d'excellentes sources d'information à ce sujet. Vous pouvez aussi consulter le livre de Thelma Barer-Stein qui s'intitule *You Eat What You Are – A Study of Ethnic Food Traditions*; 1979; McClelland and Stewart Ltd., 25, ch. Hollinger, Toronto (Ontario), M4B 3G2.

Annexe A – Modèle de repas standard admissible

Modèle de repas ordinaire

Petit déjeuner

Jus
Fruit
Plat principal pour petit déjeuner
Viande pour petit déjeuner ou substitut
Fromage ou yogourt
Féculent pour petit déjeuner
Légumes pour petit déjeuner
Produit de boulangerie
Deux boissons
Condiments//Confitures de fruits

Dîner

Soupe
Plat principal

- Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, à la carte, ou sandwich

Féculent
Légume cuit
Buffet à salades
Fruit
Dessert
Produit de boulangerie
Trois boissons
Condiments

Souper

Soupe
Plat principal

- Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, ou à la carte

Féculent
Légume cuit
Buffet à salades
Fruit
Dessert
Produit de boulangerie
Trois boissons
Condiments

Annexe A – Modèle de repas standard admissible (suite)**Modèle de repas transportés****Repas chauds**

Les repas chauds transportés doivent être préparés à partir d'ingrédients qui peuvent se transporter et se conserver aux températures convenables pendant une période raisonnable dans des contenants approuvés des FC. Chaque repas doit être accompagné d'une carte indiquant la portion à servir (par exemple, côtelette de porc – 1; pommes de terre bouillies – 2 morceaux; biscuits – 3). (Les repas et l'équipement devraient être préparés selon la directive sur les repas transportés du Chapitre 7 – Hygiène.)

Petit déjeuner	Dîner/Souper
Même modèle que pour les repas réguliers	Soupe Plat principal protéiné Féculent Légume Salade verte, salade de chou ou crudités Fruit frais Un dessert préparé ou cuit au four Pain ou petits pains avec beurre ou margarine Deux boissons Condiments appropriés

Remarque : Les portions du plat principal et du féculent doivent être de **10 % plus grosses** pour les repas chauds transportés que pour les repas ordinaires servis dans une salle à manger.

Repas froids (y compris les paniers-repas en vol)

Panier-repas pour petit déjeuner	Panier-repas pour dîner/souper
-Un fruit (un morceau, 175 ml de fruits en conserve) -Un jus (250 ml) -Céréales (paq. ind ou 250 ml) [avec 250 ml de lait] -Œufs (2) -Viande pour petit déjeuner (45 g) ou substitut (viande, fromage (30 g), ou yogourt 175 ml) -Deux produits de boulangerie. (Remarque : Au moins un des produits de boulangerie doit être au pain de blé entier ou multi-grain.) -Condiments appropriés Remarque : Un roulé petit déjeuner (115 g) peut remplacer les œufs, la viande pour petit déjeuner et les produits de boulangerie.	-Deux sandwichs – 1 garni de viande solide tranchée (90 g de viande moins de 5 g de gras et moins de 1,000 mg de sodium par portion) et 1 avec garniture mélangée (110 g de garniture) OU 1 sandwich avec garniture mélangée Ex. thon, saumon, œufs, etc. (110 g de garniture) 1 portion de viande solide avec un petit pain (90 g de viande moins de 5 g de gras et moins de 1,000 mg de sodium par portion) OU 1 plat froid composé de viandes tranchées + d'une portion de viande solide avec deux petits pains (90 g de viande) (Remarque : Au moins un des produits de boulangerie doit être au pain de blé entier ou multi-grain.) -Salade d'accompagnement ou crudités (125 ml) (Remarque : s'il s'agit d'une salade de riz, pâtes, de pommes de terre, on doit aussi fournir une portion de légumes.) -Condiments pour sandwichs et salades dont au moins un à faible teneur en calories/matières grasses (Ex. moutarde) -Fruits frais ou en conserve (1 fruit frais ou 175 ml en conserve) -Un dessert selon les <i>Portions standards</i> -1 lait et un jus (250 ml chaque). Le lait peut être substitué à un autre jus d'une variété différente. Remarque : les cannettes de boisson gazeuse et l'eau embouteillée ne sont pas permises. -Un supplément (p. ex., tablette granola, noix, emballage de fromage et craquelins) Remarque : les chips ne sont pas permises.

Annexe B – Tableau de la composition des repas standards**SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES**
ET GRANDS NAVIRES DE COMBAT

S'applique aux salles à manger des bases/escadres/stations; aux installations de cuisines statiques ou semi-statiques déployés en campagne et aux gros navires de guerre.

- Une dérogation est permise si elle a pour cause la disponibilité/les limites de stockage (Ex. navires en déploiement), les besoins opérationnels des unités (Ex. exercice de la base), ou un repas thématique/ou de fête.

- Là où des écarts sont permis, la plus petite valeur s'applique aux petites unités/grands navires de combat et la plus grosse valeur s'applique aux grosses unités statiques, avec une flexibilité pour s'ajuster en fonction de la température, de la saison et du coût.

- les écarts devront être personnalisés pour rencontrer les besoins spécifiques des unités dans les limites de ce standard et être approuvé par l'O Svc Alim N1 en ce qui a trait aux opérations des Services d'alimentation à contrat financé par l'état.

PETIT DÉJEUNER			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Fruits	6–8 variétés selon la saison	Peut inclure un maximum de 2 fruits en conserve et un séché.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
Plat principal	Œufs, au choix	Répondant aux exigences du Règlement sur les œufs adopté en vertu de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Cuits avec peu ou pas de gras.
	Céréales 1 type de céréale chaude 7 variétés de céréales prêtes à manger	Au moins 4 variétés doivent offrir 3 g ou plus de fibres et au plus 12 g de sucre (peut dépasser 12 g de sucre si c'est une céréale à haute teneur en fibre contenant des fruits secs).	Céréale chaude cuite sans sucre au lieu de céréales instant sucrées.
	1 plat principal de petit déjeuner	Ex. : crêpes, pain doré, gaufres.	Faits de grains entiers.
Viande	1–2 viandes chaudes de petit déjeuner	Ex. : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA ou l'équivalent.	Viande maigre moins de 5 g de matière grasse par portion).
	2 viandes froides ou 1 viande froide et 1 viande à tartiner	1 viande froide doit être maigre (moins de 5 g de gras par portion. Viande répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada ou l'équivalent	Viande maigre moins de 5 g de gras par portion).
Fromage/Yogourt	2–3 variétés de fromage	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA.	Fait de lait ayant moins de 2 % de M.G.
	4 variétés de yogourt	Prévoir un minimum de deux variétés à faible teneur en gras 2% ou moins.	Moins de 2 % de M.G.
Féculents	2 féculents de petit déjeuner	Ex. : fèves au lard, pommes de terre.	Préparés avec peu ou pas de gras.
Légumes	1 légume de petit déjeuner	Ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.	

Annexe B – Tableau de la composition des repas standards
SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET
GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)

PETIT DÉJEUNER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Produits de boulangerie	1–2 produits de boulangerie fraîchement cuit	Ex. : muffins, brioches, etc. Si on sert 2 produits, l'un doit être à teneur réduite en gras et riche en fibre (moins de 30% des calories provenant des gras et un minimum de 3 g de fibre par portion).	Produits à grains entiers faible en gras/ riche en fibres.
	2–4 types de pain tranchés	La moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	Produits à grains entiers.
	1–2 variétés de pains spéciaux	Ex. : bagels et muffins anglais Si on sert 2 produits, l'un doit être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	
Boissons¹	3 types de boissons chaudes	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	Jus de fruit : 2–3 types Jus de légumes : 1–2 types	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	Boissons laitières (2-3 types)	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Moins de 2 % de M.G.
	En option: Boissons aux fruits 0–2 types	Si offerte, doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 à 48 mg de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, en conformité avec le Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Faible teneur en calories et en sucre.
	Boissons non laitières jusqu'à 2 variétés, si requises	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache Ex. lait de soya, lait de riz, etc.	Moins de 2 % de M.G.
Condiments	-2 types de tartinade -3–5 variétés de confitures/gelées Et - miel, - sirop, - beurre et/ou margarine, - ketchup, - moutarde, - mayonnaise, - sauce piquante, - sauce pour viande	Ex. : beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner, etc.	Faible teneur en sucre et en gras.

¹ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

Annexe B – Tableau de la composition des repas standards
SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET
GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)

DÎNER			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description¹	Choix santé
Soupe	1 soupe		Soupes à base de consommé ou à base de lait faites de lait ayant moins de 2 % de M.G.
Plat principal² Au moins un des plats doit être un choix santé³ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande³. Varier les choix par rotation.	1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé avec accompagnements appropriés.	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA .	Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec du fromage fait de lait ayant moins de 2 % de M.G. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel.
	1 plat de pâtes (en option)	Le quart du temps doit être fait de blé entier ou multigrains. 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.
	2 plats différents à la carte	1 doit être un choix santé. Voir Recettes de choix-santé pour des plats principaux sur le site web du D Svc Alim. Varier les choix par rotation.	
	Sandwiches 2– 6 variétés de garniture	1–2 garnitures mixtes Ex. thon, saumon, œuf etc. 1–4 viandes tranchées, dont 1 viandes maigres contenant moins de 5 g de gras par portion et moins de 1,000 mg de sodium par portion. Prévoir des condiments à faible teneur en calories (mayonnaise à teneur réduite en calories, moutarde, etc.). 2–4 variétés de pain tranchés, la moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches. 1–2 variétés de pains spéciaux, Ex. petits pains, pain plat, pain tranché, tortilla, etc. Si on sert 2 produits, l'un doit être à teneur réduite en gras et riche en fibre (moins de 30% des calories provenant des gras et un minimum de 3 g de fibre par portion).	Viande maigre (jambon, dinde) saumon ou thon conditionné à l'eau. Fromage ayant moins de 2 % de M.G. Produits à grains entiers.

¹ Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC (PFC 225) sont des ressources approuvées pour les recettes.

² Lorsqu'on sert moins de 30 pers, on peut utiliser un menu à la carte; toutefois un choix santé doit être offert.

³ Critères : 400 calories, 15 g de matière grasse (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

Annexe B – Tableau de la composition des repas standards
SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET
GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)

DÎNER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Féculents	1–2 féculents	Pommes de terre, riz, semoule, dont l'un n'est pas frit ou est préparé avec peu ou pas de gras.	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de gras.
Légumes	1–2 légume cuit	Préparé sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume jaune foncé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
Salades	Salades	Salades au choix proposées au buffet à salades.	Préparées avec peu ou pas de gras.
Fruits	6–8 variétés selon la saison	Peut inclure un maximum de 2 fruits en conserve et un séché	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
Dessert	1–2 desserts préparés	Ex. : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.	2 % ou moins de M.G. et grains entiers.
	1–4 desserts cuits au four (4 types)	Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés.	À faible teneur en M.G. et grains entiers.
	Crème glacée (1–2 saveurs)	Prévoir des variétés à faible teneur en gras.	
	Yogourt (4 saveurs)	Prévoir au moins deux ayant 2% ou moins de M.G.	2 % ou moins de M.G.

Annexe B – Tableau de la composition des repas standards
SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET
GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)

DÎNER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Produits de boulangerie	2-4 types de pain tranchés	Minimum of 50% must be 100% whole wheat or multi-grain with a minimum of 2.5 grams of fibre per slice. e.g. bagels, English muffins etc.	Produits à grains entiers.
	1-2 variétés de pains spéciaux	If 2 are provided, 1 must be 100% whole wheat or multi-grain containing a minimum of 2.5 grams of fibre per serving.	Produits à grains entiers.
Boissons¹	3 types de boissons chaudes	Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	Boissons lactières (2-3 types)	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Moins de 2 % de M.G.
	Jus de fruit : 2-3 types Jus de légumes : 1-2 types	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	Boissons non lactières jusqu'à 2 variétés, si requises	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).	Moins de 2 % de M.G.
	En option: Boissons aux fruits 0-2 types	Si offerte , doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 - 48 mg, de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, en conformité avec le Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Faible teneur en calories et en sucre.
	En option: Boissons gazeuses 0-4 saveurs	Si offerte , doit inclure un minimum d'une variété à basse teneur en calories et un maximum de 4 saveurs.	

¹ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

Annexe B – Tableau de la composition des repas standards
SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET
GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)

SOUPER – Même chose que le dîner sauf :			
Catégorie	Composition standard¹	Définition/Description	Choix santé
Plat principal Au moins un des plats doit être un choix santé ² préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande. Varier les choix par rotation.	1–2 plats protéinés chauds et fraîchement préparés avec accompagnements appropriés.	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA .	Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec du fromage fait de lait ayant moins de 2 % de M.G. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel. Grains entiers. Pâtes de grains entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.
	1 plat de pâtes ou un sandwich	Le quart du temps doit être fait de blé entier ou multigrains. 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.	
	1 plat à la carte. Voir Recettes de choix-santé pour des plats principaux sur le site web du D Svc Alim.	Recommandé Recettes de choix-santé pour des plats principaux sur le site web du D Svc Alim. Varier les choix par rotation.	

¹ Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC (PFC 225) sont des ressources approuvées pour les recettes.

² Critères : 400 calories, 15 g de matière grasse (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

Annexe B – Tableau de la composition des repas standards
SERVICES D'ALIMENTATION STATIQUES ET SEMI-STATIQUES ET
GRANDS NAVIRES DE COMBAT(SUITE)

BUFFET À SALADES - Chaque brunch, dîner et souper doit proposer un buffet à salades et offrir les choix suivants :			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Verdures	1 salade de légumes à laquelle on peut ajouter les ingrédients ou de la vinaigrette sans gras. En option : 1 salade de légumes qui peut avoir de la vinaigrette / ingrédients ayant du gras.	Ex. : salade verte, salade aux épinards, etc. Ex. : salade César, salade aux épinards, etc.	Préparée avec peu ou sans gras, ni ingrédients à haute teneur en gras.
Légumes crus	5–8 variétés	Ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomates, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts/rouges, brocoli, chou-fleur, etc.	Tous.
Salades de féculents, haricots ou légumes marinés	3–4 variétés par repas	Ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés, etc.; prévoir une variété à chaque repas.	Préparées avec peu d'huile ou de vinaigrette.
Mets protéinés	1 mets protéiné	Ex. : viande tranchée ou produit du poisson. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA .	Poisson et viandes maigres/volaille ayant moins de 5 g de gras par portion.
Mets protéinés sans viande	1 mets protéiné sans viande 2–4 types de fromage :	Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir au moins un fromage tel que le cottage ayant moins de 2% de M.G.	Tous, s'ils sont préparés avec peu ou pas de gras. Moins de 2% de M.G.
Marinades	2–3 variétés de marinades	Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards**CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

S'applique aux cuisines roulantes (MKT), des manèges militaires, des petits navires de combat en déploiement ou au port d'attache (incluant les navires de défense côtière (NDC), les sous-marins, la classe Orca, les unités certifiées de la Réserve navale et les autres unités opérationnelles servant moins de 50 et opérant un service d'alimentation en fonctionnement continu.

