

**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**  
Bid Receiving  
PWGSC  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5  
Bid Fax: (905) 615-2095

**LETTER OF INTEREST**  
**LETTRE D'INTÉRÊT**

Comments - Commentaires

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  
Ontario Region  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5

<b>Title - Sujet</b> Fines herbes et épices		
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-13RM25/A		<b>Date</b> 2014-01-24
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-13RM25		<b>GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG</b> PW-\$TOR-033-6512
<b>File No. - N° de dossier</b> TOR-3-36246 (033)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>	
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2015-03-31</b>		<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Eastern Standard Time EST
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>		
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Martin, Lesley		<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> tor033
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (905) 615-2076 ( )		<b>FAX No. - N° de FAX</b> (905) 615-2060
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>		

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM25/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

Client Ref. No. - N° de réf. du client

E6TOR-13RM25

File No. - N° du dossier

TOR-3-36246

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**Se reporter au document en pièce jointe**

### SQA-31 Fines herbes et épices

**Description : Épices** – Le terme « épice » désigne tout produit de plante séchée utilisé principalement pour l’assaisonnement. Les épices se distinguent des fines herbes par le fait que l’on utilise principalement les graines, l’écorce et les fleurs de la plante plutôt que les feuilles seulement.

**Fines herbes** : Les fines herbes sont les parties feuillues vertes de plantes. Pour obtenir un maximum de saveur et d’efficacité, il est préférable d’utiliser des fines herbes fraîches.

**Tableau 1 – Types de produits d’épices et leurs caractéristiques**

Type	Caractéristiques
Épices entières	Les épices entières sont bien nettoyées et choisies pour leur apparence, car elles peuvent être utilisées à la fois comme garniture et pour leur saveur. Pour ce qui est des fines herbes, les termes « entière » ou « feuille » signifient que les feuilles n’ont pas été moulues, mais il ne s’agit pas de la feuille originale entière (à l’exception des feuilles de laurier). Les processus de nettoyage et de transformation ainsi que l’emballage hermétique peuvent réduire les feuilles en petits morceaux en raison de leur nature fragile.
Épices moulues	Le broyage brise une partie de la structure cellulaire protectrice des épices, ce qui permet de libérer leur saveur plus rapidement et de mieux les mélanger à un aliment. Plus la mouture est fine, plus la saveur de l’épice est libérée rapidement et complètement. Une mouture grossière entraîne plutôt une libération graduelle de la saveur durant la cuisson. On détermine le degré de broyage approprié en fonction de la nature du produit alimentaire auquel les épices seront ajoutées et de l’effet désiré. Dans certains plats, il peut être souhaitable que les épices soient visibles, alors que dans d’autres, non.
Mélanges d’assaisonnements	Le mélange d’assaisonnements peut être constitué entièrement d’épices moulues, d’extraits de saveur ou d’une combinaison des deux afin d’obtenir les meilleurs saveurs des différentes formes.

**Tableau 2 – Types de fines herbes et d’épices et leurs caractéristiques**

Type de fines herbes ou d’épice	Description	Titre 7 du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u>
Piment de la Jamaïque	Baie séchée entière ou moulue qui possède une odeur semblable à un mélange de	<b>B.07.001. [N].</b>

