



**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 Shortenings, Fat and Oil	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM35/A	Amendment No. - N° modif. 004
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM35	Date 2016-03-23
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6501	
File No. - N° de dossier TOR-3-36256 (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	
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-25 - Graisses alimentaires et les huiles

[SQA-25-01 - Graisses Alimentaires](#)

[SQA-25-02 - Lard](#)

[SQA-25-03 - Huiles végétales](#)

[SQA-25-04 - Enduits végétaux de cuisson](#)

[Règlements applicables et références concernant les \[graisses alimentaires et les huiles\]](#)

SQA-25-01 - Graisses Alimentaires

Description

1. La **graisse alimentaire** est une graisse mi-solide utilisée pour la préparation des aliments. Techniquement, la graisse alimentaire est un gras qui a la capacité de « raccourcir » les fibres de gluten dans les produits de boulangerie. La **graisse alimentaire** est utilisée pour la fabrication de pâte brisée ou de pâte de cuisson parce qu'elle produit l'effet « feuilleté » souhaité. Les graisses alimentaires sont blanches ou jaunes et n'ont généralement aucun goût, ou ce sont des gras à saveur de beurre. Souvent, la graisse alimentaire est à base d'huile polyinsaturée : huile de soja, de maïs, de coton ou d'arachide raffinée, désodorisée et hydrogénée.
2. La **graisse alimentaire** peut parfois contenir une certaine quantité de gras animal ou de gras végétal saturé comme l'huile de palme ou de noix de coco. Des émulsifiants, un colorant jaune et un aromatisant à saveur de beurre peuvent aussi y être ajoutés.
3. La **graisse alimentaire** ajoute plus de volume aux produits de boulangerie que les autres gras comme le beurre et donne des produits de boulangerie à texture plus spongieuse. Si des ingrédients comme un colorant, un aromatisant ou d'autres gras ont été ajoutés aux graisses alimentaires, ils figurent sur l'étiquette.
4. La **graisse alimentaire végétale** peut être entreposée dans un contenant à la température ambiante ou réfrigérée.
5. Aux fins de la présente description des caractéristiques, la **graisse alimentaire** désigne une graisse alimentaire végétale solide ou une graisse extraite d'une source végétale.
6. Les **graisses alimentaires** fournies doivent satisfaire :
 - a. à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ;
 - b. à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
7. Les **graisses alimentaires** fournies :
 - a. doivent satisfaire aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#);

- b. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - c. doivent être comestibles;
 - d. doivent être faites uniquement d'huiles et de graisses d'origine végétale;
 - e. doivent avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses. Voir [TRANSformer l'approvisionnement alimentaire - Santé Canada](#);
 - f. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - g. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - h. doivent être exempts de goût ou d'odeur désagréables; et
 - i. doivent être du format spécifié.
8. Seulement la **graisse alimentaire** pour friture peut être additionnée d'agents antimoussants. La graisse alimentaire pour friture et la graisse alimentaire pour pâtisseries feuilletées ne doivent pas être additionnées d'agents émulsifiants.
9. Les **graisses alimentaires** ne provenant pas du Canada doivent :
- a. être conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
 - b. provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#);
 - c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (la **graisse alimentaire** doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - d. être produites, manipulées et emballées dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - e. être faites d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau et combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
 - f. les graisses et huiles doivent être préparées dans un établissement en vertu du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);

- g. respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- h. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- i. être faites d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
- j. avoir un goût et un arôme plaisants et délicats;
- k. être exempts de goût ou d'odeur désagréables;
- l. avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche; et
- m. être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le [tableau 1](#).