- Une dérogation est permise si elle a pour cause la disponibilité/les limites de stockage (Ex. navires en déploiement), les besoins opérationnels des unités (Ex. exercice de la base), ou un repas thématique/ou de fête.

- Là où des écarts sont permis, la plus petite valeur s'applique aux petites unités telle que la classe Orca et la plus grosse valeur s'applique aux grosses unités qui ont une capacité supérieure (personnel, équipement, espace d'entreposage, disponibilité des aliments, etc.), avec une flexibilité pour s'ajuster en fonction de la température, de la saison et du coût.

- les écarts devront être personnalisés pour rencontrer les besoins spécifiques des unités dans les limites de ce standard et être approuvé par l'O Svc Alim N1 en ce qui a trait aux opérations des Services d'alimentation à contrat financé par l'état.

PETIT DÉJEUNER			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Fruits	3–4 types de fruits selon la saison	Au moins deux variété de fruits frais. Peut inclure un maximum de 1 fruit en conserve et un séché.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
Plat principal	Œufs, au choix	Répondant aux exigences du Règlement sur les œufs adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles du Canada</i> et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Cuits avec peu ou pas de gras.
	Céréales 1 type de céréale chaude 4–5 variétés de céréales prêtes à manger	Au moins 4 variétés doivent offrir 3 g ou plus de fibres et au plus 12 g de sucre (peut dépasser 12 g de sucre si c'est une céréale à haute teneur en fibre contenant des fruits secs.	Céréale chaude cuite sans sucre au lieu de céréales instant sucrées.
	1 plat principal de petit déjeuner	Ex. : crêpes, pain doré, gaufres.	Faits de farine de grains entiers.
Viande	1 viande chaude de petit déjeuner	Ex. : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée l'ACIA .	Viande maigre moins de 5 g de matière grasse par portion).
	1 viande froide ou 1 viande à tartiner	Ex. : jambon, cretons, etc. Viande répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada ou l'équivalent	Viande maigre moins de 5 g de matière grasse par portion).
Fromage/Yogourt	1–2 variétés de fromage	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA.	Fait de lait ayant moins de 2 % de M.G.

Chapitre 2 – Normes et procédures

PETIT DÉJEUNER			
	2–4 variétés de yogourt	Prévoir un minimum de deux variétés à faible teneur en gras 2% ou moins.	Moins de 2 % de M.G.
Féculents	1–2 féculents de petit déjeuner	Ex. : fèves au lard, pommes de terre.	Préparés avec peu ou pas de gras.

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards**CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

PETIT DÉJEUNER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Légumes	1 légume de petit déjeuner (En option)	Ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.	
Produits de boulangerie	1 produit de boulangerie fraîchement cuit	Ex. : muffins, brioches, etc.	Produits à grains entiers faible en gras/ riche en fibres.
	2–3 types de pain tranchés	La moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	
	1 variété de pain spécial	Ex. : bagels et muffins anglais, etc.	
Boissons¹	3 types de boissons chaudes	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	Jus de fruit : 1–2 types Jus de légumes : 1 type	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	Boissons laitières (2-3 types)	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Moins de 2 % de M.G.
	Boissons non laitières jusqu'à 2 variétés, si requises	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache Ex. lait de soya, lait de riz, etc.	Moins de 2 % de M.G.
Condiments	-2 types de tartinade -3–5 variétés de confitures/gelées Et -miel, -sirop, -beurre et/ou margarine, -ketchup, -moutarde, -mayonnaise, -sauce piquante, -sauce pour viande	Ex. : beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner, etc.	Faible teneur en sucre et en gras.

¹ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards**CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

DÎNER et SOUPER			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description¹	Choix santé
Soupe	1 soupe		Soupes à base de consommé ou à base de lait faites de lait ayant moins de 2 % de M.G.
Plat principal² Au moins un des plats doit être un choix santé³ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande³. Varier les choix par rotation..	1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé avec accompagnements appropriés.	Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA .	Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec du fromage fait de lait ayant moins de 2 % de M.G. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel.
	1 plat de pâtes (en option)	Le quart du temps doit être fait de blé entier ou multigrains. 1 variété de sauce.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.
	et/ou 1–2 choix de sandwich	Viande maigre comme le jambon ou la dinde contenant moins de 5 g de gras et moins de 1,000 mg de sodium par portion. Fromage ayant moins de 2 % de M.G. Le saumon ou thon conditionné à l'eau. Pain fait de grain entier.	
	et/ou 1 plat à la carte. Voir Recettes de choix-santé pour des plats principaux sur le site web du D Svc Alim.	Recommande Recettes de choix-santé pour des plats principaux sur le site web du D Svc Alim. Varier les choix par rotation	

¹ Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FC (PFC 225) sont des ressources approuvées pour les recettes.

² Lorsqu'on sert moins de 30 pers, on peut utiliser un menu à la carte; toutefois un choix santé doit être offert.

³ Critères : 400 calories, 15 g de matière grasse (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards**CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

DÎNER ou SOUPER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Féculents	1 féculent	Pommes de terre, riz, semoule. Varier la méthode de cuisson.	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de gras.
Légumes	1 légume cuit	Préparé sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé ou un légume jaune foncé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.
Salades		Salades au choix proposées au buffet à salades.	
Fruits	3–4 variétés selon la saison	Au moins deux variété de fruits frais. Peut inclure un maximum de 1 fruit en conserve et un séché.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
Dessert	1 desserts préparés	Ex. : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.	2 % ou moins de M.G.
	1 Desserts cuits au four	Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés, etc.	Faible teneur en gras et grains entiers.
	et/ou		
	Crème glacée ou yogourt glacé	Prévoir au moins deux ayant 2% ou moins de M.G.	2 % ou moins de M.G.
Produits de boulangerie	2–3 types de pain tranchés	La moitié devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g par tranches.	Produits à grains entiers.
	1 variété de pain spécial	Ex. : bagels et muffins anglais, etc.	Produits à grains entiers

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards**CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

DÎNER ou SOUPER (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Boissons¹	3 types de boissons chaudes	Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Décaféiné/sans-caféine
	Boissons lactiques (2-3 types)	Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Moins de 2 % de M.G.
	Jus de fruit : 1–2 types Jus de légumes : 1–2 types)	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). 1 jus de fruit peut avoir du sucre ajouté, tel le cocktail de canneberge.	
	En option: Boissons aux fruits 1–2 saveurs	Si offerte , doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 - 48 mg, de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, en conformité avec le Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Faible teneur en calories et en sucre.
	Boissons non lactiques jusqu'à 2 variétés, si requises.	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).	Moins de 2 % de M.G.

¹ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée et pétillante ne font pas partie de la composition standard.

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standards**CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50**

BUFFET À SALADES - Chaque brunch, dîner et souper doit proposer un buffet à salades et offrir les choix suivants			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Verdures	1 salade de légumes à laquelle on peut ajouter les ingrédients ou de la vinaigrette sans gras. En option : 1 salade de légumes qui peut avoir de la vinaigrette / ingrédients ayant du gras.	Ex. : salade verte, salade aux épinards, etc. Ex. : salade César, salade aux épinards, etc.	Préparée avec peu ou sans gras, ni ingrédients à haute teneur en gras.
Légumes crus	3–5 variétés	Ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomates, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts/rouges, brocoli, chou-fleur, etc.	Tous.
Salades de féculents, haricots ou légumes marinés	1 variété par repas	Ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés, etc. Varier quotidiennement.	Préparées avec peu d'huile ou de vinaigrette.
Mets protéinés	1 mets protéiné	Ex. : viande tranchée ou produit du poisson. Viande d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA .	Poisson et viandes maigres/volaille ayant moins de 5 g de gras par portion.
Mets protéinés sans viande	1 mets protéiné sans viande	Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.	Tous, s'ils sont préparés avec peu ou pas de gras.
	2 types de fromage :	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent.	Moins de 2% de M.G.
Marinades	2–3 variétés de marinades	Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	

CUISINE ROULANTE, MANÈGE MILITAIRE, PETIT NAVIRE DE COMBAT, DIVISION DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50

BUFFET À SALADES (suite)			
Catégorie	Composition standard	Définition/Description	Choix santé
Condiments	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (ordinaire et à faible teneur en gras), vinaigre, huile ➤ 2 variétés de sauce pour viande ➤ <u>Vinaigrettes</u> : <ul style="list-style-type: none"> • 3 variétés de vinaigrette ordinaire • 3 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras ➤ 2 variétés de craquelins ➤ Sel, poivre et autres épices 	<p>Ex. : sauce BBQ, piquante, etc .</p> <p>Ex. : biscottes Melba, gressins, biscuits.</p>	
	Beurre et/ou margarine		

Annexe C – Portions standards

Portions standards	
Petit déjeuner	
Œufs, gros	2
Jambon/Bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40/48 tranches par kg cru)
Saucisses	2 (12/500 g cru)
Crêpes	2 louches (90 ml) de mélange à crêpes
Pain doré	2 tranches
Céréales avec lait - chaudes	175 ml (cuites) plus 125 ml de lait
- froides	Emballages individuels ou 250 ml plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffin	1 (130 g)
Bagel	1 (110 g)
Croissant	1 (60 g)
Rôties	2 tranches (35 g chacune)
Dîner/Souper	
Soupe	250 ml
Biftecks et côtelettes (avec os)	300 g (cru)
Morceaux de poulet (avec os)	300 g (cru)
Bifteck (désossé)	225 g (cru)
Viande/volaille désossée	150 g cuit (180 g cru)
Poisson (darne ou filet)	150 g (cru)
Poisson (en pâte à frire)	150 g (cuit)
Ragoût	300 g (cuit) (louche 250 ml)
Plat mijoté (casserole)	300 g (cuit) (louche 250 ml)
Pâte avec sauce (plat principal)	150 g pâte, 175 ml sauce
Sandwich trois étages	1 chacun (90 g de viande au total)
Hamburger	1 chacun (167 g de viande non cuite)
Hot dog	80 g (2 de 40 g ou 1 de 80 g)
Pizza	1 pointe (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre) 240 g
Tacos	2
Burritos	1 (150 g)
Sous-marin (15 cm)	1 (90 g viande tranchée ou 110 g garniture mélangée)
Sandwich	1
Garniture pour sandwich – salade	110 g
Garniture pour sandwich – viande tranchée	90 g
Viande tranchée - pour plat froid	90 g
Féculent - pommes de terre, riz, pâte	125 g (cuit) (2 cuillères 125 ml, 2 cuillères n° 16)
Légumes	90 g (cuillère 125 ml)
Ingrédients de salades	Assiette de 8" diamètre ou bol de 6"
Fruits en conserve	175 ml
Fruit frais	1
Raisins/petits fruits/fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g
Pouding	125 ml

Chapitre 2 – Normes et procédures

Portions standards	
Jello	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml
Gâteau	1 morceau (5 cm x 5 cm x 7 cm)
Tarte	1 pointe (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre)
Carrés	1 morceau (5 cm x 5 cm x 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm de diamètre)	2
Biscuits (12,5 cm de diamètre)	1
Beignes/brioche sucrées	1
Pain	1 tranche
Petit pain	1
Boissons	
Jus	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat, boisson non laitière)	250 ml
Boissons aux fruits	250 ml
Boissons gazeuses	250 ml
Boissons chaudes	250 ml

Annexe D – Calcul du coût de base des vivres (CBV)

1. Le coût de base des vivres (CBV) est le coût standard pour un jour-repas (une ration), spécifique au Service d'alimentation de chaque unité qui fournit des repas dans des emplacements fixes/en garnison ou à bord de navires. Pour le calculer, on détermine le coût des aliments d'un menu type pour chaque repas, en utilisant des recettes et des portions standard.

Les facteurs qui suivent sont utilisés dans le calcul du CBV :

- **facteur de coût régional** de chaque unité;
- **coût des aliments à Trenton entre le 1^{er} avril et le 31 mars** de l'exercice financier précédent (soit entre le 1^{er} avril 2007 et le 31 mars 2008 pour le calcul du panier d'épicerie au 1^{er} août 2008);
- **taux d'inflation annuel prévu** tiré du Modèle économique.

Étape 1 - Déterminer le coût initial rajusté des vivres

2. Le coût initial des vivres s'inspire du Modèle de repas standard admissible pour lequel des études de consommation ont été effectuées dans six unités des FC (Trenton, Petawawa, Borden, Esquimalt, Gagetown, et St-Jean) au printemps 2003. Les résultats de ces études ont fait l'objet d'analyses statistiques afin de déterminer s'il existait d'importantes différences dans les tendances de consommation de divers groupes d'utilisateurs de services (officiers et militaires des rangs supérieurs et subalternes). Il a ainsi été possible d'établir un pourcentage d'utilisation représentatif pour chacun des groupes d'aliments qui sont généralement offerts au cours d'un repas (selon les normes d'aliments disponibles au repas). Le coût des vivres achetés à Trenton sert de base pour le calcul du coût initial des vivres. Pour chacun des repas, le coût individuel d'un aliment est multiplié par le pourcentage de consommation correspondant (pourcentage d'utilisateurs qui consomment cet aliment au cours du repas). Ce coût initial est ensuite majoré de 2 % afin de tenir compte des pertes d'aliments. On fait le total de ces nouveaux coûts pour chacun des repas, puis on additionne les coûts de chacun des repas afin d'obtenir le coût initial rajusté des vivres pour les trois repas.

