

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

Title - Sujet Boeuf	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM06/A	Date 2014-01-24
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM06	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$TOR-033-6530
File No. - N° de dossier TOR-3-36226 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-03-31	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2076 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	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

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM06/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

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

E6TOR-13RM06

File No. - N° du dossier

TOR-3-36226

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-2 Bœuf

Description : La viande de bœuf doit provenir d'une carcasse habillée de bovin d'un poids à chaud d'au moins 180 kg. La carcasse peut être celle d'un mâle, d'une femelle ou d'un bouvillon, comme il est mentionné à [Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel des coupes de viande – Bœuf](#). Les carcasses de bœuf sont classées parmi 13 catégories, les désignations Canada Primé, AAA, AA et A correspondant aux catégories de la plus haute qualité. Comme il est mentionné dans la [Fiche de renseignements : L'industrie canadienne du bœuf](#), les carcasses sont classées d'après des paramètres de maturité, de sexe, de musculature, de qualité de viande, de gras externe et de persillage.

La viande doit satisfaire aux spécifications énoncées dans les manuels du Conseil des viandes du Canada (CVC) et de la North American Meat Processors Association (NAMP). Les coupes et les désignations des deux manuels sont équivalentes à quelques exceptions près. Par ailleurs, les [Institutional Meat Purchase Specifications \(IMPS\)](#), élaborées pour les services d'approvisionnement en viandes, servent à assurer la conformité des achats aux exigences détaillées que contiennent ces manuels. Dans le cas des produits certifiés par la Meat Grading and Certification Branch de l'United States Department of Agriculture (USDA), l'acronyme « IMPS » peut figurer sur l'étiquette. Les viandes achetées à l'extérieur du Canada doivent satisfaire aux [Institutional Meat Purchase Specifications](#).

Les coupes de bœuf 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 figure sur le site de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Division des programmes des viandes – Liste des établissements du secteur des viandes agréés par le gouvernement fédéral](#));
- provenir d'un établissement de transformation 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);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- provenir d'un établissement canadien sous inspection fédérale 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](#);

- 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*;
- à moins d'indication contraire, appartenir à la catégorie Canada AA ou à une catégorie supérieure, comme il est indiqué au *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille* et sur le site de l'*Agence canadienne de classement du bœuf – Catégories* (sous la rubrique « Grade » en anglais seulement), ou à une catégorie équivalente du pays d'origine;
- appartenir à l'une des catégories de rendement ci-après, comme il est indiqué au *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille* et sur le site de l'*Agence canadienne de classement du bœuf – Rendement* (sous la rubrique « Yield » en anglais seulement) :

Catégorie de rendement	Rendement estimé (en pourcentage)
Canada 1 (R1)	59 ou plus
Canada 2 (R2)	de 54 à 58
Canada 3 (R3)	53 ou moins

- être fournies selon l'échelle de poids associée au poids de la coupe suivant :
 - le numéro de la coupe,
 - le nom de la coupe;
 - l'éventail de poids.
- L'échelle de poids des coupes ne correspond pas nécessairement à l'échelle de poids de la carcasse dont elles proviennent.
- À moins d'indication contraire, être présentées aux poids suivants lorsqu'elles sont fournies en portions contrôlées :
 - avec les os – poids brut de 250 g,
 - sans les os – poids brut de 225 g;
- répondre aux spécifications établies pour la coupe;
- 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*.
- lorsqu'elles sont fournies sous la forme de bœuf haché, satisfaire aux exigences énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B* et le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes – Annexe I – Normes des produits de viande* ainsi que sur le site du Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché :
 - maigre – pas plus de 17 % de gras (83 % de viande maigre selon l'analyse chimique);
 - extra maigre – pas plus de 10 % de gras (90 % de viande maigre selon l'analyse chimique);

- appartenir à une « catégorie de bœuf haché de source » équivalente, comme il est mentionné sur le site du Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché à valeur ajoutée (en anglais seulement) et du Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien :
- ronde hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % ronde
- surlonge hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % surlonge
- épaule hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % épaule
- ronde hachée extra-maigre – pas plus de 10 % de gras – 100 % ronde
- surlonge hachée extra-maigre – pas plus de 10 % de gras – 100 % surlonge

Les coupes de bœuf frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :

- ne doivent provenir que de pays autorisés à exporter des produits de bœuf au Canada (voir ACIA – Produits de viande et de volaille – Chapitre 10 – Annexe A pour 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 ainsi que 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 USDA Standards for Grades of Beef Carcasses et/ou;
- doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le Codes d'usage en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS,
- doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans la Loi sur l'inspection des viandes et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes ainsi que dans la Loi et le 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 bœuf doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.
- 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 de bœuf 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 AA ou à une catégorie supérieure (voir le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille); et
- doivent appartenir à une catégorie équivalente à l'une des catégories de rendement ci-après, comme il est indiqué au Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille et sur le site de l'Agence canadienne de classement du bœuf – Rendement (sous la rubrique « Yield » en anglais seulement) :

Catégorie de rendement	Rendement estimé (en pourcentage)
Canada 1 (R1)	59 ou plus
Canada 2 (R2)	de 54 à 58
Canada 3 (R3)	53 ou moins

- doivent être fournies selon l'échelle de poids associée au poids de la coupe suivant :
 - le numéro de la coupe,
 - le nom de la coupe;
 - l'éventail de poids.
- L'échelle de poids des coupes ne correspond pas nécessairement à l'échelle de poids de la carcasse dont elles proviennent.