SQA-25-01-01 – Tableau 1 : Types de graisses alimentaires

Types de Graisses	Caractéristiques
Graisse végétale d'usage général	Doit être uniquement faites de graisses et d'huiles d'origine végétale. La graisse alimentaire doit être presque insipide.
Graisse végétale pour friture	Les huiles à fritures sont habituellement divisées en deux catégories : huiles à friture légère ou moyenne et huiles destinées à la grande friture. Les huiles à friture légère ou moyenne comprennent les huiles végétales classiques comme l'huile de canola, l'huile de soja, l'huile de tournesol et l'huile d'olive.
Graisse d'usage général pour friture	Doit contenir des huiles végétales à stabilité moyenne et élevée : huile de canola à teneur élevée en acide oléique, huile de tournesol à teneur moyenne et élevée en acide oléique et huile de soja à faible teneur en acide linoléique; teneur élevée en acides gras mono-insaturés avec une faible quantité d'acides gras polyinsaturés n-6 et n-3; faible teneur en acides gras saturés avec une meilleure résistance à l'oxydation que les huiles végétales ordinaires. Les huiles destinées à la grande friture constituent un bon choix pour la friture de longue durée et pour des utilisations répétées. Ces huiles à stabilité élevée se dégradent lentement malgré les utilisations longues et répétées. Les produits classiques et les solutions de rechange plus récentes pour la grande friture doivent pouvoir être utilisés dans la friteuse de la même manière que les huiles ou les graisses alimentaires d'origine végétale partiellement hydrogénées. Comme certaines graisses semblent même avoir une durée d'utilisation plus longue, il est préférable de privilégier des produits faibles en acides gras saturés pour le choix de

Types de Graisses	Caractéristiques
	<p>graisses pour la friture générale. Il existe plusieurs choix pour la grande friture et la friture de longue durée :</p> <p>Huiles végétales naturellement stables. Elles comprennent les huiles de coton, de son de riz et de palme ainsi que les huiles de maïs et d'arachide, les classiques préférées pour la grande friture. L'huile de palme, un produit tropical importé, est stable, mais pas recommandée puisqu'elle contient une concentration très élevée de gras saturés.</p> <p>Huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les termes « pauvre en acide linoléique », « teneur moyenne en acide oléique » et « teneur élevée en acide oléique » servent à décrire les huiles plus récentes dont la composition en acide gras les rend très stables et bonnes pour la grande friture de longue durée. Ces huiles proviennent de plantes (principalement du soja, du canola et du tournesol) qui ont été cultivées à cette fin. Lorsque conservées dans des conditions appropriées, ces huiles peuvent se conserver une semaine ou plus.</p> <p>Mélanges d'huiles à friture légère ou moyenne et d'huiles à grande friture. Vous pouvez accroître la stabilité des huiles à friture moyenne peu coûteuses en les mélangeant avec de petites quantités d'huiles végétales naturellement stables ou d'huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Vous pouvez également faire l'achat de mélanges préfabriqués. Ces mélanges d'huiles peuvent être utilisés pour la grande friture de longue durée, mais elles se conservent moins longtemps que les huiles stables entièrement naturelles ou les huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les mélanges typiques comprennent 75 à 90 % d'huile de soja ou de canola avec du butylhydroquinone tertiaire mélangée avec 10 à 25 % d'huile d'arachide, de coton, de son de riz ou d'huile dont la composition en acides gras a été modifiée.</p>
Graisse pour pâtisseries feuilletées	La graisse alimentaire servant à la fabrication des pâtisseries feuilletées contient environ 30 à 45 % d'oléostéarine et de 45 à 60 % d'huile de coton ou d'autres végétaux. Le produit a une teneur en eau de 7 à 10 %, est très cireux et convient à la préparation de couches minces pour les pâtisseries feuilletées.