Tendance de la consommation**Petit déjeuner**

COMPOSANTE	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	Utilisation (%)	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)
Petit déjeuner				
Œuf (1)	0,15	117 %	0,176	0,176
Pain doré (1 tranche)	0,13	10 %	0,013	0,013
Gaufre	0,15	2 %	0,003	0,003
Crêpe	0,08	11 %	0,009	0,009
Bacon (1 tranche)	0,14	87 %	0,122	0,122
Saucisse (1)	0,13	35 %	0,046	0,046
Jambon (45 g)	0,15	8 %	0,012	0,012
Fèves au lard (125 ml)	0,17	10 %	0,017	0,017
Pommes de terre grillées (125 g)	0,25	31 %	0,078	0,079
Céréales	0,282	36 %	0,102	0,102
Rôtie (1)	0,04	61 %	0,024	0,024
Bagel (1)	0,24	7 %	0,017	0,017
Muffin anglais (1)	0,17	3 %	0,005	0,005
Muffin (1)	0,45	12 %	0,054	0,054
Croissant (1)	0,26	9 %	0,023	0,023
Pâtisserie	0,515	3 %	0,015	0,015
Fruit (1)	0,34	67 %	0,228	0,228
Yogourt (175 ml)	0,49	29 %	0,142	0,142
Fromage (30 g)	0,258	8 %	0,021	0,021
Beurre d'arachides/ fromage à la crème	0,13	13 %	0,017	0,017
Confitures	0,06	17 %	0,010	0,010
Jus (250 ml)	0,364	90 %	0,328	0,328
Boisson aux fruits (250 ml)	0,22	13 %	0,029	0,029
Lait (250 ml)	0,19	63 %	0,120	0,120
Boisson gazeuse en fontaine (250 ml)	0,09	4 %	0,004	0,004
Thé, café (250 ml)	0,07	37 %	0,026	0,026
Condiments (1)	0,045	145 %	0,065	0,065
			1,703 \$	1,705 \$

Déjeuner et dîner

COMPOSANTE	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	Utilis. (%)	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	Utilis. (%)	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)
	DÎNER				SOUPER			
Soupe (250 ml)	0,31	16 %	0,050	0,051	0,31	14 %	0,043	0,044
Plat principal protéiné	1,457	89 %	1,297	1,323	1,46	109 %	1,588	1,620
Portion de pommes de terre (125 ml)	0,08	71 %	0,057	0,058	0,08	81 %	0,065	0,066
Portion de légumes (125 ml)	0,24	31 %	0,074	0,074	0,24	55 %	0,132	0,132
Sandwich (1)	0,98	25 %	0,245	0,245				
Salade	1,31	59 %	0,773	0,773	1,31	62 %	0,812	0,812
Fromage (30 g)	0,258	11 %	0,028	0,028	0,258	16 %	0,041	0,041
Pain (1 tranche)	0,08	12 %	0,010	0,010	0,080	23 %	0,018	0,018
Dessert (1)	0,366	43 %	0,157	0,157	0,366	53 %	0,194	0,194
Fruit (1)	0,34	27 %	0,092	0,092	0,34	35 %	0,119	0,119
Yogourt, crème glacée (125 ml)	0,495	9 %	0,045	0,045	0,495	17 %	0,084	0,084
Jello, pouding (125 ml)	0,095	6 %	0,006	0,006	0,095	8 %	0,008	0,008
Jus (250 ml)	0,364	42 %	0,153	0,153	0,364	57 %	0,207	0,207
Boisson aux fruits (250 ml)	0,22	23 %	0,051	0,051	0,22	24 %	0,053	0,053
Lait (250 ml)	0,19	65 %	0,124	0,124	0,19	70 %	0,133	0,133
Boisson gazeuse en fontaine (250 ml)	0,09	40 %	0,036	0,036	0,09	37 %	0,033	0,033
Café, thé (250 ml)	0,07	13 %	0,009	0,009	0,07	16 %	0,011	0,011
Condiments (1)	0,045	89 %	0,040	0,040	0,05	112 %	0,050	0,050
COÛT TOTAL – DÉJEUNER ET DÎNER			3,245 \$	3,274 \$			3,59 \$	3,627 \$

NOTE : Le coût des légumes frais, de la portion de pommes de terre, des salades, de la soupe et du repas chaud a été majoré de 2 % pour tenir compte des pertes d'aliments.

Repas	Moyenne pondérée	Part des coûts quotidiens
PETIT DÉJEUNER	1,705 \$	19,8
DÉJEUNER	3,274 \$	38,0
DÎNER	3,627 \$	42,1
COÛT INITIAL RAJUSTÉ DES VIVRES	8,61 \$	100

NOTE : Afin d'uniformiser les méthodes comptables utilisées pour établir les taux d'allocation et de recouvrement tout en tenant compte des écarts de consommation et du volume d'activité, le CBV a été réparti entre les trois repas quotidiens selon les pourcentages suivants : petit déjeuner, **20 %**; déjeuner, **40 %**; dîner, **40 %**.

Étape 2 : Calculer le facteur de coût régional

2. Le *facteur de coût régional* est calculé chaque année pour tenir compte de la différence des coûts d'achats des vivres dans les diverses unités ou régions. À l'aide des données relatives au coût du panier d'épicerie de chaque unité et au coût des mêmes vivres à Trenton, on peut calculer le *facteur de coût régional* de chaque unité (qui permet de déterminer dans quelle mesure le coût des vivres est plus élevé ou plus faible dans l'unité concernée par rapport à Trenton). La formule utilisée pour effectuer ce calcul est la suivante : $\text{Coût du panier d'épicerie de l'unité} / \text{Coût du panier d'épicerie à Trenton} = \text{Facteur de coût régional de l'unité}$. L'unité de Trenton sert de point de référence pour le calcul des facteurs de coût régionaux. Son facteur de coût régional est donc égal à 1.
3. C'est en novembre que chaque unité calcule le prix de son panier d'épicerie. Pour que le calcul soit plus exact, ce coût doit comprendre, s'il y a lieu, les frais de transport et le coût du fret et du recyclage. Pour que le CBV soit le plus exact possible, il est essentiel que le calcul du coût du panier d'épicerie soit effectué avec précision, en utilisant les coûts d'achat ou les coûts établis dans les accords d'offre permanente (AOP) en vigueur au moment de faire le calcul. Toute inexactitude dans le calcul du coût du panier d'épicerie aura un impact sur le calcul du facteur de coût régional et donc sur le CBV de l'unité.
4. La cueillette des données sur le panier d'épicerie se fait en novembre, parce que la disponibilité saisonnière des vivres risque moins de faire fluctuer les prix à cette époque de l'année que l'été (lorsque les prix sont les plus faibles) ou le milieu de l'hiver (lorsqu'ils sont généralement les plus élevés). Le coût total réel du panier d'épicerie n'intervient pas dans le calcul du CBV, sauf par l'intermédiaire du *facteur de coût régional*. C'est pour cette raison que le coût du panier d'épicerie est calculé en novembre : ainsi, il n'affecte pas le CBV final, pourvu qu'il soit calculé dans toutes les unités, y compris à Trenton, au même moment de l'année. Si le coût des vivres augmente dans une région en raison de la disponibilité saisonnière des aliments ou d'autres facteurs, il devrait également se majorer dans la même proportion dans les autres régions. Le *facteur de coût régional* resterait cependant le même.

Exemple

Le coût du panier d'épicerie en novembre est de 326,50 \$ à Trenton et de 378,74 \$ à Cold Lake. Le *facteur de coût régional* de Cold Lake (calculé à l'aide des prix observés en novembre) est de

378,74 \$/326,50 \$, soit de 1,16. Cela signifie que le coût des aliments qui composent le panier d'épicerie est 1,16 fois plus élevé à Cold Lake qu'à Trenton.

Le coût des aliments s'est majoré de 20 % en février en raison des mauvaises conditions climatiques ou d'autres facteurs liés au marché. Cela devrait normalement donner lieu à une hausse du coût du panier d'épicerie, qui devrait grimper à 326,76 \$ à Trenton et à 379,04 \$ à Cold Lake.

Le *facteur de coût régional* de Cold Lake (calculé à l'aide des prix observés en février) est de 379,04 \$/326,76 \$, soit de 1,16, ce qui signifie, encore une fois, que le coût des aliments qui composent le panier d'épicerie est 1,16 fois plus élevé à Cold Lake qu'à Trenton. Il se peut cependant que les conditions du marché n'aient pas le même effet sur les prix dans toutes les régions. C'est pour cette raison qu'on a choisi de tenir compte des données pour novembre, puisque la disponibilité saisonnière risque moins d'affecter les prix à cette époque de l'année, et que les prix sont donc généralement stables, ni trop élevés ni trop faibles.

Étape 3 : Calculer le coût des vivres à Trenton entre le 1^{er} avril et le 31 mars

5. On calcule le coût réel des vivres consommés à chaque repas à l'unité de Trenton entre le 1^{er} avril et le 31 mars à l'aide des données d'Unitrak. Pour ce faire, on divise le coût total des vivres achetés au cours de l'exercice financier par le nombre de repas servis au cours de la même période.

Exemple: Au cours de l'exercice 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008, l'unité de Trenton a dépensé 119 000 716,70 \$ pour l'achat de vivres et a servi 2 034 338 repas. Le coût effectif des vivres servis à chaque repas à l'unité de Trenton était donc de 9,34 \$ au cours de cette période.

Cette somme sert de point de référence pour le calcul du CBV de chaque unité.

Étape 4 : Appliquer le taux d'inflation prévu

6. Le Modèle économique du MDN est utilisé pour établir le taux d'inflation prévu pour les vivres au cours de l'année à venir. Par exemple, le taux d'inflation prévu pour 2008-2009 est de 2,3 %. Ce taux est ensuite ajouté au coût des vivres en 2007-2008 pour obtenir le coût prévu des vivres pour 2008-2009.

Exemple

Trenton : Coût des vivres * *Facteur de coût régional* * Taux d'inflation annuel prévu = CBV au 1^{er} août 2008
 $9,34 \$ * 1,0 * 2,3 \% = 9,55 \$$

Le CBV à Trenton au 1^{er} août 2008 est donc de 9,55 \$.

Pour calculer le CBV à Cold Lake, on utilise la même formule. Cependant, comme le coût des vivres y est différent, le facteur de coût régional utilisé est de 1,16 et le CBV diffère de celui de Trenton.

$9,34 \$ * 1,16 * 2,3 \% = 11,08 \$$

Le CBV à Cold Lake au 1^{er} août 2008 est donc de 11,08 \$.

Pourquoi calcule-t-on le CBV pour la période 1^{er} août - 31 juillet plutôt que pour la période 1^{er} avril – 31 mars?

7. C'est le 1^{er} août que sont déterminés les taux du personnel résident et les autres taux. C'est pourquoi on a décidé, après consultation du personnel sur le terrain, de procéder au calcul de l'ensemble des taux rajustés (CBV, taux du personnel résident, autres taux – types 1, 3, 4 et C, alimentation en vol, allocations ajustées, etc.) à ce moment. Cette mesure, acceptable du point de vue administratif, réduit la charge de travail, étant donné qu'il est plus facile de procéder au rajustement de tous les taux à un seul moment au cours de l'année.

C'est le DRASA, et non le D Svc Alim, qui publie chaque année les taux du personnel résident au 1^{er} août, conformément aux ORFC. Ces taux sont établis en fonction des données financières de l'exercice ayant pris fin le 31 mars précédent, lesquelles sont publiées en mai ou en juin. Ces renseignements sont ensuite triés et analysés de façon à déterminer les taux du personnel résident pour l'année suivante. Les recommandations du D Svc Alim concernant les nouveaux taux sont soumises à l'approbation du DRASA et du DGCF. Si toutes les données sont fournies dans les délais prévus et que rien ne retarde leur analyse, les nouveaux taux pourront être approuvés au début du mois de juillet et publiés le 1^{er} août.

Annexe E – Critères des normes communes de service applicables aux services d'alimentation

Qualité

- **Au moins 75 p. 100 des repas sont fraîchement préparés par des cuisiniers qualifiés.** Afin d'expliquer ce critère, mentionnons qu'un plat cuisiné en utilisant une recette standard est « fraîchement préparé ». Un plat qui ne l'est pas est donc, par défaut, « pré-cuisiné ». Un cuisinier militaire qualifié est une personne possédant des compétences de niveau NQ 3. Un cuisinier civil qualifié est un FOS 05 ou un employé classifié comme « cuisinier » en vertu du SCU (système de classification universel). Afin de répondre à ce critère, les cuisiniers qualifiés doivent donc préparer à partir de recettes standard au moins 75 p. 100 de tous les plats affichés au menu d'un repas.
- **Les repas doivent satisfaire aux attentes des consommateurs relativement à la qualité nutritionnelle et à la variété, conformément au Guide alimentaire canadien.** Afin de répondre à ce critère, le menu cyclique local doit offrir des plats qui correspondent aux normes d'aliments disponibles au repas et qui respectent le Guide alimentaire canadien. En se fondant sur les résultats d'un sondage mené auprès d'un nombre représentatif de consommateurs, au moins 95 p. 100 d'entre eux devraient se dire satisfaits de la qualité nutritionnelle et de la variété des repas offerts.
- **Service de style cafétéria avec commodités pour les clients.** Ce type de service décrit le service et les commodités standard qu'offre un service de style cafétéria. Selon les conditions au niveau local, les commodités offertes aux clients peuvent aussi comprendre l'utilisation d'une carte de paiement permettant de payer pour chaque repas ou article ainsi que la possibilité d'acheter des aliments préparés.
- **Formation conforme aux directives en matière de formation et aux besoins opérationnels, et travail sous la supervision de cuisiniers qualifiés.** Afin de répondre à ce critère, les militaires qui participent à un programme de formation en cours d'emploi doivent recevoir une formation et obtenir des affectations conformément à ce que prescrit leur manuel de formation en cours d'emploi. Il est prévu que les superviseurs offriront de l'orientation et de l'encadrement aux stagiaires afin d'assurer un perfectionnement convenable des compétences et les connaissances nécessaires pour satisfaire aux exigences du programme de formation en cours d'emploi.

Quantité

- **Prévoir des salles à manger qui respectent l'intégrité de la structure des grades (c.-à-d. des sections distinctes pour les officiers, pour les adjudants et sergents, et pour les caporaux et soldats).** Consulter [service et commodités](#).
- **Tirer le maximum de la capacité de la salle à manger.** Les attentes minimales, qui sont fondées sur deux services de repas, correspondent à une utilisation de 80 p. 100 de la capacité.
- **Les repas sont conformes aux normes des FC concernant la taille des portions et la disponibilité des plats.** Consulter les [annexe B](#) et [annexe C](#).

Temps

- **Offrir des repas tous les jours de l'année.** Consulter [accès à des services d'alimentation tous les jours de l'année](#).
- **Prévoir des heures d'ouverture pratiques pour les clients.** Consulter [heures d'ouverture convenables](#).

- **Les repas seront servis dans les 15 minutes suivant l'arrivée dans une proportion de 98 p. 100 du temps.** Consulter [service de repas efficient et rapide](#).