Emballage

- Les emballages et/ou contenants utilisés pour le bœuf 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 bœuf dans un établissement agréé doivent :
 - avoir les propriétés nécessaires pour protéger le bœuf de la contamination,
 - être exempts de produits nocifs,
 - être de nature à ne pas communiquer, chimiquement ou physiquement, d'élément nocif aux produits de bœuf,
 - 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 pas se déchirer quand ils sont mouillés,
 - être doublés (dans le cas des produits de bœuf 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 bœuf haché individuellement enveloppé sans dégeler les autres produits qui restent dans l'emballage;

- permettre de retirer chaque couche de bœuf séparément.
- Le bœuf haché emballé dans un contenant/boîte doit correspondre à la coupe de bœuf haché spécifiée.
- L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du bœuf haché doit correspondre à la coupe de bœuf haché que renferment ces contenants/boîtes.
- Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de bœuf dans un établissement agréé :
 - ne doit entrer en contact avec le produit de bœuf si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au *Règlement sur les aliments et drogues*.
- Les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers et les coupes primaires de bœuf 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-carcasses, les quartiers ou les coupes primaires de bœuf (cuisse, surlonge, longe courte, côte ou épaule) non suspendus doivent être manipulés de manière à prévenir leur contamination. Ils peuvent être protégés par des sacs de papier de qualité, des stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).

Les carcasses habillées de bœuf 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 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 bœuf 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 bœuf emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse de bœuf.
- Les portions contrôlées de bœuf 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 de bœuf que renferment ces contenants/boîtes.
- Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires ou secondaires de bœuf :
 - 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 bœuf),
 - 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 de bœuf 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 satisfaire aux normes établies pour la catégorie; si une catégorie n'est pas identifiée, la mention « non classé » doit figurer sur la boîte;
 - l'expression « ou plus élevée » est également permise.
- Les coupes de bœuf non emballées :
 - ne doivent pas entrer en contact avec le plancher du véhicule;
 - ne doivent pas être disposées sur du papier utilisé comme couvre-plancher;
 - doivent être expédiées sur (si elles ne sont pas en contenants) :
 - des supports,
 - des chariots,
 - des palettes en plastique,
 - des tapis en vinyle,

- d'autres matériaux acceptés à cette fin.

Entreposage et distribution

- Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires de bœuf 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 bœuf;
 - 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 bœuf frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation; l'intérieur du véhicule doit être 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 bœuf, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant tout le temps du transport. Ainsi, le bœuf 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, dont les suivants : odeur anormale, caractère collant, 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 d'au plus -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 que définis dans la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou d'autres substances pouvant altérer 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 bœuf.

SQA- 2-01 Spécifications relatives aux coupes de bœuf

Les spécifications sont fondées sur la [Nomenclature et description des coupes de viande – Bœuf de l'ACIA](#) et le [Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition révisée](#), du Conseil des viandes du Canada (CVC), le *Beefacts Manual for foodservice* sur

DVD et le Meat Buyer's Guide de la *North American Meat Processors Association (NAMP)* *Note for Hilda-Anne : The English version says for (NAMP) North American Meat Producers... Plse select the one you want to use (Yves)*.

Le bœuf canadien est transformé en :

- coupes primaires;
- coupes secondaires;
- portions contrôlées.

Spécifications

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes du Canada</i>	<i>Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.</i>
Carcasse de bœuf habillée		100	Carcasse d'un bœuf de laquelle on a enlevé la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes aux articulations carpiennes et tarsiennes et qui a été éviscérée et fendue.
<i>Demi-bœuf</i>		101	L'une (1) des deux (2) parties à peu près égales d'une carcasse habillée de bœuf , obtenue en coupant de la queue au cou le long de la médiane.
<i>Quartier avant</i>		102	Partie antérieure du demi-bœuf qui est séparée du quartier arrière en coupant entre la 12 ^e et 13 ^e côte.
<i>Quartier arrière</i>		155	Partie postérieure du demi-bœuf qui est séparée du quartier avant par une coupe entre la 12 ^e et 13 ^e côte.
Coupes primaires – Principales coupes préparées à partir de carcasses et de demi-carcasses.			
<i>Bouts des côtes</i>	158	158 Ronde de bœuf – Séparation de la longe et de la ronde	Partie du quartier arrière qui est séparée de la longe par une coupe franche qui passe antérieurement à l'osset proximal de l'os de la jambe (tête du fémur/acetabulum) séparant ainsi l'os du bassin (os coxae) en deux (2) parties à peu près égales.
<i>Longe (longe longue)</i>	172	172	Partie du quartier arrière qui est séparée du flanc , de la pointe de surlonge et de la cuisse , par une coupe franche antérieure à l'osset proximal de l'os de la jambe (tête du fémur/acetabulum) séparant ainsi l'os du bassin (os coxae) en deux (2) parties à peu près égales.