SQA-25-02 - Lard

Description

10. Le **lard**, le gras fondu du porc, est plus mou, plus doux et plus huileux que le beurre. Il peut provenir de n'importe quelle partie du porc, pourvu qu'il y ait une forte concentration de tissus adipeux. Le lard contient généralement de 38 à 43 % de gras saturés, de 56 à 62 % de gras insaturés, 900 kcal/100 g, et son point de fumée est de 121 à 218 °C. C'est ce point de fumée élevé qui en fait une huile de cuisson appréciée. Le lard vendu en vrac ou emballé a été blanchi, hydrogéné, raffiné et/ou émulsifié.
11. Le **lard** doit être entreposé dans un contenant, préférablement au réfrigérateur.
12. Le **lard** fourni doit satisfaire :
 - a. à la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles*; et
 - b. à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)* et au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)*.
13. Le **lard** fourni doit :
 - a. être conforme aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles*;
 - b. doit respecter toutes les exigences énoncées dans la *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - c. être fait de gras provenant entièrement d'animaux sains au moment de l'abattage;
 - d. être préparé dans un établissement agréé en vertu du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)*;
 - e. être comestible;
 - f. respecter toutes les exigences énoncées dans le *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - g. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - h. avoir du corps, une bonne texture et un bon goût;
 - i. être exempt de goût ou d'odeur désagréables; et
 - j. être du format spécifié.

14. Le **lard** ne provenant pas du Canada doit :
- a. être conforme aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles*;
 - b. doit respecter toutes les exigences énoncées dans la *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le **lard** doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - d. être fait de gras provenant entièrement d'animaux sains au moment de l'abattage;
 - e. être préparé dans un établissement agréé en vertu du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)*;
 - f. être comestible;
 - g. respecter toutes les exigences énoncées dans le *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - h. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - i. avoir du corps, une bonne texture et un bon goût;
 - j. être exempts de goût ou d'odeur désagréables; et
 - k. être du format spécifié.

Emballage

15. Le **lard** fourni doit être conforme à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)* et au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)*. Sauf indication contraire, le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis.

Entreposage et distribution

16. Le **lard** fourni doit être entreposé à la température ambiante (28 à 30 °C). Il a habituellement une durée de conservation de 18 mois s'il est entreposé et manutentionné de façon appropriée.

SQA-25-03 - Huiles végétales

Description

17. Les huiles végétales doivent être faites d'huiles d'origine végétale entièrement raffinées. L'huile végétale est également connue sous le nom d'huile à friture. On compte parmi les différents types d'huiles végétales comestibles l'huile d'olive, l'huile de soja, l'huile de canola, l'huile de graines de citrouille, d'huile de maïs, l'huile de carthame, l'huile d'arachide, l'huile de pépins de raisin, l'huile de sésame, etc. ou une combinaison d'huiles. On peut aromatiser l'huile en y faisant macérer des aliments comme des fines herbes, des piments, de l'ail, etc. pendant un certain temps.

18. Les huiles fournies doivent satisfaire :

- a. à la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*; et
- b. à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)* et au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417)*;

19. Les huiles fournies doivent :

- a. être conformes aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles*; et/ou
- b. respecter toutes les exigences énoncées dans la *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX ALIMENTARIUS]*; et/ou
- c. respecter toutes les exigences énoncées dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]*;
- d. respecter toutes les exigences énoncées dans le *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;
- e. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;
- f. être claires et brillantes en apparence;
- g. être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
- h. être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux principes de l'*Agence canadienne d'inspection des aliments - Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage*;
- i. être du type spécifié dans le [tableau 2](#); et
- j. être du format d'emballage spécifié.

20. Des antioxydants et des agents antimoussants peuvent être ajoutés aux huiles pour améliorer leur stabilité et leur performance.
21. Les huiles ne provenant pas du Canada doivent :
- être conformes aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* et au *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles*; et/ou
 - respecter toutes les exigences énoncées dans la *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - respecter toutes les exigences énoncées dans la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le lard doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - respecter toutes les exigences énoncées dans le *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*;
 - être claires et brillantes en apparence;
 - être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
 - être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux *Agence canadienne d'inspection des aliments - Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage*;
 - être du type spécifié dans le [tableau 2](#);
 - être du format d'emballage spécifié.