Annexe E – Critères des normes communes de service applicables aux services d'alimentation (suite)

- **Répondre aux besoins d'instruction et opérationnels des unités soutenues.** Les services d'alimentation locaux doivent fournir les types de repas et de services qui conviennent et en temps opportun, de manière à répondre aux besoins d'instruction et aux exigences opérationnelles des unités qu'ils desservent.

Indice de valeur

- **Pour les consommateurs financés par le MDN, le taux de recouvrement d'un repas se situe sur l'échelle acceptable pour le MDN et les FC, selon les taux de recouvrement standard.**
Les taux de recouvrement standard doivent être appliqués de façon uniforme par tous les services d'alimentation du MDN et des FC qui desservent des consommateurs financés par le MDN en vertu du principe du recouvrement des coûts. Ces [taux de recouvrement](#) qui sont mis à jour chaque année par le QGDN/D Svc Alim peuvent être confirmés en se renseignant sur place. Il s'agit de comparer les frais imposés par l'unité de service aux taux de recouvrement standard. Lorsque des suppléments autorisés sont fournis à la demande du client, des frais doivent être imposés selon la plus-value établie. Aucune dérogation aux taux de recouvrement n'est acceptable pour les consommateurs financés par le MDN.
- **Pour les autres dîneurs.** Le coût d'un repas devrait être recouvré auprès des consommateurs, conformément à la politique et aux normes que renferme la DOAD 3012-1 (Prestation et vente de services d'alimentation), et l'indice de la valeur des résultats doit se situer dans l'échelle de l'indice de la valeur qui est acceptable pour le MDN et les FC. Des explications et les procédures liées aux taux de recouvrement standard se trouvent au [chapitre 4 – Gestion financière, normes et méthodes comptables](#).
- L'indice de valeur du rendement des prix se situe dans une plage acceptable de l'indice du MDN et des FC.

•

Annexe F – Types de rations de combat et description

1. Au Canada, quatre types de rations de combat peuvent répondre aux besoins du personnel militaire à l'entraînement ou qui participe à des opérations de déploiement. En voici un aperçu :

- a. la ration individuelle de combat (RIC)
- b. le repas léger de combat (ration de secours)
- c. la ration élémentaire de survie (ration de survie)
- d. la ration de rechange

2. Voici un résumé de la teneur en éléments macro-nutritifs :

Type	Énergie (kcalories - cal)	Protéines	Matières grasses	Glucides
Ration individuelle de combat (RIC)	1 200 cal par repas (3 200-3 600 par jour)	15 %	35 %	50 %
Ration élémentaire de survie	Environ 500 cal			100 %
Repas léger de combat	Environ 1000 cal	10 %	30 %	60 %
Ration de rechange (végétarienne, kascher ou halal)	1 200 cal par repas	12 %	38 %	50 %

3. Vous trouverez ci-après une description détaillée de chaque type de ration opérationnelle.

Ration individuelle de combat (RIC)	
Objectif – Assurer un apport en nourriture à du personnel militaire pour un repas. Trois RIC sont nécessaires pour un jour-repas (une ration). Facile à chauffer, propre à la consommation sans être chauffée et résistant aux dommages pendant le transport. Ne devrait pas être consommée pendant plus de 30 jours consécutifs.	
Norme de l'OTAN	Ration canadienne

Chapitre 2 – Normes et procédures

<ul style="list-style-type: none"> - Chaque ration fournit un minimum de 3 200 kilocalories et un maximum qui convient à la dépense d'énergie d'un personnel soumis à une activité physique extrême et soutenue au cours d'une période de 24 heures. - Au moins 10 p. 100 des kilocalories proviennent de protéines, et de 35 à 40 p. 100 de matières grasses. - La teneur en vitamines et minéraux satisfait aux recommandations du Food and Nutrition Board des États-Unis. - Contient plusieurs produits prêts à manger pouvant être consommés sans ajout d'eau, chauffage ni mélange. - Devrait comprendre un équivalent du pain, des tartinades pour le pain (fromage, confiture, etc.) et des cristaux pour boissons instantanées. - La durée de conservation est de deux ans. 	<p>Ration individuelle de combat (RIC)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un jour-repas (3 RIC) fournit environ 3 600 kilocalories, ce qui permet de répondre aux exigences de la plupart des activités opérationnelles. Il peut être complété par un RCL lorsque des exigences physiques exceptionnelles nécessitent un supplément en alimentation. - Elle satisfait aux recommandations nutritionnelles pour les Canadiens, sauf pour l'apport en calcium et en acide folique (ce qui n'est pas grave si la période de consommation ne dépasse pas 30 jours consécutifs). - Elle satisfait à toutes les autres exigences. - NNO 8970-21-887-9548 (petit déjeuner/dîner) - NNO 8970-21-887-9549 (dîner) - NNO 8970-21-887-9550 (souper) <p>La durée de conservation est de trois ans à partir de la date d'assemblage.</p>
--	--

Repas léger de combat (ration de secours)

Objectif – Soutenir la capacité opérationnelle du personnel militaire dans les cas où l'approvisionnement régulier en nourriture est interrompu et où de l'eau potable peut être obtenue sans restriction. La seule consommation de cette ration ne devrait pas dépasser 48 heures consécutives.

Norme de l'OTAN	Ration canadienne
<ul style="list-style-type: none"> - Fournit 1 000 kilocalories par repas. - De 40 à 70 p. 100 des kilocalories proviennent de glucides, de 20 à 40 p. 100 de matières grasses, et de 10 à 20 p. 100 de protéines. - Convient pour la consommation avec cuisson, chauffage ou ajout d'eau. Il est souhaitable d'ajouter des cristaux pour boisson instantanée. - La durée de conservation est d'au moins deux ans. 	<p>Repas léger de combat(RLC)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fournit environ 1 000 kilocalories par repas et 3 000 kilocalories par jour-repas (3 RLC). - Satisfait à toutes les exigences. - Ne nécessite aucune cuisson ni chauffage, sauf pour les boissons chaudes. - Peut servir de substitut de repas ou de complément à une ration individuelle de combat (RIC). - NNO 8970-21-904-3538 (menu 1 – charque régulière) - NNO 8970-21-904-3539 (menu 2 – pepperoni) - NNO 8970-20-001-6189 (menu 4 – charque à saveur de teriyaki) - NNO 8970-20-002-4949 (menu 4 – charque à saveur de barbecue) - La durée de conservation est de 3 ans à partir de la date d'assemblage.

Ration élémentaire de survie (ration de survie)	
Objectif – Assurer la subsistance dans des situations de dépense minimale d'énergie et de disponibilité limitée d'eau potable. La seule consommation de ce type de ration ne devrait pas dépasser six jours consécutifs. Les quantités d'eau potable doivent être d'au moins 1 000 ml par jour par personne dans des conditions de froid et d'au moins 3 000 ml dans des conditions de chaleur.	
Norme de l'OTAN	Ration canadienne
<ul style="list-style-type: none"> - 150 g de glucides par jour pendant au plus six jours - aucun ajout de matières grasses ou de protéines - durée de conservation de quatre ans ou plus 	<p>Ration élémentaire de survie</p> <ul style="list-style-type: none"> - constituée de jujubes à l'amidon - satisfait à toutes les exigences - NNO 8970-21-852-7278 - durée de conservation de cinq ans <p>Boisson supplémentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - constituée de cristaux pour boisson et de gomme à mâcher - NNO 8970-21-905-6757 - durée de conservation de cinq ans

Ration de rechange	
Objectif – Assurer un apport en nourriture pour un repas à du personnel militaire qui a un régime alimentaire végétarien ou dont la religion comporte certaines exigences en matière d'alimentation. Trois repas sont nécessaires pour un jour-repas (une ration). Sont faciles à chauffer, propres à la consommation sans être chauffées et résistent aux dommages pendant le transport. Ne devraient pas être consommées pendant plus de 30 jours consécutifs.	
Norme de l'OTAN	Ration de rechange
<ul style="list-style-type: none"> - Fournit un minimum de 3 200 kilocalories et un maximum qui convient à la dépense d'énergie d'un personnel soumis à une activité physique extrême et soutenue au cours d'une période de 24 heures. - Au moins 10 p. 100 des kilocalories proviennent de protéines, et de 35 à 40 p. 100 de matières grasses. - La teneur en vitamines et minéraux satisfait aux recommandations du Food and Nutrition Board des États-Unis. - Contient certains produits prêts à manger pouvant être consommés sans ajout d'eau, chauffage ni mélange. - Devrait comprendre un équivalent du pain, des tartinades pour le pain 	<p><u>Généralités</u> – Pour un repas, chaque ration militaire complète renferme 1 200 calories et satisfait aux exigences nutritionnelles du US Surgeon General pour l'usage sur le terrain par les soldats.</p> <p><u>De type végétarien (N8970-01-424-2085)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les plats principaux peuvent comprendre ce qui suit : 3 lasagnes florentine, 3 ragoûts végétariens, 3 tortellinis au fromage et 3 plats de pâtes et légumes. • Les emballages accessoires peuvent contenir ce qui suit : croustilles bagel/ grignotines, tablettes granola, arachides au miel, graines de tournesol barbecue, céréales, raisins secs, cacao, sel, poivre, papier hygiénique, serviette humide, cuiller, chauffe-repas chimique, café, mini-berlingot et sucre. Ils peuvent aussi quelquefois contenir des amandes, des friandises ou d'autres articles de remplacement. <p>Remarque : Les rations végétariennes sont des produits halal et kascher certifiés.</p> <hr/> <p><u>Durée de conservation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La durée de conservation des articles se trouvant dans les emballages accessoires est de 12 mois à partir de leur date de production. Il faut s'attendre à une durée de vie utile moyenne de 6 à 10 mois à partir de la date de livraison. - La durée de conservation des plats principaux est de 5 ans à partir de leur date

<p>(fromage, confiture, etc.) et des cristaux pour boissons instantanées.</p> <p>- La durée de conservation est de deux ans.</p>	<p>de production.</p>
--	-----------------------

Annexe G – Exemples de menus pour les rations de combat

Rations individuelles de combat (RIC)

Contenu – Petit déjeuner/dîner Entrée en sachet flexible Fruit en sachet flexible Céréales Cristaux de breuvage pour sportifs Pain Tartinade pour pain Boisson chaude Condiment Bonbon dur Gomme à mâcher Sel, poivre Accessoires – cuiller en plastique, serviette humide, allumettes, essuie-mains, cure-dents	Exemple de menu Omelette avec salsa Bleuets avec sirop Gruau aromatisé à la banane Orange Pain Marmelade Café, sucre, colorant à café, chocolat chaud Ketchup Caramel écossais Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué
Contenu – Dîner Entrée en sachet flexible Fruit en sachet flexible Cristaux de breuvage pour sportifs Pain ou l'équivalent Tartinade pour pain Pommes de terre ou l'équivalent Condiment Boisson chaude Tablette de chocolat Bonbon dur Gomme à mâcher Sel, poivre Accessoires – cuiller en plastique, serviette humide, allumettes, essuie-mains, cure-dents	Exemple de menu Escalope de veau avec sauce au citron Dessert à l'érable Fraise Pain Confiture de framboise Sauce poivrade Café cappuccino, café, sucre, colorant à café Tablette de chocolat <i>KitKat</i> (gros morceaux) <i>Life Savers</i> à saveurs variées Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué
Contenu – Souper Entrée en sachet flexible Fruit ou gâteau en sachet flexible Cristaux de breuvage pour sportifs Soupe déshydratée Pain ou l'équivalent Tartinade pour pain Autres Condiment Boisson chaude Biscuits Bonbon dur Gomme à mâcher Sel, poivre Accessoires – cuiller en plastique, serviette humide, allumettes, essuie-mains, cure-dents	Exemple de menu Languettes de poulet à l'estragon Compote de pommes et de fraises Raisin Tomates et fines herbes Pain Beurre d'arachide Riz aromatisé au poulet Gelée de canneberge Café, sucre, colorant à café, thé Biscuit aux brisures de chocolat Caramel écossais Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué Tel qu'indiqué

Annexe G – Exemples de menus pour les rations de combat (suite)

RCL - Exemple de menu

<i>Contenu</i>	<i>Exemple de menu</i>
Source de protéines	Charquie
Fruit	Ananas et papaye séchés
Tablette granola/chocolatée	<i>Granola Dipp's</i> – pépites de chocolat
Pâtisserie	Carré de céréales
Tablette de chocolat	Tablette de chocolat <i>Mirage</i>
Bonbon dur	Rouleau de <i>Life Savers</i> au caramel écossais
Boisson chaude	Chocolat chaud
Cristaux de breuvage pour sportifs	Framboise
Sachet pour préparation à boisson	Oui

Annexe H – Planification de menus cycliques

Avantages

1. Les menus cycliques sont un instrument de planification indispensable qui offre beaucoup d'avantages aux gestionnaires des Services d'alimentation :
 - a. Le menu cyclique permet d'économiser du temps. Il n'est pas nécessaire de planifier une toute nouvelle série de menus chaque semaine. Il suffit d'apporter relativement peu de changements lorsque cela est nécessaire afin d'adapter le menu en fonction des besoins opérationnels, de la demande au cours des jours fériés, de la disponibilité de produits selon la saison et des nouveaux plats proposés au menu.
 - b. Un menu cyclique fournit une vue d'ensemble de toutes les activités planifiées pour la préparation des aliments. Cela permet aux gestionnaires de prendre des décisions plus éclairées en ce qui concerne la dotation en personnel, l'utilisation de l'équipement, la commande de vivres, la planification de la préparation des repas, etc. et de mettre par écrit ces décisions dans les tableaux de prévision et de contrôle de la production et dans les calendriers de travail.
 - c. Le menu cyclique permet d'éviter que les mêmes plats soient proposés d'un jour à l'autre, d'ajouter des choix populaires, de contrôler les coûts et de réduire les risques de se trouver à court de stock.

Durée du cycle

2. Le nombre de semaines du cycle des menus dépend de la durée moyenne de fréquentation de l'établissement afin d'y prendre des repas réguliers. Si les consommateurs changent chaque semaine, le cycle peut ne couvrir qu'une semaine, à l'instar des cycles souvent établis en milieu hospitalier. Si la plupart des consommateurs résident en permanence à la base ou y séjournent pour une formation qui dure plusieurs mois, le cycle devrait être d'au moins trois semaines afin de permettre d'offrir une variété de plats sans répétition visible. La norme des FC en matière de rotation des menus est de trois semaines.