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 Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
Côte	103	103	Partie du quartier avant qui est séparée du bloc d'épaule et de la pointe de poitrine par une coupe franche passant entre la 5 ^e et la 6 ^e côte et de la poitrine par une coupe franche passant à travers les côtes et à angle droit par rapport à la première coupe à un point légèrement ventral au centre de la cage thoracique. NOTA: Cette coupe comprend sept (7) côtes (6 à 12 inclusivement) et peut contenir une petite partie de l'omoplate (scapula) et son cartilage. Elle ne doit pas être confondue avec le train à 6 côtes ne comprenant que 6 côtes (7 à 12 inclusivement).
Bloc d'épaule	113	113	Partie du quartier avant qui est séparée de la côte , de la poitrine , de la pointe de poitrine et du jarret par deux (2) coupes franches perpendiculaires l'une à l'autre. La première (1 ^{re}) entaille sépare le bloc d'épaule , la pointe de poitrine et le jarret de la côte et de la poitrine en passant entre la 5 ^e et 6 ^e côte. La deuxième (2 ^e) entaille sépare le bloc d'épaule de la pointe de poitrine et du jarret en passant à un point légèrement dorsal à l'articulation du coude (l'extrémité distale de l'humérus) et à travers la jonction cartilagineuse de la première (1 ^{re}) côte et du sternum.
Coupes secondaires – Coupes primaires subdivisées de manière à faciliter leur manipulation et à réduire leur variabilité. Avec des coupes secondaires, l'emballeur peut procéder plus facilement à la mise en sac sous vide et au remplissage des boîtes d'expédition en vue du transport jusqu'au distributeur.			
Pointe d'épaule	114A	114A	Préparée à partir du gros muscle situé à l'arrière de l'articulation cubitale dans le bloc d'épaule. La couche de gras en couverture est parée à 13 mm (½ po) et ne dépasse pas 20 mm (¾ po) à aucun endroit. L'intérieur est paré et tous les tissus recouvrant le maigre sont enlevés ainsi que les gros tendons de l'articulation cubitale. La pointe d'épaule est taillée en ligne droite à son extrémité mince de façon à présenter 25 mm (1 po) de maigre, minimum. Tous les rebords de cette pièce de viande sont proprement coupés. Peut être recouverte d'un filet.
Haut de palette (bifteck de macreuse)	S/O	114D	Préparé à partir de la pointe d'épaule (coupe 114A) et constitué du muscle sous-épineux. La pointe d'épaule (coupe 114A) est parée, et les tissus conjonctifs internes ou les tendons de l'épaule sont enlevés.
Haut de palette désossée (Beefacts Manual for foodservice)	S/O	116B	Constitué du muscle supraspinatus se trouvant du côté dorsal de l'arête médiane de l'omoplate. Le haut de palette désossée est séparé des autres muscles le long de la commissure naturelle.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
<i>[DVD]</i> Filet d'épaule (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	114F	Le teres major est découpé lors de la préparation de la pointe d'épaule. Ce petit muscle conique se trouve juste en dessous du triceps brachii et sous la pointe postérieure de l'omoplate (scapula). Les fibres musculaires s'étendent parallèlement à l'axe longitudinal du teres major, qui peut présenter certains tissus conjonctifs du côté externe. Le produit est paré jusqu'à la membrane argentée. La présence de particules de gras est permise.
Palette roulée	116A	116A	Préparée à partir du bloc d'épaule désossé, sans la pointe. Le muscle sus-épineux, la couverture d'épaule, et le muscle sous-scapulaire sont enlevés. On enlève aussi tous les cartilages, le ligament dorsal et les principaux vaisseaux sanguins exposés ainsi que la viande intercostale. Séparez le collet en coupant dans la glande lymphatique préscapulaire à angle droit par rapport au dos. La côte croisée et l'épaule sont alors séparées parallèlement au dos à un point approximativement égal à l'épaisseur du bloc d'épaule. Toute la chair détachée est enlevée. La couche de gras extérieur et le gras intermusculaire sont parés à 13 mm ($\frac{1}{2}$ po) et ne doivent pas excéder 20 mm ($\frac{3}{4}$ po) en aucun point. Le rôti est alors entouré d'un filet.
Pointe de poitrine désossée et parée	120	120	Préparée à partir d'une pointe de poitrine désossée. Le gras est enlevé le long du rebord du sternum à 13 mm ($\frac{1}{2}$ po) de la viande maigre. Le cartilage et l'épaisse couche de gras sont enlevés le long de sa commissure naturelle. La surface interne doit être exempte de tout gras libre, de cartilage et de chair détachée. La couche de gras extérieur doit être en moyenne de 13 mm ($\frac{1}{2}$ po) et ne doit excéder 20 mm ($\frac{3}{4}$ po) à aucun endroit. L'extrémité biseautée est coupée en ligne droite par rapport aux côtés et doit laisser voir au moins 13 mm ($\frac{1}{2}$ po) de maigre et pas plus de 6 mm ($\frac{1}{4}$ po) de gras.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
<i>Côte de bœuf parée (7 os)</i>	109	109	<p>Préparé à partir du train de côtes. Tous les os et cartilages sont enlevés, sauf de la 6^e à la 12^e côte inclusivement. Le ligament dorsal est enlevé et la couverture de gras est soulevée. Le bout de côte est taillé en ligne droite de l'extrême pointe extérieure du muscle du faux-filet à la longe et au bloc d'épaule, laissant une extrémité de longueur prédéterminée. Le muscle entre l'omoplate et le muscle long dorsal est retiré. Le gras recouvrant le muscle du faux-filet est paré de manière à en épouser la forme naturelle. La couverture de gras est parée en moyenne à 20 % du poids final de la côte et elle est remise sur toute la surface du muscle du faux-filet et maintenue en place par une ficelle ou un filet.</p> <p>La côte (coupe 109) 75 x 100 mm (3 po x 4 po) a une extrémité mesurant de 75 mm (3 po) à la longe et 100 mm (4 po) au bloc d'épaule. Disponible ainsi :</p> <p>109 Côte 50 mm x 75 mm (2 po x 3 po) 109 Côte 50 mm x 50 mm (2 po x 2 po) 109 Côte 25 mm x 50 mm (1 po x 2 po) 109 Côte 0 mm x 25 mm (0 po x 1 po)</p>
<i>Côte parée</i>	C10		<p>Parfois appelée « côte de bœuf RTS ». Préparée de façon identique à la côte de bœuf parée (7 os) (coupe 109), sauf qu'ici, la couverture de gras est enlevée et le gras qui reste est paré de façon à n'excéder 13 mm (½ po) sur le maigre et le bord est biseauté à l'extrémité. Disponible ainsi :</p> <p>C10 Côte 50 mm x 75 mm (2 po x 3 po) C10 Côte 50 mm x 50 mm (2 po x 2 po) C10 Côte 25 mm x 25 mm (1 po x 1 po)</p>
<i>Entrecôte parée, prête à rôtir</i>	110	110	<p>Préparée de façon identique à la côte de bœuf parée (coupe 109); les 7 côtes sont enlevées proprement, ainsi que la viande intercostale. Cette opération est réussie par le dépeçage des 7 côtes en les enlevant en une seule lisière. La couverture de gras est remise sur la surface extérieure du faux-filet et est retenue fermement en place par une ficelle.</p> <p>110 Entrecôte 50 mm x 75 mm (2 po x 3 po) 110 Entrecôte 25 mm x 50 mm (1 po x 2 po) 110 Entrecôte 0 mm x 25 mm (0 po x 1 po)</p>