	cannelle, de clou de girofle et de muscade.	
Anis ou graine d'anis	Graine oléagineuse provenant d'une plante de taille moyenne de la famille du persil. L'anis est indigène du Moyen-Orient et est classé parmi les épices. Il a un goût de réglisse et est disponible sous forme entière ou moulue.	<b>B.07.002. [N].</b>
Basilic	Feuilles séchées de l' <i>Ocimum basilicum</i> L., de la famille de la menthe. Le basilic est une petite plante buissonnante d'une hauteur d'environ 2 pieds. Il existe de nombreuses variétés d' <i>Ocimum basilicum</i> de même que plusieurs espèces connexes ou et plusieurs hybrides également appelées « basilic ». Le type de basilic utilisé dans la cuisine italienne est parfois appelé <b>basilic odorant</b> ; le basilic thaï, le basilic citronné et le basilic sacré sont utilisés dans la cuisine asiatique.	<b>B.07.003. [N].</b>
Feuilles de laurier	Feuilles desséchées de l'arbre à feuillage persistant, le <i>Laurus nobilis</i> . Les feuilles, d'une teinte vert pâle, sont cassantes lorsqu'elles sont sèches. Elles possèdent une odeur puissante, distincte, aromatique et épicée.	<b>B.07.004. [N].</b>
Carvi ou graine de carvi	Le carvi est une épice. Les graines de carvi, sous forme entière ou moulue, sont les fruits desséchés du carvi, <i>Carum carvi</i> L. Le carvi a une saveur sucrée ainsi qu'un goût et un arôme chaud.	<b>B.07.005. [N].</b>
Cardamome ou graine de Cardamome	La graine de cardamome, décolorée ou verte, entière ou moulue, est le fruit mûr et desséché de l' <i>Elettaria cardamomum</i> Maton.	<b>B.07.006. [N].</b>
Poivre de cayenne ou cayenne	Le poivre de cayenne est un piment rouge et piquant. Il est vendu entier ou moulu et est le fruit mûr desséché du <i>Capsicum frutescens</i> L. et du <i>Capsicum baccatum</i> L.	<b>B.07.007. [N].</b>
Sel de céleri	Le sel de céleri est un mélange de sel et de graines de céleri moulues ou de céleri déshydraté moulu.	<b>B.07.008. [N].</b>
Graine de céleri	La graine de céleri est la graine mûre et desséchée de l' <i>Apium graveolens</i> L. Les petites graines brunes ont une saveur et un arôme rappelant le céleri, mais ont un goût légèrement amer. Les graines de céleri sont vendues entières ou moulues.	<b>B.07.009. [N].</b>
Cannelle	La cannelle est l'écorce interne desséchée de divers arbres à feuillage persistant du genre <i>Cinnamomum</i> , le <i>C. burmanni</i> Blume, <i>C. loureirii</i> Nees et le <i>C. cassia</i> Blume. Une fois récolté, l'arbre est dépouillé de son écorce, qui est mise à sécher au soleil; sous l'effet de la chaleur, l'écorce se recroqueville en forme de cylindre. La cannelle est une épice au goût sucré et légèrement piquant qui est vendue entière ou moulue.	<b>B.07.011. [N].</b>

Clou de girofle	Le clou de girofle est le bouton clos et desséché, en forme de clou de la fleur de l' <i>Eugenia caryophyllus</i> (Spreng.) B. et H. Il a une teinte rouge-brun et un arôme fort. Le clou de girofle est vendu entier ou moulu.	<b>B.07.013. [N].</b>
Coriandre ou graine de coriandre	La coriandre est parfois appelée « persil chinois ». Le fruit de la coriandre contient deux graines qui, lorsque desséchées, constituent l'épice utilisée comme assaisonnement. Lorsque mûres, les graines ont une teinte jaune-brun et présentent des stries sur la longueur. Les graines de coriandre sont vendues entières ou moulues (en poudre). Elles ont un arôme sucré semblable à la pelure d'agrumes et à la sauge.	<b>B.07.014. [N].</b>
Cumin ou graine de cumin	Les graines de cumin sont les graines desséchées du <i>Cuminum cyminum</i> L. Les graines du cumin ressemblent à celles du carvi : de forme oblongue, striées sur la longueur et de teinte jaune-brun. Elles ont une saveur de noisette et de poivre. Les graines de cumin sont vendues entières ou en moulues (en poudre). Le cumin en poudre perd sa saveur rapidement.	<b>B.07.015. [N].</b>
Poudre de cari	La poudre de cari est un mélange de curcuma avec des épices, des condiments et du sel.	<b>B.07.016. [N].</b>
Graine d'aneth	La graine d'aneth est le fruit desséché de l' <i>Anethum graveolens</i> L. ou de l' <i>Anethum sowa</i> D.C. La graine d'aneth a un goût piquant, une saveur acidulée et légèrement amère semblable à celle du carvi et également à celle de l'aneth frais ou desséché. Les graines ont une teinte brun foncé, sont aplaties et striées et mesurent 1/16 po de longueur.	<b>B.07.017. [N].</b>
Fenouil ou graine de fenouil	Le fenouil est une plante hautement aromatique et savoureuse. La graine de fenouil est la graine mûre et desséchée du <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. Les graines de fenouil sont aromatiques et ont une saveur d'anis. Elles ont une teinte brun ou vert lorsqu'elles sont fraîches et deviennent grises au fil du temps.	<b>B.07.018. [N].</b>
Fenugrec	Le fenugrec est le fruit mûr et desséché du <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. Il a une forme cubique, et sa teinte varie du jaune à l'ambre. On consomme également les feuilles séchées ou fraîches de la plante.	<b>B.07.019. [N].</b>
Sel d'ail	Le sel d'ail est un mélange d'ail déshydraté en poudre, de sel et d'un agent anti-agglomérant.	<b>B.07.020. [N].</b>