Menus de spécialités

3. Des menus cycliques distincts devraient être établis pour des spécialités comme les buffets de pizzas et pâtes, les rôtisseries et les buffets de sandwiches; le cycle peut toutefois être plus court. Il peut être souhaitable d'offrir un menu de base fixe et d'y ajouter un plat du jour. Dans un tel cas, le choix du plat du jour serait déterminé en fonction des plats proposés au menu cyclique de l'endroit bien précis. Selon le roulement de la clientèle, une cuisine peut offrir un cycle de trois menus pour son buffet de pizzas et de pâtes, chaque menu étant affiché pendant une période d'une semaine. D'autres peuvent proposer un cycle de trois menus avec une rotation quotidienne. Toutefois, en disposant de plus de 600 types de pâtes, il est possible de mettre au point un menu très varié. Lorsque des ententes de partenariat sont conclues avec des fournisseurs de denrées, il peut être nécessaire et souhaitable d'offrir les mêmes choix tous les jours. Les critères à retenir pour décider de la meilleure approche à adopter pour la planification des menus de spécialités sont la satisfaction de la clientèle, le contrôle des coûts et les ententes contractuelles avec des fournisseurs.

Marche à suivre

4. La marche à suivre qui suit est recommandée pour la planification de menus cycliques :

- a. prévoir un moment bien précis et relativement calme à un endroit où vous ne serez pas constamment dérangé;
- b. se munir des outils de planification nécessaires, comme Bien manger avec le Guide alimentaire canadien, le tableau des [normes d'aliments disponibles au repas](#), les tableaux antérieurs de contrôle de la production, les menus actuels, des livres de cuisine et des fiches de recettes, des listes et des tarifs de produits du marché local et de la liste d'inventaire, des rapports provenant du système du PDS qui renferment de l'information sur la consommation et les commentaires des consommateurs au sujet de leurs préférences et de ce qui leur déplaît;
- c. dresser les listes de choix de menus souhaités selon chacun des groupes de denrées :
 - (1) viandes et principale source de protéines;
 - (2) pommes de terre et substituts,
 - (3) légumes,
 - (4) soupes,
 - (5) salades,
 - (6) desserts ;
- d. planifier des menus cycliques selon les [normes d'aliments disponibles au repas](#) et dans l'ordre qui suit :
 - (1) petits déjeuners,
 - (2) viandes, substituts et accompagnements pour le repas principal (généralement celui du soir),
 - (3) viandes, substituts et accompagnements pour le repas du midi,
 - (4) pommes de terre et substituts,
 - (5) légumes,
 - (6) soupes, hors-d'œuvre et pains s'ils accompagnent un aliment en particulier,
 - (7) buffet ou comptoir à salades,
 - (8) desserts,
 - (9) repas transportés et repas tardifs ;
- e. laisser le menu de côté pendant quelques jours et le revoir en évaluant s'il est conforme aux considérations ci-dessous ;
- f. traduire le menu ;
- g. après la mise en service des menus, observer la réaction des consommateurs et vérifier la préparation, la taille des portions, la présentation, la facilité d'effectuer le service, les

données relatives aux ventes et les coûts pour évaluer le succès des menus et les modifier, au besoin. .

Considérations

5. Les menus cycliques doivent être établis en fonction des critères suivants :

- a. Les besoins nutritionnels. Les menus doivent offrir une variété de choix qui englobent les quatre groupes alimentaires définis dans le Guide alimentaire, et les plats doivent avoir l'air appétissant pour les consommateurs. On doit offrir des aliments santé axés sur la réduction de la quantité de gras (surtout de gras saturé et de gras *trans*) et de sel, et sur l'augmentation de la quantité de fibres. Au moins un plat santé doit être offert à chaque repas. Ces plats principaux doivent respecter les critères établis par le DPSF, soit :
- Maximum de 400 calories
 - Maximum de 15 g de matières grasses (l'objectif visé étant de 10 g de gras non saturés et 5 g de gras saturés)
 - Maximum de 600 mg de sel (Na)

Vos recettes peuvent être modifiées pour les rendre plus saines. Passez en revue vos recettes et recherchez les ingrédients qui peuvent être **éliminés, réduits ou remplacés** par des éléments plus faibles en gras et/ou en sodium et plus riches en fibres. Vous devrez sans doute faire quelques essais avant de trouver une version adaptée de votre recette traditionnelle qui vous satisfasse parfaitement. Une fois standardisées, les recettes qui sont conformes aux principes de *Visez juste : Mangez santé* peuvent être désignées à l'aide du symbole et présentées comme plat au menu approuvé par *Visez juste : Mangez santé*. Ces recettes seront identifiées dans le répertoire national des recettes d'Unitrak.

(1) **Réduisez la quantité de matières grasses totales, surtout de matières grasses saturées, de vos recettes.**

- Réduisez**, dans une proportion pouvant aller jusqu'au tiers, la quantité de gras exigée par la recette. Vous pouvez même essayer d'**éliminer** le corps gras ajouté dans les plats mijotés en casserole.
- Réduisez** la quantité de viande indiquée dans une recette ou remplacez-la totalement ou en partie par des haricots, des pois ou des lentilles. Lorsque vous cuisinez un plat à la viande, privilégiez une coupe maigre ; éliminez le gras visible ; faites revenir la viande et éliminez le gras de cuisson avant d'ajouter la viande aux autres ingrédients. Éliminez la peau de la volaille avant la cuisson.
- Lorsque vous faites cuire la viande, la volaille ou le poisson, choisissez la cuisson au four ou au grill ou le court-bouillon de préférence à la friture.
- Remplacez** les matières grasses saturées et les gras *trans* (beurre, shortening, margarines solides et saindoux) par de la margarine molle non hydrogénée ou de l'huile végétale. Si vous optez pour la margarine molle non hydrogénée, le facteur de conversion est de 1:1. Si vous utilisez de l'huile végétale, servez-vous du tableau de conversion suivant :

Gras solide (fondu) → Huile végétale

1 tasse (250 ml)	→	3/4 tasse (175 ml)
3/4 tasse (175 ml)	→	2/3 tasse (150 ml)
1/2 tasse (125 ml)	→	1/3 tasse (75 ml)
1/4 tasse (50 ml)	→	3 c. à soupe (45 ml)

Remarque : Ces conversions ne donnent pas nécessairement de bons résultats dans le cas des biscuits.

- v. **Remplacez** le lait entier par du lait écrémé, 1 % ou 2 %.
- vi. **Remplacez** la crème sûre ordinaire par une crème sûre légère, du yogourt nature, du lait évaporé ou du fromage cottage réduit en purée.

(2) **Réduisez la teneur en sodium (sel) de vos recettes**

- i. **Éliminez** ou **réduisez** de moitié la quantité de sel exigée par la recette.
- ii. Utilisez des fines herbes, des épices ou des mélanges d'assaisonnements sans sel pour rehausser la saveur des plats.
- iii. Lorsque vous achetez un mélange d'assaisonnements, lisez la liste des ingrédients sur l'étiquette pour déterminer si le sel ou tout ingrédient à base de sodium y figure et choisissez les produits qui contiennent peu ou pas de sel/de sodium.
- iv. **Remplacez** le sel d'ail ou d'oignon par de la poudre d'ail ou d'oignon, ou encore, de l'ail/de l'oignon frais.
- v. **N'ajoutez pas** de sel à l'eau de cuisson des pâtes, des nouilles, du riz ou des céréales.

(3) **Augmentez la teneur en fibres de vos recettes**

- i. **Remplacez** entre la moitié et la totalité de la farine tout-usage par la farine de blé entier.
- ii. **Remplacez** le riz blanc par du riz brun, de l'orge ou du bulghur.
- iii. **Remplacez** les pâtes blanches par des pâtes au blé entier ou d'autres grains entiers.
- iv. **Remplacez** une partie ou la totalité de la viande par des haricots, des pois ou des lentilles.
- v. **Ajoutez** des fruits supplémentaires aux muffins, aux crêpes, aux salades et aux desserts.
- vi. **Ajoutez** des légumes supplémentaires aux quiches, aux casseroles et aux soupes.
- vii. **Ajoutez** des haricots, des pois ou des lentilles en purée à la sauce à spaghetti, au chili et aux préparations de type Sloppy Joe.

- b. L'économie (contrôle des coûts). Le choix des aliments figurant dans les menus cycliques influe fortement sur la rentabilité et le contrôle des coûts, surtout lorsque des repas complets sont offerts. Le but est de satisfaire aux attentes des consommateurs

relativement au rapport qualité-prix, à la valeur nutritive et au choix, tout en respectant les limites du coût de base des vivres. Voici certaines techniques pour y parvenir :

- (1) offrir une combinaison de mets populaires peu coûteux et d'aliments à coût plus élevé (par exemple, le bifteck et la pizza),
 - (2) offrir des choix d'aliments « santé » à des prix intéressants. Leur coût ne devrait généralement pas être supérieur à celui d'aliments moins nutritifs. Par exemple, un verre de lait ne devrait pas coûter plus cher qu'une boisson gazeuse servie en fontaine, et un fruit frais ne devrait pas coûter plus cher qu'une pâtisserie, même si ces denrées plus nutritives peuvent revenir nettement plus cher pour les services d'alimentation,
 - (3) offrir des combinaisons tout compris dans lesquelles des denrées peu coûteuses compensent le coût de denrées plus coûteuses (par exemple, un plat principal à base de fruits de mer accompagné d'un potage et d'un café).
- c. Une variété de saveurs. Essayer d'obtenir un contraste et un équilibre de goût en planifiant des repas qui combinent des saveurs aigres et douces, neutres et fortes, acides et veloutées. Éviter de servir des plats qui sont tous neutres ou tous très assaisonnés au cours d'un même repas. Éviter surtout de servir deux légumes au goût très prononcé en même temps (par exemple, du chou et du brocoli). De façon générale, il faut éviter de proposer deux fois la même saveur au cours d'un même repas (par exemple, des haricots verts aux amandes pour accompagner une sole amandine). Chaque repas devrait proposer :
- (1) un aliment à saveur très relevée (viande, poisson, fromage),
 - (2) un aliment au goût riche et velouté (potage crème, légumes à la crème, fromage, beurre ou dessert riche),
 - (3) un aliment à saveur piquante et légère (fruit, légume, salade),
 - (4) un aliment au goût neutre solide (pommes de terre, riz, blé ou autre céréale),
 - (5) un aliment à saveur sucrée.
- d. Une variété de couleurs. Essayer de composer des plats qui offrent des couleurs et des apparences diverses en choisissant soigneusement les légumes, les sauces et les garnitures.
- e. Une variété de textures. Chaque aliment devrait avoir une texture différente : croustillante, douce, élastique, moelleuse, feuilletée, etc.
- f. Une variété de tailles, de formes et de hauteurs. La taille, la forme et la hauteur des aliments devraient venir rehausser l'apparence du plat. Un plat qui présente des formes combinées est plus attrayant ; par exemple, l'alliance de formes grosses avec des petites, de rondes avec des angulaires, de géométriques avec des asymétriques, de bâtonnets avec des pépites. Voici quelques idées pour donner une apparence de hauteur : superposer les tranches de viande d'une manière attrayante, présenter les aliments liquides dans des bols, se servir d'aliments comme contenants (par exemple, des croûtes de pâtisserie, des enveloppes de légumes) et utiliser des garnitures originales.

- g. Une variété de températures. Chaque repas doit présenter des plats servis à des températures différentes. On peut proposer des salades froides, des relishes ou des cornichons pour accompagner des plats chauds, ou des potages ou salades chauds pour accompagner des plats froids. Les potages froids, les desserts chauds et d'autres mets non conventionnels servis à des températures originales peuvent ajouter à l'attrait du repas. Les repas composés de plusieurs plats devraient présenter des aliments chauds et froids.
- h. Un approvisionnement en fonction du marché et des conditions locales :
- (1) se tenir au courant de ce qu'offre le marché. Offrir des aliments saisonniers, abondants et pouvant être obtenus localement en respectant les limites de son budget,
 - (2) planifier les menus de façon à utiliser tous les vivres achetés et à pouvoir, dans la mesure du possible, apprêter immédiatement sous d'autres formes les vivres qui restent.
- i. L'utilisation d'une terminologie juste. Le menu constitue un outil de marketing important qui ne doit pas induire en erreur le consommateur. L'indication des articles au menu et des accompagnements devrait se faire en utilisant des termes et expressions qui les décrivent bien. Des expressions comme « soupe du jour », « choix du chef », « pâtes » et « desserts assortis » ne sont pas acceptables, car elles ne permettent pas une planification convenable de la production et des stocks et elles ne fournissent pas assez d'information aux consommateurs. Dans certains cas, la description exacte des articles est prescrite par la loi. Dans d'autres cas, des descriptions fausses n'ajoutent tout simplement aucune valeur. Par exemple, il faut utiliser les expressions :
- (1) dinde rôtie, et non dindon adulte rôti,
 - (2) jambon cuit au four, et non jambon de Virginie cuit au four,
 - (3) salade avec simili-crabe, et non salade de crabe,
 - (4) nappage fouetté, et non crème fouettée,
 - (5) sirop aromatisé à l'érable, et non sirop d'érable.
- j. Le potentiel de production. Planifier de façon à alléger la production et en fonction de la capacité de chaque département. Il faut tenir compte :
- (1) de l'espace disponible pour la préparation et le service,
 - (2) de l'équipement disponible pour la préparation et le service,
 - (3) de l'espace de stockage disponible,
 - (4) du nombre d'employés et des quarts de travail,
 - (5) de l'efficacité et des capacités physiques des employés.
- k. Une variété dans les garnitures et les accompagnements. Qu'ils soient traditionnels ou originaux, les garnitures, les sauces et les jus de viande rehaussent l'attrait des plats offerts au menu.



Annexe I- Levée de donation de nourriture témoin

Défense nationale National Defence

En signant le présent document, vous en acceptez tous les risques et vous renoncez au droit d'intenter des poursuites.