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
<i>Côtes de dos de bœuf (Beefacts Manual for foodservice [DVD])</i>		124	<i>Portion intacte des sept côtes et de la viande intercostale d'une côte de bœuf parée (coupe 109). L'échine et les vertèbres thoraciques sont enlevées, exposant ainsi l'extrémité des côtes sciées. À moins qu'il n'en soit spécifié autrement, les côtes de dos doivent avoir une largeur d'au moins 15,0 cm ou 20,0 cm en tout point situé en travers de l'extrémité des côtes sciées.</i>
<i>Bout de côtes, poitrine (Beefacts Manual for foodservice [DVD])</i>	123A	123	<i>Portion du quartier avant situé immédiatement sous le train de côtes. Le flanc suit la courbe naturelle de la 12^e côte. Sept côtes doivent être présentes. Pièce préparée en enlevant la première couche de gras et de maigre. Le nombre et la longueur des côtes doivent être spécifiés. La coupe peut inclure des côtes allant de la 6^e à la 12^e. Spécifications de la NAMP – Section des côtes préparée à partir des coupes de la côte et/ou de la poitrine; il doit y avoir au moins 2 côtes mais pas plus de 5 (de la 6^e côte à la 10^e côte). Voir le Meat buyers Guide pour des spécifications additionnelles.</i>
<i>Faux-filet</i>	112		<i>Préparé à partir d'une côte parée pour bifteck (coupe C10) dont les côtes ont été retirées en raclant et dont l'extrémité est complètement enlevée. Disponible ainsi : 112 Faux-filet 25 mm x 25 mm (1 po x 1 po) 112 Faux-filet 0 mm x 0 mm (0 po x 0 po)</i>
<i>Faux-filet, avec un rebord</i>	112A	112A	<i>Même coupe que 112, sauf qu'un rebord reste fermement attaché au faux-filet. Spécifications (coupe 112) : (Préparé à partir d'une côte parée pour bifteck (coupe C10) dont les côtes ont été retirées en raclant et dont l'extrémité est complètement enlevée.) Disponible ainsi : 112 A Faux-filet 25 mm x 25 mm (1 po x 1 po) 112 A Faux-filet 0 mm x 0 mm (0 po x 0 po)</i>

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
Longue courte	173		<p>La partie antérieure de la longue longue demeure, une fois la surlonge enlevée. Le flanc est retiré par une coupe en ligne droite de manière à laisser une extrémité de longueur prédéterminée aux bouts de la côte et de la cuisse. Le gras interne situé sur le filet a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). La couche externe de gras a une épaisseur moyenne de 13 mm (½ po) et n'excède pas 20 mm (¾ po). Tout le gras et toute la chair détachée sont enlevés et le gras extérieur est biseauté sur les côtés.</p> <p>La longue courte 50 mm x 75 mm (2 po x 3 po) a une extrémité de 50 mm (2 po) à la côte et de 75 mm (3 po) à la cuisse. Disponible aussi en :</p> <p>173 Longue courte 25 mm x 50 mm (1 po x 2 po)</p> <p>173 Longue courte 25 mm x 25 mm (1 po x 1 po)</p> <p>173 Longue courte 0 mm x 50 mm (0 po x 1 po)</p>
Coquille d'aloyau	179		<p>Préparée à partir de la longue courte (coupe 173) en enlevant complètement le filet et la partie débordante de l'échine. Tout le gras et toute la chair détachée ainsi que tous les éclats d'os sont enlevés. Disponible ainsi :</p> <p>179 Coquille d'aloyau 50 mm x 75 mm (2 po x 3 po)</p> <p>179 Coquille d'aloyau 25 mm x 50 mm (1 po x 2 po)</p>
Contre-filet régulier	180	180	<p>Préparé à partir de la partie antérieure d'une longue dont le filet et tous les os sont enlevés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 13 mm (½ po) et n'excède 20 mm (¾ po) en aucun point. Le flanc est taillé en ligne droite de façon à laisser une extrémité de longueur prédéterminée. La coupe 2 po x 3 po a une extrémité de 50 mm (2 po) à la longe et de 75 mm (3 po) à la côte. Disponible aussi avec une couche de gras de 6 mm (¼ po). Disponible ainsi :</p> <p>180 Contre-filet 50 mm x 75 mm (2 po x 3 po)</p> <p>180 Contre-filet 25 mm x 50 mm (1 po x 2 po)</p> <p>180 Contre-filet 25 mm x 25 mm (1 po x 1 po)</p> <p>180 Contre-filet 0 mm x 25 mm (0 po x 1 po)</p>