Gingembre	Le gingembre est le rhizome (tige souterraine de la plante) du <i>Zingiber officinale</i> Roscoe. Il a une texture ferme et présente des stries. Selon la variété, sa chair peut être jaune, blanche ou rouge, et sa peau est d'une teinte brunâtre. Le gingembre est vendu frais ou séché et moulu. Le gingembre a une saveur aromatique, piquante et épicée.	<b>B.07.021. [N].</b>
Macis	Le macis est l'arille desséché du <i>Myristica fragrans</i> Houttyn. C'est en fait l'enveloppe de la noix de muscade. Sa saveur rappelle celle de la muscade, avec des notes poivrées.	<b>B.07.022. [N].</b>
Marjolaine	La marjolaine est la feuille desséchée, avec ou sans une faible proportion de fleurs de la plante, du <i>Marjorana hortensis</i> Moench. Les feuilles de marjolaine sont vertes, de forme ovale et mesurent environ un pouce de longueur. Elles ont une saveur douce et sucrée semblable à celle de l'origan.	<b>B.07.023. [N].</b>
Graine de moutarde	La graine de moutarde est la graine du <i>Sinapis alba</i> , du <i>Brassica hirta</i> Moench, du <i>Brassica juncea</i> (L.) Cosson ou du <i>Brassica nigra</i> . Les graines mesurent environ 1 ou 2 mm de diamètre. La teinte des graines de moutarde varie du blanc jaunâtre au noir. Il existe trois types de moutarde, la moutarde jaune étant la plus douce au goût. Les graines de moutarde brune et de moutarde chinoise sont piquantes et épicées.	<b>B.07.024. [N].</b>
Moutarde moulue	La moutarde moulue est la graine moulue de la moutarde. Elle a une saveur forte et piquante.	<b>B.07.025. [N].</b>
Muscade	La muscade est la graine desséchée du muscadier ( <i>Myristica fragrans</i> Houttyn). La muscade et le macis proviennent de la même plante. La muscade est la « noix », tandis que le macis est l'enveloppe (l'arille) de la noix de muscade. La noix brune et dure a une saveur chaude, épicée et sucrée.	<b>B.07.026. [N].</b>
Sel d'oignon	Le sel d'oignon est un mélange d'oignons déshydratés en poudre et de sel.	<b>B.07.027. [N].</b>
Origan	L'origan est la feuille desséchée de l' <i>Origanum vulgare</i> L. ou d'autres espèces du genre <i>Origanum</i> . Il a une saveur chaude, balsamique et aromatique. À l'état frais, les feuilles d'origan fraîches doivent avoir un aspect frais et d'un vert éclatant, et les tiges doivent être fermes. Les feuilles doivent être exemptes de taches foncées ou de jaunissement.	<b>B.07.028. [N].</b>
Paprika	Le paprika est le fruit mûr desséché et moulu du <i>Capsicum annuum</i> L. (variété de poivron ou de piment rouge). Le goût du paprika peut varier du doux au fort. Les	<b>B.07.029. [N].</b>

	saveurs diffèrent également d'un pays à l'autre. La couleur du paprika varie du rouge orange vif au rouge foncé, selon le poivron ou le piment utilisé. Le paprika libère sa couleur et sa saveur sous l'effet de la chaleur.	
Poivre noir Poivre blanc	Le poivre noir est la baie immature et desséchée du <i>Piper nigrum</i> L. Le fruit mesure environ 5 mm (0,20 po) de diamètre. Les poivres noir, vert et blanc sont en fait le même fruit ( <i>Piper nigrum</i> ); la différence de couleur est attribuable aux divers stades de mûrissement du fruit et aux diverses méthodes de transformation. Les grains de poivre noir sont les baies mi-mûres et desséchées cueillies juste avant qu'elles ne deviennent rouges. Les grains de poivre vert sont les baies qui ont été cueillies lorsqu'elles étaient immatures et vertes. Les grains de poivre blanc sont les baies qui ont été cueillies lorsqu'elles étaient très mûres et trempées dans la saumure pour les débarrasser de leur enveloppe externe foncée afin d'obtenir un grain de poivre blanc seulement. Le poivre noir et le poivre blanc sont également vendus moulus, mais leur goût est alors moins piquant.	<b>B.07.030. [N].</b> <b>B.07.031. [N].</b>
Graine de pavot	La graine de pavot est la graine desséchée du <i>Papaver somniferum</i> L. Elle a une teinte bleu-noir et une saveur de noix.	<b>B.07.032. [N].</b>
Romarin	Le romarin est la feuille desséchée du <i>Rosmarinus officinalis</i> L. Ses feuilles de teinte verte sur la face supérieure et blanc-argent sur la face inférieure ressemblent à des aiguilles de pin aplaties. L'odeur du romarin rappelle celle du pin, et ses feuilles ont meilleur goût à l'état frais que desséché. Les branches de romarin frais doivent être en bon état, d'une teinte vert sauge foncé et exemptes de taches jaunes ou foncées.	<b>B.07.033. [N].</b>
Sauge	La sauge est la feuille desséchée du <i>Salvia officinalis</i> L., du <i>Salvia triloba</i> L. ou du <i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl. Elle a un goût légèrement poivré. Les feuilles, de teinte gris-vert sur la face supérieure et presque blanches sur la face inférieure, sont de forme oblongue et mesurent jusqu'à 2,5 po (6,4 cm) de longueur par 1 po (2,5 cm) de largeur.	<b>B.07.034. [N].</b>
Sarriette	La sarriette est la feuille effilée de teinte vert bronze et la fleur desséchée du <i>Satureja hortensis</i> L. ou du <i>Satureja montana</i> L. La sarriette d'été a un goût plus sucré et un arôme plus délicat que la sarriette d'hiver.	<b>B.07.035. [N].</b>
Graine de sésame	La graine de sésame est la graine desséchée et décortiquée du <i>Sesamum indicum</i> L. Elle a un goût riche de noix et mesure environ 3 à 4 mm de longueur par 2 mm de largeur et 1 mm d'épaisseur. La graine de sésame a une forme ovale et aplatie et est un peu plus	<b>B.07.036. [N].</b>