ACCORD D'INDEMNISATION COMPORTANT RENONCIATION ET DÉCHARGE DE RESPONSABILITÉ

En contrepartie de la réception des produits alimentaires obtenus à titre gratuit, je _____ au nom de _____ de la ville de _____, pays de _____ le _____ jour de _____ 20____, et au nom de mes héritiers, légataires, successeurs, ayants droit, exécuteurs testamentaires et administrateurs, ainsi qu'en mon nom personnel, conviens de ce qui suit :

- a. Je m'engage à indemniser, en tout temps, Sa Majesté la Reine du chef du Canada, ses représentants légaux, le ministère de la Défense nationale, les Forces canadiennes, le Chef d'état-major de la Défense, les ministres fédéraux, les employés des biens non publics, Forces canadiennes, et les dirigeants, préposés, agents et employés, actuels et anciens, de toutes les entités susmentionnées, à l'égard de toutes réclamations et demandes, notamment les réclamations fondées sur la négligence, de quelque nature ou espèce que ce soit, y compris les blessures personnelles ou le décès, liées d'une quelconque façon aux produits alimentaires obtenus à titre gratuit;
- b. Je m'engage à renoncer à toutes réclamations de quelque nature ou espèce que ce soit, y compris les réclamations fondées sur la négligence, contre Sa Majesté la Reine du chef du Canada, ses représentants légaux, le ministère de la Défense nationale, les Forces canadiennes, le Chef d'état-major de la Défense, les ministres fédéraux, les employés des biens non publics, Forces canadiennes, et les dirigeants, préposés, agents et employés, actuels et anciens, de toutes les entités susmentionnées, liées d'une quelconque façon aux produits alimentaires obtenus à titre gratuit;
- c. Je m'engage à respecter les directives et instructions de sécurité données en rapport avec les produits alimentaires obtenus à titre gratuit, et en particulier concernant la manipulation, la consommation ou l'entreposage sécuritaire desdits produits;
- d. Je m'engage à ne pas intenter ni maintenir une action ou une procédure qui donnera lieu à une réclamation de contribution ou d'indemnité contre Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, ses représentants légaux, le ministère de la Défense nationale, les Forces canadiennes, le Chef d'état-major de la Défense, les ministres fédéraux, les employés des biens non publics, Forces canadiennes, et les dirigeants, préposés, agents et employés, actuels et anciens, de toutes les entités susmentionnées;
- e. Je déclare que j'ai l'autorité d'agir au nom des parties aux présentes et de les lier;
- f. J'accepte que le présent accord, s'il est conclu à l'extérieur du Canada, soit régi et interprété conformément aux lois du Canada et aux lois de province de l'Ontario, à la ville d'Ottawa.

Je, soussigné, reconnais avoir lu le présent document dans son entier, avoir été informé des dangers potentiels associés à la réception de produits alimentaires obtenus à titre gratuit et être conscient des conséquences juridiques découlant de la signature du présent document.

NOM _____ NUMÉRO DE TÉLÉPHONE _____

ADRESSE _____

PAYS _____

TÉMOIN _____ SIGNATURE _____

DATÉ DU _____



Annexe J Tableau de contrôle de la production (TCP)

[illegible]

[illegible]

Date : _____		Tableau de contrôle de la production					N^bre de repas prévus : _____			
Repas : _____							N^bre réel de repas : _____			
Température : _____										
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
Commentaires découlant de l'inspection :										
* % de variété pour les menus = $\frac{\text{Portions servies}}{\text{Nombre réel de repas}} \times 100$										
Signature du MR responsable :										

Tableau de contrôle de la production (rempli)

Tableau de contrôle de la production										N ^{bre} de repas prévus : 525	
										N ^{bre} réel de repas : 470	
Date : le 4 juillet 2008											
Repas : Dîner (midi)											
Température : chaud et humide											
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes	
Winters	Soupe tomates-légumes	125	250 ml	32 L	225, n° ___; utiliser des restes de légumes.		32	93	20 %	Jeter	
Chartrand	Rôti de longe de porc avec sauce	75	120 g/60 ml	9 kg/4,5 L	225, n° ___; en partir 5 kg à 9 h, le reste à 9 h 45; découper sur la chaîne pour cuisson à la vapeur.		15	60	13 %	Au réfrigérateur du comptoir à sandwiches, à servir demain	
Green	Flétan frit	200	2 morceaux	30 kg (400 mcx)	Pâte à frire à la bière (fiche au bureau), cuisson échelonnée, 3 poêlées à la fois	12:30		200	43 %		
Winters	Mais à la mexicaine	100	90 g	9 kg	Surgelé, cuisson échelonnée, ½ poêlée à la fois		12	88	19 %		
Winters	Brocoli à la vapeur	175	90 g	16 kg	Frais, cuisson échelonnée, ½ poêlée à la fois		10	165	35 %	Au réfrigérateur à salades, à servir demain	
Green	Purée de pommes de terre à l'ail	75	90 g	6,75 kg	Pro chef, n° ___		15	75	16 %		

Tableau de contrôle de la production										
Date : <u>le 4 juillet 2008</u>		N ^{bre} de repas prévus : <u>525</u>								
Repas : <u>Dîner (midi)</u>		N ^{bre} réel de repas : <u>470</u>								
Température : <u>chaud et humide</u>										
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
Chartrand	Pommes de terre frites	400	200 g	80 kg	Surgelées, cuisson échelonnée pour service général, buffet de sandwiches		5	395	84 %	Jeter
Buffet de pâtes										
Fowler	Penne avec légumes grillés	40	250 g/ 90 g lég.	10 kg/ 3,6 kg lég	Cooking of Italy, p. 45; lég. grillés : 5 portions à la fois, mélange selon la commande		10	30	6 %	Pâtes et légumes au réfrigérateur à salades
Fowler	Fettuccine Alfredo	60	250 g/180 ml sauce	15 kg/11 L sauce	225 n° ___; mélanger pâtes et sauce selon la commande	12:45	0	60	13 %	
Buffet de sandwiches										
Dickson	Salade aux oeufs	15	90 g	1,4 kg	225, n° ___; œufs cuits conservés au réfrig., s'assurer qu'il ne sont pas trop		5	10	2 %	Buffet à salades ce soir, ne re-servir qu'une seule fois

Date : <u>le 4 juillet 2008</u>		Tableau de contrôle de la production							N ^{bre} de repas prévus : <u>525</u>	
Repas : <u>Dîner (midi)</u>									N ^{bre} réel de repas : <u>470</u>	
Température : <u>chaud et humide</u>										
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes
					<i>humides.</i>					
	Salade au saumon	25	90 g	2,25 kg	225, n ^o ____	12:50	0	25	5 %	
	Jambon fumé tranché mince	50	90 g	4,5 kg	Charcuterie prête à manger		10	40	9 %	Réutiliser
	Rôti de bœuf tranché mince	45	90 g	4,1 kg	Charcuterie prête à manger		15	30	6 %	Réutiliser
	Tranches de fromage	90	30 g	2,7 kg	1 tranche par sandwich		Utilisé 20 tranches de plus	110	23 %	
	Pousses de luzerne	20	15 g	0,3 kg			10	10		Réutiliser
	Laitue	100	15 g	3,6 kg	En lanières		8	92		Buffet à salades ce soir
	Tomates	120	30 g	3,6 kg	Tranchées		20	100		Buffet à salades ce soir
	Cornichons à l'aneth	60	30 g	1,8 kg	Tranchés		15	45		
Buffet à salades Auclair										
	Salade de chou	135	90 g	12,2 kg	Food for 50, p ____		25	110	23 %	Réassembler pour ce soir
	Salade de pommes de terre	100	120 g	12 kg	225, n ^o ____		20	80	17 %	Réassembler pour ce soir
	Salade à la	90	120 g	10,8 kg	Fiche au bureau	11:45	0	90	19 %	

Date : <u>le 4 juillet 2008</u>										N^{bre} de repas prévus : <u>525</u>	
Repas : <u>Dîner (midi)</u>										N^{bre} réel de repas : <u>470</u>	
Température : <u>chaud et humide</u>											
Tableau de contrôle de la production											
Personnel	Produit	Nombre de portions à préparer	Grosseur des portions	Quantité à préparer	Instructions (y compris les recettes)	Heure de l'épuisement de l'aliment	Nombre de portions restantes	Portions utilisées	% de variété pour les menus *	Disposition des restes	
	grecque										
Desserts											
Kennedy	Gâteau renversé à l'ananas	90	2" x 3"	3 plats	Food for 50, p__		15	75	16 %	Ne re-servir qu'une seule fois	
	Pouding au chocolat	150	120 ml	18 L	Fait à partir d'une préparation		25	125	27 %	Ne re-servir qu'une seule fois	
Préparation à l'avance pour le : 5 juillet											
Personnel	Produit	Qté	Instructions	Personnel	Produit	Qté	Instructions				
Green	Bacon	30 kg	Poêlée pour petit déjeuner	Chartrand	Pois concassés	8 kg	Laver, trier, tremper				
Fowler	Œufs pour salade	4 douz.	Cuits durs et refroidis	Winters	Rôti de bœuf	24 kg	Mariner; 225 n° __				
Commentaires découlant de l'inspection :											
* % de variété pour les menus = <u>Portions servies</u> X 100 Nombre réel de repas											
Signature du MR responsable : _____											

Annexe K– Situations de crise civile

Assistance publique	Ordre public
Catastrophe naturelle <ul style="list-style-type: none"> - Tremblement de terre - Catastrophe climatique/inondation/sécheresse - Incendie - Peste/épidémie 	Obstruction civile <ul style="list-style-type: none"> - Installations de la Défense
Dangers écologiques <ul style="list-style-type: none"> - Déversement de produits chimiques - Déversement de pétrole - Neutralisation d'engins explosifs - Accident nucléaire (EIUN) 	Assistance aux autorités civiles <ul style="list-style-type: none"> - Environnement - Pêches - Immigration - Contrebande de drogue - Émeute – Prison - Soutien de la FOI - Services essentiels - Événements spéciaux
Recherche et sauvetage (SAR) <ul style="list-style-type: none"> - Recherches aériennes - Recherches en mer - Recherches au sol - Sauvetage - Missions de secours 	Aide au pouvoir civil <ul style="list-style-type: none"> - Violence industrielle - Grève des policiers - Émeute – Collectivité - Menace terroriste - Prise d'otage - Sécurité non conflictuelle
Situation de crise internationale et état de guerre	
Réorientation de l'activité civile <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la marine marchande - Contrôle de la circulation aérienne - Contrôle du transport ferroviaire et par camion - Recrutement de civils - Priorités pour l'affectation des produits industriels - Priorités pour l'affectation des produits pétroliers 	Évacuation de Canadiens à l'étranger <ul style="list-style-type: none"> - Recouvrement par suite d'un attentat - Évaluation des dommages - Prestation de services essentiels (nourriture/eau/soins médicaux/abris/carburant/électricité/enlèvement des déchets) - Transports - Sécurité - Décontamination
Soutien des agences nationales d'urgence <ul style="list-style-type: none"> - Évacuation/relocalisation des gouvernements - Installations gouvernementales d'urgence - Communications gouvernementales d'urgence - Avertissements en cas d'attaque NBC - Censure 	Sabotage <ul style="list-style-type: none"> - Protection des points vitaux

Annexe L – Lignes directrices concernant l'alimentation des secouristes

Liquides

- S'assurer que les secouristes boivent beaucoup de liquide (eau et jus).
- Limiter l'absorption de boissons gazeuses, qui contiennent beaucoup de sucre et de phosphore.
- Limiter l'absorption de caféine (contenue dans le café, le thé, les boissons dites au cola, etc.), car ce produit contribue à la déshydratation du corps.
- Limiter l'absorption de boissons désaltérantes, car elles tendent à supprimer le besoin de boire de l'eau.

Alimentation générale

- Évaluer les besoins nutritionnels des secouristes.
- Offrir une grande variété d'aliments.
- Fournir des glucides complexes (pain de céréales complètes, muffins, tablettes granola, etc.).
- Offrir plus de poisson, de volaille et de pâtes (plus faciles à digérer).
- Réduire la consommation d'aliments frits et de viandes grasses.
- Fournir des suppléments polyvitaminiques (si les opérations de sauvetage durent plus de six semaines).
- Offrir un environnement calme et détendu pendant les repas.
- Éviter les aliments à forte teneur en cholestérol (comme les œufs, le beurre et le fromage), qui peuvent faire augmenter le stress.
- Éviter l'excès de sel, qui peut intensifier le stress et l'irritation de l'estomac.

Annexe M

Exemple de calculs du coût standard des vivres pour l'alimentation en campagne ou une opération

Durée de l'exercice en jours		30		
Effectif		250		
CBV de l'unité de soutien		12,55 \$		
Allocation à l'alimentation en campagne (45 % de 12,55 \$)		5,65 \$		
Jour-repas pour le petit déjeuner, le dîner et le souper				
Jour	Petit déjeuner	Dîner	Souper	
1	150	75	145	
2	70	200	110	
3	95	145	90	
4	98	210	175	
5	55	200	145	
6	100	85	175	
7	70	200	110	
8	95	145	90	
9	145	120	115	
10	55	200	145	
11	100	85	175	
12	70	200	110	
13	82	145	176	
14	70	200	110	
15	95	145	90	
16	55	200	145	
17	100	85	175	
18	70	200	110	
19	75	55	145	
20	55	75	95	
21	70	200	110	
22	95	145	90	
23	55	200	145	
24	100	85	175	
25	70	200	110	
26	70	200	110	
27	95	145	90	
28	55	200	145	
29	100	85	175	
30	70	200	110	
Nombre total de repas		2 485	4 630	3 891
Total des jours-repas		497	1 852	1 556,4
Coût standard des vivres		(CBV x Total des jours-repas) + (Allocation d'alimentation en campagne x total des jours- repas)		
		(12,55 \$ x 3 905,4) + (5,65 \$ x 3 905,4)		
		71 078,28 \$		

Chapitre 7 - Hygiène et salubrité

701. Introduction (page 2)	712. Santé du personnel (Page 8)
702. Normes	713. Mesures de médecine préventive recommandées pour les employés embauchés localement (EEL) et les employés embauchés par l'entremise d'un tiers (EET) en situation de déploiement (Page 9)
703. Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires	Annexe A – Programme national de formation à la sécurité alimentaire (PNFSA) (Page 12)
704. Formation du personnel et inspections (Page 3)	
705. Ressources de formation	
706. Thèmes proposés pour la formation sur l'hygiène (Page 4)	
707. Listes de vérification sur l'hygiène	
708. Repas transportés (Page 5)	
709. Les produits nettoyants, des matières dangereuses (Page 7)	
710. Service après vente des fournisseurs de produits nettoyants (Page 8)	
711. Rôle du personnel médical (Page 8)	

701. Introduction

1. Les services d'alimentation des Forces canadiennes doivent maintenir dans tout le processus de manipulation des aliments un niveau d'hygiène et de salubrité qui permet d'éviter les intoxications d'origine alimentaire et qui répond aux attentes des consommateurs relativement à la salubrité des aliments servis dans les établissements des Forces canadiennes ou provenant de ces derniers.