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
Contre-filet, parage spécial	C11		Préparé à partir d'un contre-filet régulier (coupe 180). Les parures des côtes et toute la viande intercostale sont enlevées et le ligament dorsal retiré de façon à laisser un lambeau de maigre uniforme à l'avant du contre-filet. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). L'extrémité mesure 0 mm x 25 mm (0 po x 1 po).
Filet régulier	189	189	Le filet est enlevé de la longe longue en un seul morceau, incluant la commissure latérale. Le gras est paré de façon à n'excéder 13 mm (½ po) en aucun point et il est amené de façon à ce qu'au 2/3 du filet, mesuré à partir de la tête du filet, il rejoigne la membrane argentée. Lors du parage, on enlève la membrane protectrice de la pointe du filet, le gras détaché et les effilochures de viande, tout en respectant la forme naturelle du muscle.
Filet avec gras sous-jacent, parage spécial	189A		Préparé à partir d'un filet régulier (coupe 189) auquel on conserve la membrane argentée, la commissure latérale et le gras qui y est sous-jacent, mais dont on enlève tout le gras recouvrant la membrane argentée.
Filet sans gras sous-jacent, parage spécial	189B		Même coupe que 189A sauf qu'ici le gras sous-jacent est enlevé. Spécifications (coupe 189A) : (Préparé à partir d'un filet régulier (coupe 189) auquel on conserve la membrane argentée, la commissure latérale et le gras qui y est sous-jacent, mais dont on enlève tout le gras recouvrant la membrane argentée.)
Filet sans commissure latérale, parage spécial	189C		Même coupe que 189B sauf qu'ici, toute la commissure latérale est enlevée. Spécifications (coupe 189A) : (Préparé à partir d'un filet régulier (coupe 189) auquel on conserve la membrane argentée, la commissure latérale et le gras qui y est sous-jacent, mais dont on enlève tout le gras recouvrant la membrane argentée.)
Filet complètement paré	190	190	Préparé à partir d'un filet, parage spécial (coupe 189B) dont tout le gras, la membrane argentée et la commissure latérale en entier sont enlevés. Les bords effilochés sont taillés.
Tête de filet	191	191	Préparé selon les mêmes normes de parage que la coupe 190, dont les spécifications sont les suivantes : (Préparé à partir d'un filet, parage spécial (coupe 189B) dont tout le gras, la membrane argentée et la commissure latérale en entier sont enlevés. Les bords effilochés sont taillés.)
Filet raccourci	192	192	Préparé selon les mêmes normes de parage que la coupe 190, dont les spécifications sont les suivantes : (Préparé à partir d'un filet, parage spécial (coupe 189B) dont tout le gras, la membrane argentée et la commissure latérale en entier sont enlevés. Les bords effilochés sont taillés.)

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
Haut de surlonge désossée	184	184	Préparé avec la partie épaisse de la surlonge désossée. La couche de gras est parée de façon à avoir une épaisseur moyenne de 13 mm (½ po) et à n'excéder 20 mm (¾ po) en aucun point. La partie maigre est parée et tout le gras qui excède 6 mm (¼ po) est enlevé. L'épaisse membrane blanche adjacente aux vertèbres sacrées ainsi que les bords effilochés sont enlevés. Disponible aussi avec une couche de gras de 6 mm (¼ po). Comprend le biceps femoris. L'acheteur doit spécifier l'épaisseur de la couche de gras externe souhaitée.
Culotte de haut de surlonge (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	184D	
Bavette de bas de surlonge (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	185A	Comprend l'obliquus abdominis internus du bas de surlonge. La bavette désossée est séparée de la pointe de bas de surlonge et du triangle de bas de surlonge en suivant la commissure naturelle. Les gros tissus conjonctifs et les cartilages sont enlevés.
Pointe de bas de surlonge	185B	185B	Faite de muscles des articulations de l'extrémité postérieure du bas de surlonge enlevés suivant la commissure naturelle. La couche moyenne de gras n'excède pas 6 mm (¼ po).
Triangle de bas de surlonge	185C	185C	Fait du muscle de forme triangulaire situé à l'extrémité ventrale du bas de surlonge. La couche moyenne de gras n'excède pas 6 mm (¼ po).
Cuisse Ponderosa	164A	S/O	Préparée à partir de la cuisse, coupe primaire. La symphyse pubienne et la croupe sont enlevées. L'os du jarret est coupé juste au-dessous de l'articulation tarsienne et la viande du jarret est parée jusqu'à 50 mm (2 po) de l'articulation du grasset. Tout le tissu détaché est enlevé et la couverture de gras n'excède 20 mm (¾ po) en aucun point.
Pointe de surlonge	167	167	Préparée à partir de la portion de la cuisse qui est située ventralement par rapport au fémur. La rotule ainsi que l'épais tissu conjonctif situé à ce niveau sont enlevés. Peut être ficelée ou recouverte d'un filet.
Intérieur de ronde	168	168	Préparé à partir de la portion interne de la cuisse qui est postérieure au fémur. L'épaisse membrane est enlevée et le gras de surface est paré à une épaisseur maximale de 20 mm (¾ po). Peut être séparé et ficelé ou recouvert d'un filet.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
Extérieur de ronde	169	S/O	Préparé à partir de la portion externe de la cuisse qui est postérieure au fémur. Les principaux tendons et les ligaments mis à découvert sont enlevés et le gras de surface est paré à une épaisseur maximale de 20 mm (¾ po). La viande du talon et du jarret est enlevée. Peut être ficelé et recouvert d'un filet.
Extérieur de ronde (bas ronde) (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	170	Préparé en séparant la pièce de l'intérieur de ronde, de la pointe de surlonge et du jarret entre les commissures naturelles. Le bas de ronde comprend l'extérieur de ronde, la noix de ronde et le talon de ronde.
Extérieur de ronde (sans œil) (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	171B	Préparé en séparant la pièce de l'intérieur de ronde, de la pointe de surlonge, de la noix de ronde, du talon de ronde et du jarret entre les commissures naturelles.
Noix de ronde (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	171C	Préparée en séparant la noix de ronde de l'intérieur de ronde et de l'extérieur de ronde ainsi que du talon de ronde entre les commissures naturelles.
Baron de ronde de bœuf	C12	16-166B	Ce morceau est composé de l'intérieur de ronde (coupe 168) et de l'extérieur de ronde (coupe 169) maintenus ensemble par leur commissure naturelle. Toute la couche interne et externe de gras est parée de façon à n'excéder 20 mm (¾ po) en aucun point. Le rôti est alors ficelé ou recouvert d'un filet. NAMP – Nom descriptif d'une partie de ronde de bœuf non désossée (160-166B).