	mince au hile qu'à l'extrémité opposée.	
Estragon	L'estragon est la feuille et la fleur desséchées de l' <i>Artemisia dracuncululus</i> L. Ses feuilles sont longues, minces et pointues. Son goût rappelle un mélange de réglisse et de basilic, et il a un agréable arrière-goût acidulé de citron. L'estragon est vendu frais ou desséché. Les feuilles d'estragon frais doivent être exemptes de signes de flétrissement.	<b>B.07.037. [N].</b>
Thym	Le thym est la feuille et la fleur séchées du <i>Thymus vulgaris</i> L. ou du <i>Thymus zygis</i> L. Il a un goût de fines herbes et presque de viande, et des saveurs rappelant le clou de girofle, le poivre, les agrumes et le cèdre. Le thym est vendu frais ou desséché, mais il a plus de goût à l'état frais.	<b>B.07.038. [N].</b>
Curcuma	Le curcuma est le rhizome desséché du <i>Curcuma longa</i> L. Le curcuma est utilisé non seulement comme épice, mais également comme colorant en raison de la couleur jaune vif du curcuma moulu. Le curcuma est une épice couramment utilisée dans le cari, et on il est généralement sous forme moulue.	<b>B.07.039. [N].</b>

Toutes les fines herbes, les épices et les extraits d'épices achetés au Canada doivent :

- être conformes au [titre 7 du Règlement sur les aliments et drogues](#) – [Épices, condiments et assaisonnements](#);
- respecter les caractéristiques énoncées dans le tableau 2 du présent document et les exigences énoncées dans le tableau 2 du titre 7 du [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conformes à tous les autres 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 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 articles pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et du ministère de la Consommation et des Affaires commerciales et Santé Canada;
- 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;
- 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);
- 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 fines herbes, les épices et les extraits d'épices 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 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 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 (ou aux règlements équivalents du pays d'origine);
- 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 la lutte antiparasitaire d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada (ou aux programmes équivalents du pays d'origine);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux et le Règlement sur la protection des végétaux (ou aux exigences équivalentes 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;
- 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 pertinents aux fines herbes, aux épices et aux extraits d'épices;
- être conformes aux exigences énoncées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées;
- satisfaire 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);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les fines herbes et les épices doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

### **Format d'emballage**

Format standard habituel pour la vente au détail et le commerce des fines herbes et des épices, à moins d'avis contraire.

**Emballage :** L’emballage doit protéger les épices propres et séchées de la contamination, de l’eau et de l’humidité excessive. En climat tropical chaud et humide, il faut tout particulièrement éviter la réabsorption de l’humidité ambiante par les aliments. Pour éviter la contamination des aliments par les huiles minérales utilisées pour la transformation des sacs en fibres naturelles, une doublure peut être utilisée, s’il y a lieu.

**Entreposage et distribution :** Conserver dans un endroit frais et sec (à une température de moins de 68 °F [20 °C] et à une humidité relative de moins de 60 %). Dans la mesure du possible, l’entreposage sous froid est fortement recommandé, particulièrement dans le cas des piments secs (paprika, piment rouge, etc.) et des épices dont les huiles volatiles et/ou les odeurs caractéristiques constituent des qualités importantes (ex. piment de la Jamaïque, clou de girofle, aneth, persil en flocons, etc.). L’entreposage sous froid protège également les aliments des infestations et les huiles fixes de la rancidité (ex. graines de sésame et de pavot). Les aliments photosensibles comme le paprika, les flocons de persil, la ciboulette et les autres fines herbes vertes doivent être conservés à l’abri de la lumière directe (soleil et lampes fluorescentes).

**Règlements applicables et références concernant les fines herbes et les épices**

[Titre 7 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 son règlement 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](#)

[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](#)

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

[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 \(Codex STAN 1-1985\)](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées](#)

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