702. Normes

2. Les normes de salubrité doivent être les mêmes que celles des établissements commerciaux au Canada, telles que décrites dans le « Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires », modifié lorsque nécessaire pour répondre aux circonstances militaires particulières. Des normes spécifiques pour l'alimentation en vol, en plus de celles du Code de pratique, ont été développées par l'IATA et sont décrites dans le [Manuel de l'alimentation en vol](#).

703. Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires

3. Le Code de pratique de la sécurité alimentaire contient les informations de base que tout préposé des Forces canadiennes à la manutention des aliments est tenu de connaître et décrit les procédures qui doivent constituer les principes d'hygiène et de salubrité à observer dans chaque service d'alimentation des Forces canadiennes. Les termes « doit ou doivent » sont employés dans le Code de pratique afin d'indiquer que la conformité aux règles est obligatoire en vertu d'une loi provinciale ou fédérale. Chaque service d'alimentation doit établir ses propres instructions permanentes d'opération (IPO) qui correspondent au contenu du Code de pratique et qui prévoient l'établissement de mesures plus strictes le cas échéant.

4. Le Code de pratique renferme des informations sur les sujets exposés ci-dessous et doit servir de document d'orientation pour :

- a. les règlements fédéraux, provinciaux et municipaux régissant les services d'alimentation;
- b. les intoxications d'origine alimentaire (types de micro-organismes, types d'intoxications, conditions nécessaires à la croissance de micro-organismes, mesures à observer face aux types d'intoxications suspectés);
- c. le programme ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques);
- d. le contrôle des risques à chaque étape de la manipulation des aliments (achat, réception, décongélation, préparation des aliments, cuisson des aliments, tenue au chaud, tenue au froid, refroidissement, réchauffage et service);
- e. le contrôle des risques à l'étape de l'entreposage des aliments (denrées sèches, en boîte, réfrigérées, congelées, entreposage de la viande, de la volaille, des œufs, du lait, du poisson, des graisses et des huiles, des produits de boulangerie, des préparations alimentaires, des fruits et des légumes);
- f. le contrôle de la contamination (santé des employés, nettoyage et assainissement, contrôle des insectes et animaux nuisibles);

- g. la tenue des lieux et l'entretien général (toilettes, stockage des substances toxiques, déchets de cuisson et ordures);
- h. les installations des services d'alimentation (construction, planchers, murs, plafonds, installations sanitaires);
- i. l'équipement et les ustensiles (construction, installations);
- j. les directives concernant les services auxiliaires et de distribution automatiques des services d'alimentation.

704. Formation du personnel et inspections

5. Selon Santé Canada, des études ont démontré que la qualité des techniques de manipulation des aliments s'améliorent pendant les six mois suivant un programme officiel de formation sur l'hygiène. Les ressources de formation au paragraphe 6 ci-dessous ainsi que le paragraphe intitulé *Thèmes proposés pour la formation sur l'hygiène* suggèrent quelques moyens pour assurer la formation continue du personnel. Des inspections régulières permettent de renforcer les principes de manipulation sécuritaire des aliments. Faute de renforcements de ce type, au bout de six mois, les pratiques de manipulation des aliments retombent au niveau qui les caractérisait avant la formation. *Les listes de vérification sur l'hygiène* fournissent aux gestionnaires des outils efficaces pour inspecter tous les aspects qui touchent aux opérations des services d'alimentation.

705. Ressources de formation

6. Nous suggérons aux gestionnaires d'utiliser les vidéos suivantes pour monter des programmes de formation à l'interne :

Numéro du catalogue	Titre
18119/18120	Pensons net : la sécurité alimentaire dans les établissements de soins médicaux
18106/18107	Uninvited Guest to Dîner
18124D/18125D	Manipuler avec soin
	Techniques hygiéniques de manipulation des aliments de l'ARMPC (disponible auprès de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, dans le cadre du Programme national d'éducation sur l'hygiène).
	SERVSAFE Food, vidéocassettes sur la formation en matière de sécurité alimentaire (disponibles en anglais seulement) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gérer la sécurité alimentaire (approche pratique aux principes de l'ARMPC à l'intention des gestionnaires) <input type="checkbox"/> Introduction à la sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Réception et entreposage <input type="checkbox"/> Préparation, cuisson et service des aliments <input type="checkbox"/> Nettoyage et assainissement adéquats <input type="checkbox"/> Hygiène personnelle

7. [Programme national de formation à la sécurité alimentaire \(PNFSA\)](#) parrainé par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, est le programme officiel actuellement enseigné à l'École d'administration et de logistique des Forces canadiennes (EALFC). Tous les documents sont disponibles en anglais et en français à l'exception du manuel de l'instructeur, disponible en anglais seulement. Pour obtenir des informations plus détaillées, contacter [l'ACRSA](#).

8. Le programme SERVSAFE de la National Restaurant Foundation (États-Unis) offre un cours complet de formation sur la sécurité alimentaire, incluant la formation des formateurs et les vidéos indiquées dans le tableau ci-dessus. Le programme est offert en anglais seulement.

706. Thèmes proposés pour la formation sur l'hygiène

9. Voici les thèmes que les superviseurs pourraient couvrir :

- a. le rôle et la responsabilité des manipulateurs d'aliments pour éviter la contamination et l'altération des denrées;
- b. les principales propriétés des denrées courantes;
- c. les principaux types de micro-organismes, ainsi que la description de leur provenance et de leurs modes de reproduction;
- d. la différence entre les micro-organismes nocifs et inoffensifs;
- e. les facteurs physiques et chimiques qui influent sur la croissance, l'activité et la mort des micro-organismes;
- f. les causes les plus répandues des intoxications alimentaires et les caractéristiques de ces intoxications;
- g. les pratiques et les procédures qui permettent d'éviter et de contrôler l'incidence des intoxications alimentaires;
- h. les principes de base de l'ARMPC.

707. Listes de vérification sur l'hygiène

10. Les listes de vérification sur l'hygiène devraient être utilisées pour s'assurer que tous les aspects des opérations de la manipulation des aliments sont inspectés de façon périodique. Le module sur l'hygiène du programme de Gestionnaire accrédité des services alimentaires (GASA) fournit des exemples de listes de vérification :

- a. des pratiques de manipulation des aliments;
- b. de la préparation des légumes;
- c. de la coupe des viandes;
- d. des aires de boulangerie;
- e. de la préparation et du maintien des aliments à la température requise;
- f. de l'office et de la salle à manger;

- g. de l'entreposage et du lavage de la vaisselle;
- h. des installations à l'usage des employés (toilettes, lavabos, vestiaires, cuisinettes);
- i. de la propreté du personnel préposé au service;
- j. de l'équipement;
- k. du personnel;
- l. des installations.

708. Repas transportés

11. Outre les mesures contenues dans le Code de pratique, les services d'alimentation des Forces canadiennes doivent également mettre en pratique les procédures spécifiques qui s'appliquent aux repas transportés.

708.1 Paniers-repas

12. Les denrées servant à la composition des paniers-repas doivent être fraîchement préparées; aucun reste ne doit servir à leur préparation. Ils doivent être utilisés dans les 24 heures suivant leur préparation et clairement indiquer la date de leur préparation. Lorsqu'ils ne peuvent être conservés dans un réfrigérateur, ils doivent être consommés en dedans de quatre heures maximum. Il est recommandé de congeler les petites boîtes de jus accompagnant les paniers-repas puisqu'elles permettront de garder les autres aliments au frais et qu'elles seront prêtes à la consommation au moment du repas. Les aliments des paniers-repas distribués et retournés intacts à la cuisine ne doivent pas être réutilisés à l'exception des denrées en emballage-portions scellées (telles les boîtes de jus, les paquets de biscuits, les yogourts et les poudings en contenants individuels) qui pourront être retirées et réemployées. Si les paniers-repas n'ont pas quitté la cuisine, le contenu peut être utilisé, en autant que le temps de préparation et les conditions de réfrigération ci-dessus aient été observés.

708.2 Repas chauds

13. Les denrées utilisées pour la préparation des repas chauds transportés doivent être fraîches. Aucun reste ne doit servir à leur préparation. Les repas transportés ramenés en cuisine ne doivent pas être réutilisés. Étant donné que ces aliments peuvent devoir attendre jusqu'à six heures avant d'être servis, les menus ne doivent pas comporter de plats qui peuvent se contaminer rapidement tels que les potages-crèmes et la crème de poulet. Au moment de leur installation dans le contenant, la température des plats chauds doit être au point d'ébullition ou s'en rapprocher.

708.3 Températures et délais de conservation des aliments en contenant isolant

14. Un contenant alimentaire isolant (contenant thermos) correctement préchauffé est capable de maintenir des denrées préparées à une température acceptable pendant quatre à six heures, selon leur consistance. Les liquides clairs refroidissent plus rapidement que les liquides épais. Les spécifications du fabricant indiquent que « *le transfert de chaleur dans le contenant n'excèdera pas une perte de chaleur de plus de 11 °C au cours d'une période de deux heures, avec une température ambiante de moins 25 °C, avec une température initiale du contenant de 82 °C* ». Le tableau suivant indique la durée du maintien des températures des aliments à partir de leur point d'ébullition. On doit porter une attention particulière lorsque les denrées alimentaires doivent voyager sur de longues distances ou doivent être ramassées longtemps à l'avance avant d'être servies (par ex. le poisson ne se transporte pas bien et ne peut pas être

Chapitre 7 – Hygiène et salubrité

entreposé pour de longues périodes une fois cuit). Il faut toujours choisir des articles pour des repas en contenants isolants qui arriveront à destination dans le meilleur état possible. Les aliments préservés dans des contenants alimentaires isolants qui n'ont pas été consommés dans les délais indiqués dans ce tableau doivent être jetés. Les denrées froides doivent être entreposées séparément des aliments chauds. Les aliments froids doivent être bien réfrigérés avant d'être transférés dans les contenants. Les denrées froides préservées dans des contenants alimentaires isolants qui n'ont pas été consommées dans les six heures doivent être jetées.

Aliment préparé	Température	Heures
Viandes et poissons	60 °C ou plus	Voir note 1
Ragoûts	80 à 85 °C	6
Pommes de terre en purée	80 à 85 °C	6
Soupe consistante	80 °C	5
Chocolat chaud	80 °C	5
Sauce et jus de cuisson	80 °C	5
Légumes et eau de cuisson	80 °C	4
Thé et café	80 °C	4
Soupe légère	80 °C	4

Note 1 – La période de temps pendant laquelle la viande et le poisson peuvent être préservés dans un contenant isolant et être consommés sans danger dépend de la température de l'aliment lorsque le produit est placé dans le contenant isolant. Le produit ne doit jamais être maintenu à une température inférieure à 60 °C, et ce, en tout temps. Selon le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires, *les aliments présentant un risque qui ont été apprêtés et cuits et qui seront servis chauds doivent être maintenus à une température d'au moins 60 °C (140 °F) jusqu'au moment du service.*

708.4 Emploi, entretien et entreposage des contenants alimentaires isolants (thermos)

15. Voici les règles générales d'utilisation des contenants isolants :

- a. toujours employer les récipients encastrables fournis;
- b. ne jamais employer le contenant pour l'entreposage d'autres matières;
- c. préchauffer et/ou prérefrigerer le contenant en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe Préparation des contenants isolants (ci-dessous); des méthodes différentes risquent d'endommager les contenants ou les joints d'étanchéité;
- d. vérifier que les joints sont correctement placés sur les récipients encastrables et que les couvercles ne sont pas déformés;
- e. ne pas manipuler brutalement et éviter de perdre les joints d'étanchéité. Remplacer ces joints au besoin, pour éviter les fuites et maintenir l'efficacité du contenant;
- f. pour le nettoyage, retirer et séparer tous les joints, les récipients et les couvercles. Laver séparément avec un détergent doux, rincer à l'eau chaude et laisser sécher à l'air. Assembler et entreposer dans un endroit sec et frais, en laissant le couvercle ouvert.

Remarque : sur les contenants de fabrication récente, les joints ne se retirent pas.

708.5 Préparation des contenants isolants

16. Les contenants isolants sont utilisés tant pour les plats froids que pour les plats chauds et préparés en fonction de l'utilisation prévue. La préparation des contenants isolants et des récipients encastrables pour la conservation des plats chauds s'effectue de la façon suivante :

- a. ôter les récipients;
- b. remplir le contenant d'eau bouillante à peu près une heure avant d'y placer les aliments;
- c. rincer les récipients, les couvercles et les joints de caoutchouc dans de l'eau chaude et y verser les aliments chauds jusqu'à hauteur d'un pouce à partir du haut;
- d. s'assurer que les joints d'étanchéité sont bien ajustés aux couvercles et placer ces derniers sur les récipients remplis;
- e. vider l'eau du contenant et disposer immédiatement les récipients remplis dans le contenant. Fixer un joint d'étanchéité autour de la section supérieure du contenant, refermer le couvercle et bloquer les charnières.

17. La préparation des contenants isolants pour les aliments froids s'effectue de la façon suivante :

- a. placer le contenant et les récipients propres dans le réfrigérateur environ deux heures avant d'y déposer les aliments. S'il n'y a pas de réfrigérateur, le contenant et les récipients sont placés sur un lit de glace concassée pendant environ une heure avant l'emploi;
- b. remplir les contenants avec les aliments froids jusqu'à hauteur d'un pouce à partir du haut;
- c. ajuster les couvercles sur les contenants avec les joints en caoutchouc pour assurer une parfaite étanchéité;
- d. placer les récipients pleins dans le contenant isolant et fixer un joint en caoutchouc autour de la partie supérieure du contenant. Ajuster le couvercle et bloquer les charnières.

709. Les produits nettoyants, des matières dangereuses

18. Les produits nettoyants sont des composés chimiques qui peuvent être dangereux tant pour la personne qui les utilise que pour le consommateur qui absorbe des aliments ayant été en contact avec ces matières. Les produits nettoyants doivent donc être considérés comme des matières dangereuses et sont soumis aux clauses énoncées dans le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) (voir le Programme de sécurité du MDN - Volume 4 - publication n° A-GG-040-004/AG-001).

710. Service après vente des fournisseurs de produits nettoyants

19. Généralement, le fournisseur de produits chimiques pour les lave-vaisselle automatiques fournit et installe les produits nettoyants adaptés à l'équipement. La plupart offrent un service d'inspection régulière de l'équipement vendu et fournissent un rapport écrit, incluant leurs constatations sur les températures de l'eau. Ils peuvent instruire le personnel sur le fonctionnement de l'équipement, identifier tout défaut de fonctionnement de l'équipement lui-même, ce qui permet de justifier le besoin de remplacement ou

d'entretien de l'équipement. Les unités sont invitées à inclure cette demande de service à la clientèle dans leurs contrats d'achat de détergents chimiques à vaisselle.