SQA- 2-02- Portions contrôlées

Description : Coupes préparées à partir de n'importe quelle coupe secondaire et/ou de bœuf découpé en portions selon les poids spécifiés²

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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. Préparé à partir d'un seul muscle de forme ovale situé à la partie interne postérieure du flanc. Le bifteck paré sera exempt de gras, sauf quelques particules qui adhèrent librement sur le maigre.
Bifteck de flanc	193	193	
Bifteck de hanpe extérieure	121C	121C	Préparé à partir du muscle du diaphragme seulement, auquel la membrane séreuse (péritoine) peut être attachée. La membrane est parée jusqu'au maigre. Peut être offert en coupe 121E, si la peau est enlevée.
Bifteck de hanpe intérieure	121D	121D	C'est le muscle abdominal transversal. La membrane séreuse (péritoine) est enlevée. La surface du maigre est parée pour être pratiquement exempte de gras.
Bifteck de côte, avec os	1103	1103	Préparé à partir d'une côte parée pour bifteck (C10). Le gras externe n'excède pas 6 mm (¼ po) et l'extrémité, mesurée de la pointe extérieure du muscle du faux-filet, n'excède pas 50 mm (2 po). Les éclats d'os sont enlevés.
Bifteck de côte, désossé, avec culotte (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	Préparé à partir de la coupe 112	1112A	Préparé exactement comme le bifteck de côte avec os (coupe 1103), sauf que tous les autres os, les cartilages et la viande intercostale sont enlevés.

² 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

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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.
Bifteck de faux-filet	1103A	1112B	Préparé à partir du faux-filet (coupe 112). Le gras externe n'excède pas 6 mm (¼ po). Les biftecks sont tous coupés d'épaisseur égale. Disponible ainsi : Extrémité 0 mm (0 po) Extrémité 25 mm (1 po)
Bout de côtes avec 3 os (régulier)	123A	123A	Séparé de la côte primaire lors de la préparation de la côte 109. Seules les 5 ^e à 7 ^e côtes sont utilisées. Le gras de couverture est paré à 6 mm (¼ po) de la première couche de maigre. Les bouts de côte sont coupés de façon transversale aux os. Leur épaisseur est de 40 mm à 50 mm (1 ¾ po à 2 po).
Bout de côtes avec 3 os (parure plus élaborée)	123B	123B	Préparé à partir de la coupe 123A. La première couche de gras et de maigre est enlevée. Spécifications (coupe 123A) : (Séparé de la côte primaire lors de la préparation de la côte 109. Seules les 5 ^e à 7 ^e côtes sont utilisées. Le gras de couverture est paré à 6 mm (¼ po) de la première couche de maigre. Les bouts de côte sont coupés de façon transversale aux os. Leur épaisseur est de 40 mm à 50 mm (1 ¾ po à 2 po).)
Bifteck d'loyau	1173A	1174	Préparé à partir d'une longe courte (coupe 173). La couche de gras a en moyenne 6 mm (¼ po) et n'excède 13 mm (½ po) en aucun point. L'extrémité n'excède pas 50 mm (2 po). Le muscle du filet, lorsque mesuré par son plus grand diamètre, présente une face d'au moins 25 mm (1 po). Les éclats d'os sont enlevés.
Bifteck d'loyau gros filet (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	1173	Préparé à partir du gros bout de la longe courte (coupe 173). La couche de gras ne dépasse pas 6 mm (¼ po), et l'extrémité n'excède pas 50 mm (2 po). Un bifteck d'loyau gros filet doit comporter une portion de filet d'au moins 50 mm (2 po) à son plus large diamètre. Il comporte de la viande de contre-filet d'un côté de l'os et de la viande de filet de l'autre côté. Le bifteck d'loyau gros filet est préparé à partir du plus gros bout de la longe courte et comporte une plus grande partie du filet que le bifteck d'loyau.
Bifteck de contre-filet	1180	1180	Préparé à partir du contre-filet régulier (coupe 180) dont le ligament dorsal, la viande intercostale excessive et le cartilage sont retirés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède 13 mm (½ po) en aucun point. Lorsque mesurée à partir de l'extrême pointe extérieure de la noix de la longe, l'extrémité n'excède pas 50 mm (2 po), bien qu'elle soit ordinairement parée à 25 mm (1 po).

