



**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**

**SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION**

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

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 Pork	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM32/A	Amendment No. - N° modif. 003
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM32	Date 2016-03-23
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6504	
File No. - N° de dossier TOR-3-36253 (003)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2017-03-31	
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: Escander, Lisa	Buyer Id - Id de l'acheteur tor003
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	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

SQA-4 – Porc

[SQA-4-01 - Spécifications relatives aux coupes de porc](#)

[SQA-4-02 - Portions contrôlées](#)

[Règlements applicables et références concernant le \[porc\]](#)

Description

1. 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 par l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Porc - Manuel de coupes de viande](#).
2. 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.
3. Les coupes de **porc** frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada :
 - a. doivent provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'[ACIA](#) (la liste des établissements agréés et inspectés par l'[ACIA](#) est donnée à : [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#));
 - b. doivent provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui satisfait aux critères énoncés dans le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#);
 - c. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - d. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - e. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences relatives au Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont

¹ [Put Pork on Your Fork \[Canadian Pork Cuts\]](#).

- énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - g. doivent être fournies suivant :
 - (1) le numéro de la coupe;
 - (2) le nom de la coupe; et
 - (3) l'éventail de poids.
 - h. répondre aux spécifications figurant aux tableaux, à moins d'indication contraire.
4. Les coupes de porc frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :
- a. ne doivent provenir que de pays autorisées à exporter des produits de porc au Canada. Le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);
 - b. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC décrits dans l'appendice [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - c. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et sur le site de [L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) et/ou;
 - d. doivent satisfaire à toutes les exigences de la catégorie U.S. No. 1 applicable au porc, ou l'équivalent, telles qu'énoncées dans les [USDA Grades and Standards for Pork Carcasses](#) et/ou;
 - e. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - f. doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#), le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) ainsi que dans la [Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#) et le [Règlement sur la santé des animaux \(C.R.C., ch. 296\)](#);
 - g. 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.
- h. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]*](#);
 - i. 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;
 - j. doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)*](#) et le [*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)*](#) ainsi que dans la [*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)*](#) et le [*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)*](#); et
 - k. doivent satisfaire aux spécifications énoncées dans les tableaux du présent document, à moins d'indication contraire.

Emballage

- 5. Les emballages et/ou contenants utilisés pour le porc :
 - a. doivent figurer dans l'[*Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés*](#).
- 6. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de porc dans un établissement agréé doivent :
 - a. avoir les propriétés nécessaires pour protéger le porc de la contamination;
 - b. être exempts de substances nocives;
 - c. être de nature à ne pas transmettre, chimiquement ou physiquement, d'élément nocif aux produits de porc;
 - d. être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - e. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés; et
 - f. être doublés (dans le cas des produits de porc congelés) :
 - (1) d'une pellicule résistante à l'humidité; ou
 - (2) 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; et
 - (3) retirer chaque couche de porc séparément.

7. Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de porc :
 - a. 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 (C.R.C., ch. 870);
8. 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 :
 - a. assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport; et
 - b. prévenir le balancement excessif durant le transport.
9. Les demi-carcasses 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).
10. Les carcasses de porc habillées, que le porc soit frais ou réfrigéré, doivent :
 - a. être marquées conformément à la description donnée dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417) et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288); et
 - b. porter l'information suivante :
 - (1) 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.
11. Les contenants d'expédition et/ou emballages renfermant des coupes primaires et/ou secondaires de porc :
 - a. doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417) et le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288);
 - b. doivent porter l'information suivante :
 - (1) le poids;
 - (2) le numéro de la coupe;
 - (3) la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire de porc);
 - (4) 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; et

- (5) toute autre mention requise par le [*Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)*](#).

12. Les portions contrôlées de porc qui sont emballées dans un contenant/une boîte doivent être des coupes secondaires de porc.

13. Les coupes de porc non emballées ne seront pas acceptées.

Entreposage et distribution

14. Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires de porc frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :

- a. 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;
- b. 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;
- c. 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 :
- d. ainsi, le porc doit être gardé au réfrigérateur :
 - (1) doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;
 - (2) ne doit jamais avoir été congelé; et
 - (3) 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).
- e. le porc gardé au congélateur :
 - (1) doit être maintenu à une température située entre -18 °C et -24 °C; et
 - (2) ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
- f. ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés tels qu'on les définit dans la [*Loi sur*](#)

les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28) ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de viande; et

- g. 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

15. Le porc canadien est transformé, conformément aux spécifications énoncées dans les tableaux du présent document, en :

- a. carcasses de porc habillées;
- b. coupes primaires;
- c. coupes secondaires; et
- d. portions contrôlées.