20. Les gestionnaires devraient également demander aux fournisseurs de donner des instructions sur l'emploi approprié de tous les produits de nettoyage. Même lorsque toutes les procédures de sécurité précisées dans le SIMDUT sont appliquées, on ne peut garantir une hygiène parfaite si les produits de nettoyage utilisés ne sont pas adéquats ou qu'ils ne sont pas employés selon la quantité prescrite.

711. Rôle du personnel médical

21. Le Chef - Services de santé (CSS) – et par voie de délégation, le médecin et le technicien en médecine préventive de l'unité – est chargé de s'assurer que la politique des Forces canadiennes en matière de salubrité des aliments est appliquée et suivie. Voici les références médicales essentielles à ce sujet :

- a. Manuel d'hygiène des Forces canadiennes (publication n° A-MD-213-001/FP-001), chapitre 2, articles 216 à 222 (empoisonnements alimentaires, parasites) et chapitre 6 (Hygiène des aliments);
- b. Manuel de gestion de la lutte antiparasitaire intégrée (publication n° A-EN-010-001/FP-001).

22. Advenant tout conflit entre les références médicales et les points du Code de pratique, l'officier des services d'alimentation de l'unité doit en aviser le DALG / S Alim en suivant les procédures établies.

712. Santé du personnel

23. Il n'y a aucune exigence professionnelle pour un examen médical préalable à l'emploi pour les employés des services d'alimentation. Selon le Code de pratique de la sécurité alimentaire (p. 120), les employés atteints d'une maladie transmissible représentent une menace pour les opérations des services alimentaires. L'employé malade qui manipule des aliments dépose des agents pathogènes directement sur l'équipement, les ustensiles et les autres surfaces en contact avec les aliments. Ces agents pathogènes peuvent ensuite se multiplier, produire des toxines et infecter les consommateurs, causant ainsi des maladies d'origine alimentaire.

24. Les services d'alimentation doivent disposer d'un programme ou d'une politique afin d'encourager les employés à signaler les maladies, en particulier les troubles digestifs et les infections. Si pendant l'emploi un directeur a des raisons de croire qu'un employé pourrait avoir un état de santé qui pourrait affecter la santé ou sécurité des autres (tel qu'une maladie contagieuse), le directeur peut demander que l'employé voit un médecin et fournisse un certificat médical. L'employé ne sera pas responsable pour defrayer les coûts associés à cette démarche tel que perte de salaire ou honoraires médicaux. Ce procédé devrait être initié en consultation avec l'officier des ressources humaines. Les problèmes de santé suivants devraient être signalés à la direction, qui pourra déterminer si un examen médical est nécessaire et s'il est préférable que l'employé soit exclu de la manipulation des aliments : jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, mal de gorge, infection visible et écoulement des oreilles, des yeux ou du nez.

25. Les employés doivent obtenir l'autorisation écrite du médecin traitant avant de reprendre le travail à la suite d'une absence attribuable à une maladie transmissible.

713. Mesures de médecine préventive recommandées pour les employés embauchés localement (EEL) et les employés embauchés par l'entremise d'un tiers (EET) en situation de déploiement

28. On considère que les personnes qui s'acquittent des tâches suivantes interviennent dans la manipulation des aliments : préparation des aliments ou service; nettoyage des lieux où les aliments sont préparés ou servis; livraison, entreposage ou manipulation des vivres; nettoyage de l'équipement utilisé pour préparer les aliments ou les servir. Il n'est pas nécessaire d'imposer la vaccination aux employés embauchés localement et aux employés embauchés par l'entremise d'un tiers dans le but de protéger les employés des Forces canadiennes en déploiement contre les maladies infectieuses. On recommande de respecter les exigences suivantes, qui sont conformes à l'OAF 34-13 – Mesures sanitaires concernant la manipulation des aliments et les services d'alimentation, concernant l'embauche d'EEL et d'EET pour la manipulation des aliments :

- a. Examen médical préalable à l'embauche. Les EEL/EET devraient être examinés par les autorités médicales compétentes afin d'éliminer les maladies infectieuses évidentes pouvant être transmises par les aliments ou par un contact rapproché non sexuel. Une évaluation attentive et pertinente des antécédents devrait être effectuée, en plus d'un examen physique adéquat portant une attention particulière aux symptômes d'infections gastro-intestinales (notamment la diarrhée et les vomissements), aux infections cutanées (par exemple, infections cutanées à staphylocoques ou plaies infectées) et aux infections respiratoires (notamment aux symptômes de la tuberculose active). Il n'est pas nécessaire de soumettre les employés auxiliaires à des radiographies ou à des analyses (sang, selles ou urine), sauf si les résultats de l'examen clinique indiquent que cela est préférable. Les personnes susceptibles d'être atteintes d'une infection gastro-intestinale ne doivent pas travailler tant que les symptômes n'ont pas disparu. Les personnes susceptibles d'être atteintes d'infections cutanées ou respiratoires ne doivent pas travailler jusqu'à ce qu'il soit déterminé qu'elles ne sont pas atteintes d'une maladie infectieuse.

- 1) Infections gastro-intestinales. Certaines maladies peuvent être transmises par les EEL lors de la préparation et du service, particulièrement dans les pays en développement. À première vue, l'analyse des selles de ces personnes avant leur embauche et de façon périodique par la suite semblerait justifiée. Cependant, selon la Protection de la santé de la Force (PSF), de telles analyses n'entraînent que des bienfaits minimes, à supposer qu'ils en entraînent, pour les raisons suivantes : l'analyse ne représente que la situation au moment où l'échantillon de selles est prélevé, c'est-à-dire qu'une personne exempte de micro-organismes une journée pourrait fort bien se contaminer le lendemain (p. ex. en raison de sa situation familiale); il y a toujours un délai (habituellement de quelques jours ou plus) entre le prélèvement de l'échantillon et la réception des résultats de l'analyse, et la transmission d'un micro-organisme fécal peut se produire durant cet intervalle; l'analyse des selles permet de détecter les maladies parasitaires et bactériennes, mais non les maladies virales (p. ex. infection par le virus de Norwalk); et un programme d'analyses des selles pourrait procurer un faux sentiment de sécurité relativement à la sûreté des employés du point de vue microbiologique. En outre, il peut être difficile d'assurer la qualité des analyses. Selon la PSF, il est beaucoup plus important et utile d'améliorer les normes d'hygiène personnelle et publique et d'inciter les EEL à adopter des méthodes « sûres » de manipulation des aliments grâce à la formation et à la supervision; il sera ainsi possible de réduire le risque de transmission d'à peu près toutes les maladies microbiennes par les personnes qui manipulent les aliments. Si le secteur des services alimentaires des FC ne peut fournir une formation et une supervision adéquates des EEL qui manipulent des aliments, la PSF recommande de ne pas embaucher d'EEL. La vaccination contre l'hépatite A des EEL qui manipulent ou servent des aliments dans les pays en développement n'est pas considérée comme particulièrement utile étant donné que la grande majorité des adultes y sont immunisés

contre l'hépatite A (après avoir contracté la maladie dans l'enfance, ce qui leur confère une immunité à vie). Le virus de l'hépatite A pourrait être présent sur les mains d'un EEL qui manipule des aliments après que celui-ci se soit contaminé à la maison au contact d'un enfant. La vaccination n'a aucune incidence sur ce type de contamination, mais une hygiène personnelle adéquate pourra l'empêcher.

- 2) Infections respiratoires. On s'inquiète particulièrement de la transmission de la tuberculose aux membres des FC par les employés embauchés localement (EEL) ailleurs que dans les pays occidentaux pour appuyer les opérations de déploiement des FC. La tuberculose se transmet presque toujours par contact avec une personne atteinte de tuberculose active présentant les symptômes de la maladie : toux chronique, perte de poids, sudations nocturnes, expectorations sanguinolentes. La radiographie des poumons est l'une des méthodes utilisées pour détecter la tuberculose chez les EEL éventuels; cependant, un programme de détection radiographique se heurte à des problèmes importants (p. ex. où obtenir la radiographie? Qui interprétera la radiographie? La radiographie est-elle vraiment celle de la personne?). La PSF estime qu'un examen approprié (comprenant un questionnaire) des EEL éventuels par un médecin bien informé constitue une méthode de détection raisonnable des cas de tuberculose active (et des cas d'autres maladies préoccupantes). Par ailleurs, après l'embauche des EEL, les superviseurs des FC devraient être à l'affût des symptômes qui pourraient évoquer l'apparition de la tuberculose (c.-à-d. les symptômes décrits ci-dessus); les préoccupations devraient faire l'objet de discussions avec les autorités médicales déployées de façon à ce que des mesures puissent être prises.
- b. Formation en matière d'hygiène. Avant d'assumer des fonctions liées à la manipulation d'aliments, les EEL/EET devraient recevoir une formation sur les pratiques applicables en matière d'hygiène personnelle et de salubrité et les méthodes de manipulation sécuritaire des aliments afin de réduire le risque de maladies infectieuses d'origine alimentaire. Cette formation devrait être donnée conformément aux normes canadiennes concernant les personnes qui manipulent des aliments, lesquelles sont décrites dans le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires;
- c. Formation de recyclage. Au moins une fois par mois, les EEL/EET devraient recevoir une formation de recyclage sur les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité conformément au Code de pratique de la sécurité alimentaire;
- d. Supervision. Les EEL/EET devraient être étroitement supervisés pour veiller à ce qu'ils respectent les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité;
- e. Employé malade au travail. On devrait rappeler régulièrement combien il est important que les employés qui manipulent des aliments ne travaillent pas lorsqu'ils sont malades, en particulier en cas de problèmes gastro-intestinaux, cutanés et respiratoires;
- f. Examen à la suite d'une maladie. Les employés qui manipulent des aliments doivent subir un examen de la part des autorités médicales compétentes afin d'être déclarés aptes à reprendre le travail. Après une maladie gastro-intestinale, les autorités médicales peuvent déclarer les EEL/EET aptes à reprendre le travail sans effectuer d'analyses microbiologiques attestant de l'absence de pathogènes, pourvu que l'employé ait suivi une formation en matière d'hygiène et qu'une formation de recyclage et une supervision étroite soient offertes sur place;
- g. Restrictions relatives aux tâches. Les EEL/EET embauchés pour la manipulation des aliments devraient être affectés uniquement à cette activité; ils ne devraient pas se voir confier des tâches générales comme le nettoyage des toilettes;

- h. Disponibilité de ressources en matière d'hygiène. Les EEL/EET devraient bénéficier des ressources nécessaires pour appliquer les mesures d'hygiène et de salubrité personnelles et les pratiques d'hygiène et de salubrité touchant la manipulation des aliments, notamment l'accès à des toilettes et à l'eau courante, du savon, de l'équipement de réfrigération pour les aliments, des solutions désinfectantes, etc.

Annexe A – Programme national de formation à la sécurité alimentaire (PNFSA)

(Dépliant rédigé par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires) (Remplace le Programme national d'éducation sur l'hygiène (PNEH))

Les éducateurs, les experts-conseils, les formateurs d'entreprise et les autres instructeurs indépendants sont invités à participer aux sessions de formation des formateurs du Programme national de formation à la sécurité alimentaire de l'ACRSA.

Ces sessions sont offertes afin d'accroître le réseau national de formateurs accrédités pour offrir les cours du Programme national de formation à la sécurité alimentaire.

Qui devrait y participer?

Les sessions de formation des formateurs PNFSA conviennent aux personnes ayant des connaissances dans les services d'alimentation, la sécurité des aliments ou des domaines connexes et des connaissances de base des principes en sécurité des aliments et des meilleures pratiques. Les participants peuvent être des éducateurs, des experts-conseils, des formateurs d'entreprise, des inspecteurs d'hygiène et autres avec une expérience ou une formation pertinente.

Veuillez prendre note que dans le cadre du cours de formation des formateurs, tous les participants seront testés sur leurs connaissances en matière de sécurité des aliments et l'ACRSA se réserve le droit de retenir l'accréditation de formateur PNEH jusqu'à ce la personne démontre qu'elle possède un niveau suffisant de connaissance en sécurité des aliments.

Ce que vous apprendrez

Les sessions de formation des formateurs vous aideront à développer vos compétences en formation requises pour enseigner de façon efficace le Programme national de formation à la sécurité alimentaire (PNFSA). Le contenu de cours comprend entre autre ce qui suit :

- Planification des leçons pratiques
- Déterminer les besoins en formation
- Travailler avec les adultes et les débutants ayant des besoins particuliers
- Compétences en communications pour les formateurs
- Utilisation efficace du matériel d'instruction PNFSA
- Pratique des séances de formation et évaluation
- Gérer une session de formation PNFSA
- Ressources de formation additionnelle

Pourquoi s'inscrire ?

À la fin des sessions de formation des formateurs, les participants qui auront réussi recevront l'accréditation de formateur PNFSA de l'ACRSA et leurs noms figureront sur le site Web de l'ACRSA en tant que formateurs accrédités et pourront aussi se procurer du matériel didactique à un coût moindre.

De plus, le nouveau programme PNFSA remplace le Programme de formation national à la sécurité alimentaire (PFNSA). Les personnes qui avaient été auparavant nommées pour enseigner le PFNSA ainsi que toute personne qui désire enseigner le PFNSA doivent réussir la session de formation des formateurs.

Processus d'évaluation

L'ACRSA a établi des normes élevées pour ses formateurs PFNSA. Pour être accrédité, les participants doivent obtenir ce qui suit :

- Une note minimale de 90 % sur un examen échantillon PFNSA (selon le programme PFNSA et le code de pratique sur la sécurité des aliments)
- Une note minimale de 80 % sur l'examen formation des formateurs (selon le Guide du participant de formation des formateurs et des discussions pendant les sessions)
- Avoir complété une présentation de 10 minutes durant l'atelier de formation des formateurs (évaluée par le chef des sessions de formation des formateurs)

Renseignements additionnels

Pour toute question concernant le programme de formation des formateurs PFNSA de l'ACRSA, visitez leur site Web au [l'ACRSA](http://lacrfa.ca) ou communiquez avec l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires à l'adresse suivante :

Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires
316, rue Bloor ouest
Toronto, Ontario M5S 1W5
Téléphone : (416) 923-8416 ou sans frais au 1-800-387-5649
Télécopieur : 416-923-1450
Courriel : info@crfa.ca