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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.
Bifteck de contre-filet, coupe du centre	1180A	1180A	Identique au bifteck de contre-filet (coupe 1180) sauf qu'ici tous les biftecks de tissu sont rejetés. Spécifications (coupe 1180) : (Préparé à partir du contre-filet régulier (coupe 180) dont le ligament dorsal, la viande intercostale excessive et le cartilage sont retirés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède 13 mm (½ po) en aucun point. Lorsque mesurée à partir de l'extrême pointe extérieure de la noix de la longe, l'extrémité n'excède pas 50 mm (2 po), bien qu'elle soit ordinairement parée à 25 mm (1 po).) Préparé à partir d'une longe courte de bœuf. Le bord protubérant de l'échine est enlevé de manière qu'aucune partie du canal rachidien ne soit présente.
Bifteck de contre-filet (avec os) (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	1179	
Bifteck de haut de surlonge	1184	1184	Préparé à partir d'un haut de surlonge désossée (coupe 184) dont la couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède pas 13 mm (½ po). Les membranes en excès dessous la pièce sont enlevées. La surface est préparée de façon à exclure l'excédent de tissu conjonctif sur le bout de la ronde. Disponible en coupe régulière ou en coupe du centre.
Bifteck de culotte de haut de surlonge (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	1184D	Préparé à partir de la culotte de haut de surlonge. Le bifteck désossé est découpé de façon à former un angle assez droit avec le grain de la viande ou dans le sens des fibres musculaires.
Bifteck de pointe de bas de surlonge (Beefacts Manual for foodservice [DVD])	S/O	1185B	Préparé à partir de la pointe de bas de surlonge (coupe 185B). Le bifteck désossé est découpé de façon à former un angle assez droit avec le grain de la viande ou dans le sens des fibres musculaires.

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada	Meat Buyer's 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.
Triangle de bas de surlonge (Beef facts Manual for foodservice [DVD])	S/O	1185C	Préparé à partir du muscle en forme de triangle que constitue le triangle de bas de surlonge (tel qu'il est décrit en 185C). Le bifteck désossé est découpé de façon à former un angle assez droit avec le grain de la viande ou dans le sens des fibres musculaires.
Bifteck de filet	1189	1189	Préparé à partir du filet régulier (coupe 189). La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (1/4 po). Les biftecks individuels sont découpés d'un filet qui a une surface minimale de 40 mm (1 1/2 po) lorsqu'il s'agit de biftecks de 150 g et moins, et une surface minimale de 50 mm (2 po) pour les portions plus lourdes.
Bifteck de filet complètement paré	1190	1190	Préparé à partir d'un filet complètement paré (coupe 190) auquel on a enlevé la commissure latérale, la membrane argentée et tout le gras externe. Les biftecks individuels sont découpés d'un filet qui a du diamètre d'au moins 40 mm (1 1/2 po) lorsqu'il s'agit de biftecks de 150 g et moins, et un diamètre d'au moins 50 mm (2 po) pour portions plus lourdes.
Bifteck attendri régulier	1100	1100	Préparé à partir d'une partie quelconque de la carcasse, à l'exclusion de la viande de jarret et du talon, qui donne des produits conformes aux exigences relatives aux produits finis. À moins d'indication contraire, les biftecks doivent être attendris à deux reprises au moyen de passages effectués à des angles assez droits. Après l'attendrissement, le gras de surface et le gras intra-musculaire ne doivent pas occuper plus de 15 % de l'aire totale d'un côté ou de l'autre du bifteck. Le morceau attendri ne doit pas se déchirer lorsqu'il est suspendu par une partie quelconque située à 13 mm de son bord extérieur. Les biftecks doivent être exempts de gros tissus conjonctifs, d'os, de cartilages et de ganglions lymphatiques.
Bifteck à braiser à la suisse	1102	1102	Préparé à partir de tout muscle solide qui provient des coupes primaires et qui est raisonnablement libre de tendons, de ligaments et de tissus membraneux. La mise en cubes, l'attendrissement, ou le liage ne sont pas autorisés. Note: French text differ completely from English text. A decision is needed as to which text should apply and have the matching translation. See Translator's note in email.

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes du Canada</i>	<i>Meat Buyer's 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>Bœuf en cubes</i>	135	135	<i>Préparé à partir de toute partie de la carcasse qui est libre d'os, de cartilage, de tissus fibreux ou membranueux, de vaisseaux sanguins majeurs, de glandes et de caillots de sang. La chair provenant de la région de la tête, de l'asophage, de la langue et des glandes n'est pas utilisée. Tout le gras externe et interne est paré de façon à obtenir 85 % de maigre à l'analyse chimique. La viande est taillée à la main ou à la machine en cubes de grosseur raisonnablement uniforme.</i>
Poids brut			
250 g			
225 g			

SQA 2-3 Bœuf haché
Bœuf haché

Description: Le bœuf haché doit être une viande obtenue par hachage qui ne doit contenir pas plus de 30 % de gras de bœuf, tel que déterminé au moyen de la méthode officielle FO-33, Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des similitudes de viande, 15 octobre 1981. DORS//82-768, art. 40. Conformément au Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes – Annexe I – Normes des produits de viande et au Règlement sur les aliments et drogues – Viande, sous-produits de viandes – B.14.015, le bœuf haché doit être préparé à partir d'une viande hachée fraîche sans os et sans peau. Il ne doit comporter aucun autre ingrédient ou additif ajouté.