SQA-4-01-01 - Tableau 1 : Spécifications relatives aux carcasses de porc

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP) ³	Description générale [d'après les spécifications du CVC, <i>The Meat Buyer's Guide</i> (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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 de porc habillée		400	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.
Demi-porc			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.

² Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – Porc - Manuel de coupes de viande, *Put Pork on Your Fork [Canadian Pork Cuts]*, *Manuel des viandes pour les services alimentaires – 3^e édition*, et le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe I, Normes des produits de viande*.

³ *The 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 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.

SQA-4-01-02 - Tableau 2 : Spécifications relatives aux coupes de porc

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, The Meat Buyer's Guide (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
Fesse (jambon)	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.
Longe	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 minor). 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.
Flanc		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.
Épaule	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.
Épaule picnic (NAMP)		405	Préparée à partir de la coupe 403. Le soc et la bajoue sont exclus. Voir The Meat Buyer's Guide (NAMP) pour plus de précisions.
Soc (Boston)		406	Préparé à partir de la coupe 403. La couenne, le cou, les os et cartilages

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, The Meat Buyer's Guide (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
(NAMP)			connexes sont exclus.

SQA-4-01-03 - Tableau 3 : Spécifications relatives aux coupes secondaires de porc

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, The Meat Buyer's Guide (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
Épaule avec jarret, genre New York	404	404	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 The Meat Buyer's Guide (NAMP).
Épaule picnic	405A	405	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.
Rôti de soc désossé	407	405A	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.
Longe, coupe courte	412	412A	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.
Longe désossée et parée (régulière)	413	413	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

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, <i>The Meat Buyer's Guide</i> (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
			(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.
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

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, <i>The Meat Buyer's Guide</i> (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
			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).
Rôti de jambon frais désossé	1402R	402B	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.

SQA-4-02 - Portions contrôlées

16. Les portions contrôlées sont préparées à partir de coupes secondaires et/ou de coupes de porc en portions et fabriquées selon des normes précises⁴.

SQA-4-02-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux portions contrôlées

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, <i>The Meat Buyer's Guide</i> (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
Tranches de soc		1407	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).
Côtelettes régulières (côtelettes de filet [NAMP])	1410	1410	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.
Côtelettes régulières	1410B		Préparées à partir de la longe entière parée (coupe 410). Le filet et l'échine sont retirés,

⁴ Normes relatives aux portions décrites dans le *Manuel des services d'alimentation [A-85-269-001/FP-001], Chapitre 2 – Normes et procédures, Annexe C – Normes des portions.*

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, <i>The Meat Buyer's Guide</i> (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
sans filet			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)	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

Coupe	N° de spécification du Conseil des viandes du Canada (CVC)	Meat Buyers Guide (n° de spécification de la NAMP)	Description générale [d'après les spécifications du CVC, The Meat Buyer's Guide (NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'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.]
[NAMP])			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.
Escalopes de porc (Schnitzel)			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. Put Pork on Your Fork [Canadian Pork Cuts] .

17. On trouve d'autres spécifications sur les coupes de **porc** dans le [The Meat Buyer's Guide](#) (NAMP) et dans l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Porc - Manuel de coupes de viande](#).

Règlements applicables et références concernant le **[porc]**

[ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[Canada Porc International – L'histoire du porc canadien](#)

[L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Porc - Manuel de coupes de viande](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Base de données de la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1^{er} suppl.\)\)](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\), Annexe I, Normes des produits de viande](#)

[Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#)

[Règlement sur la santé des animaux \(C.R.C., ch. 296\)](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

[Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#)

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#)

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

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#)

[USDA Grades and Standards for Pork Carcasses](#)

[USDA Food Safety and Inspection Service \(FSIS\)](#)

[The Meat Buyer's Guide Online](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande – CODEX ALIMENTARIUS](#)

[Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)

Put Pork on Your Fork [Canadian Pork Cuts]

Manuel des services d'alimentation [A-85-269-001/FP-001], Chapitre 2 – Normes et procédures, Annexe C – Normes des portions