Spécifications

<i>Beuf haché (coupe 136) – Doit être fourni selon les exigences énoncées dans le Règlement sur les aliments et drogues – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B, le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes – Annexe I – Normes des produits de viande et le Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché.</i>			
<i>Catégories de poids définies dans les spécifications; le poids net (viande crue) d'un emballage individuel de bœuf haché est de 5 kg.</i>			
<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes du Canada</i>	<i>Meat Buyer's 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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.</i>
<i>Beuf haché</i>	<i>136</i>	<i>136</i>	<i>Préparé à partir de n'importe quelle partie d'une carcasse de bœuf désossée, classée ou non. Les os, les cartilages, les ganglions lymphatiques préscapulaires, poplités et préfémoraux et les autres ganglions lymphatiques exposés sont enlevés. Les tissus conjonctifs épais et les bouts tendineux du jarret, de la pointe d'épaule et de l'articulation tarso-métatarsienne sont enlevés jusqu'au point où la coupe transversale laisse voir au moins 75 % de muscle.</i>
<i>Beuf haché ordinaire</i>	<i>136</i>	<i>136</i>	<i>Ne contient pas plus de 30 % de gras (70 % de maigre à l'analyse chimique).</i>

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 Buyer's Guide (n° de spécification de la NAMP)⁴	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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.
<i>Bœuf haché mi-maigre</i>	136	136	<i>Ne contient pas plus de 23 % de gras (77 % de maigre à l'analyse chimique).</i>
<i>Bœuf haché maigre</i>	136	136	<i>Ne contient pas plus de 17 % de gras (83 % de maigre à l'analyse chimique).</i>
<i>Bœuf haché extra-maigre</i>	136	136	<i>Ne contient pas plus de 10 % de gras (90 % de maigre à l'analyse chimique).</i>
<i>Bœuf haché spécial</i>		137	<i>Au moins 50 % en poids (sans les os) du produit doit provenir d'une combinaison de coupes primaires ou secondaires désossées préparées à partir de la ronde, de la longe, des côtes ou de blocs d'épaule. Le reste du produit peut être constitué de parures ou de coupes provenant d'une autre partie autorisée de la carcasse. Parmi les styles, mentionnons le bœuf haché spécial, l'épaule de bœuf hachée, la ronde de bœuf hachée et la surlonge de bœuf hachée.</i>
<i>Ronde hachée maigre</i>		137	<i>Ne contient pas plus de 17 % de gras – doit être constituée de ronde à 100 %. Si la teneur en gras est fixée à 15 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de viande de jarret arrière comme source de maigre.</i>
<i>Ronde hachée extra-maigre</i>		137	<i>Ne contient pas plus de 10 % de gras – doit être constitué de ronde à 100 %.</i>
<i>Surlonge hachée maigre</i>		137	<i>Ne contient pas plus de 17 % de gras – doit être constitué de surlonge à 100 %. Si la teneur en gras est fixée à 15 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de toute partie de la pointe de surlonge désossée comme source de maigre.</i>

⁴ 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.

<i>Coupe</i>	<i>N° de spécification du Conseil des viandes du Canada</i>	<i>Meat Buyer's Guide (n° de spécification de la NAMP)⁵</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 de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.</i>
<i>Surlonge hachée extra-maigre</i>		137	Ne contient pas plus de 10 % de gras – doit être constitué de surlonge à 100 %.
<i>Épaule hachée maigre</i>		137	Peut provenir de n'importe quelle partie du bloc d'épaule désossée, y compris le jarret avant (ne doit pas dépasser 6 %). Si la teneur en gras est fixée à 20 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de viande de jarret avant comme source de maigre si les jarrets ont été mécaniquement dénervés.
<i>Galettes de bœuf</i>	<i>1136</i>		Préparées à partir de bœuf haché (coupe 136) et modelées selon une forme et une masse définies. Les galettes ne contiennent que du bœuf désossé (elles ne doivent renfermer aucun agent de remplissage ou liant) ainsi que des assaisonnements facultatifs. Le contenu protéique doit être au minimum de 16 % et la teneur en protéines de viande doit être au minimum de 15 %. <i>Aux États-Unis, ce produit est connu sous le nom de « burger ».</i>
<i>Steakettes</i>	<i>1138</i>		Préparées à partir de bœuf haché (coupe 136) en ajoutant de l'eau, du liant, un agent édulcorant, des substances qui rehaussent le goût, du sel, des épices et de l'assaisonnement. Le contenu protéique doit être au minimum de 13 % et la teneur en protéines de viande doit être au minimum de 11 ½ %.. <i>Aux États-Unis, ce produit est connu sous le nom de « Burgers ».</i>
<i>Burgers de bœuf (Beefacts Manual for foodservice [DVD])</i>			Les burgers de bœuf contiennent de la viande du bœuf fraîche, désossée ou séparée mécaniquement, ou les deux, ainsi que des agents de remplissage ou des liants (facultatifs). <i>Aux États-Unis, ce produit est connu sous le nom de « Beef Patties ».</i>

⁵ 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.

On trouve d'autres spécifications applicables aux coupes de bœuf 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 bœuf

Agence canadienne d'inspection des aliments – Manuel des coupes de viande – Bœuf

Fiche de renseignements : L'industrie canadienne du bœuf

Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS)

Agence canadienne d'inspection des aliments – Division des programmes des viandes – Liste des établissements du secteur des viandes agréés par le gouvernement fédéral

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 et Agence canadienne de classement du bœuf – Catégories

Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille et Agence canadienne de classement du bœuf – Rendement

Règlement sur les aliments et drogues – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes – Annexe I – Normes des produits de viande

Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché

Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché à valeur ajoutée et Centre d'information sur le bœuf –

Ressources – Le bœuf haché canadien

Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien

ACIA – Produits de viande et de volaille – Chapitre 10 – Annexe A

ACIA – Produits de viande et de volaille

USDA Standards for Grades of Beef Carcasses

Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS

Loi sur l'inspection des viandes et 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 – Nomenclature et description des coupes de viande – Bœuf

Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition révisée

Détermination de matières grasses dans des produits de viande et des simili-produits de viande, 15 octobre 1981. DORS/82-768, art. 40

Règlement sur les aliments et drogues – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B

Centre d'information sur le bœuf

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

ACIA – Guide relatif à l'importation commerciale de produits