SAQ-25-03-02 - Tableau 2 : Type d'huile

Type d'huile	Caractéristiques
Huile d'olive	L'huile d'olive doit être de l'huile obtenue du fruit de l'olivier. Sa composition en acide gras doit respecter l'article B.09.003 du <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</i> et/ou la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX ALIMENTARIUS]</i> . Une bonne huile d'olive doit avoir une teinte vert pâle à jaune, un goût et une odeur agréables, et être exempte de goût et d'odeur atypiques. L'huile d'olive fournie doit respecter les caractéristiques précisées dans la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX ALIMENTARIUS]</i> pour le type d'huile en question (huile d'olive

Type d'huile	Caractéristiques
	<p>vierge ou extra-vierge).</p> <p>L'huile d'olive extra-vierge est une huile d'olive de qualité supérieure. Il s'agit d'une huile de première pression à froid qui est transformée sans utilisation de chaleur ni ajout de solvants. Elle a le plus faible taux d'acidité de toutes les huiles d'olive, une caractéristique souhaitable. Sa couleur varie de jaune doré à vert foncé, mais la couleur n'est pas une indication de qualité. L'huile d'olive extra-vierge trouble non filtrée est prisée par certains à cause de sa saveur plus relevée. En raison de son prix, l'huile extra-vierge est surtout utilisée dans des mets où elle ne sera pas chauffée tels que les vinaigrettes ou les condiments.</p> <p>L'huile d'olive vierge est aussi une huile de première pression qui est transformée sans utilisation de chaleur ni de substances chimiques, mais son taux d'acidité est supérieur à celui de l'huile d'olive extra-vierge. L'huile d'olive vierge est un excellent substitut lorsqu'il faut tenir compte de facteurs budgétaires. Elle est aussi plus polyvalente, car elle peut servir pour la cuisson, et elle est suffisamment relevée pour être utilisée dans les vinaigrettes et les condiments.</p> <p>L'huile d'olive parfois étiquetée huile d'olive « pure » est un mélange d'huile d'olive raffinée (extraite par pression, à chaud, avec des solvants et/ou des substances chimiques) et d'huile d'olive vierge, de laquelle elle tire sa couleur et sa saveur. Elle a un point de fumée plus élevée que l'huile d'olive vierge ou extra-vierge, ce qui en fait un excellent choix pour la cuisson.</p> <p>L'huile d'olive « légère » est une appellation commerciale décrivant les huiles d'olive raffinées qui sont légères au goût ou de couleur claire. Sa teneur en calorie est la même que celle de toutes les autres huiles d'olive, soit 120 kcal par portion de 15 mL (1 cuillère à soupe).</p>
Huile de noix de coco	<p>La chair de noix de coco séchée, appelée copra, est pressée et utilisée pour la fabrication d'huile de noix de coco. L'huile de noix de coco est l'un des rares gras saturés qui n'est pas d'origine animale et elle est couramment utilisée dans la fabrication des produits de boulangerie commerciaux. L'huile de noix de coco fournie doit satisfaire aux exigences énoncées dans l'article B.09.004 du <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</i> et/ou la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]</i>. On peut diviser l'huile de noix de coco en deux catégories : l'huile raffinée et l'huile non raffinée. L'huile de noix de coco raffinée n'a généralement ni goût ni odeur. Parce qu'elle a été raffinée, elle peut supporter des températures de cuisson légèrement plus élevées avant d'atteindre son point de fumée. L'huile de noix de coco raffinée est excellente pour la cuisson des aliments lorsqu'on a besoin d'un gras pur, propre et malléable sans saveur de noix de coco dominante. L'huile de noix de coco non raffinée est généralement étiquetée « vierge » ou « extra-vierge », et elle goûte et sent très légèrement la noix de coco. L'huile de bonne qualité est claire à la température ambiante, mais peut parfois être un solide blanc et a une odeur de noix de coco fraîche. Le point de fumée de l'huile de noix de coco est 177 °C (351 °F).</p>

Type d'huile	Caractéristiques
Huile de coton	L'huile de coton est l'huile de cuisson extraite des graines du cotonnier. L'huile de coton fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.004 du <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]</u> . Une bonne huile de coton a une teinte légèrement ambrée, est claire et a une odeur fraîche et douce. Une couleur foncée indique une huile de mauvaise qualité et de piètres méthodes de raffinage. Une teneur élevée en acides gras est également signe de mauvaise qualité.
Huile de maïs	L'huile de maïs est l'huile extraite du germe de maïs (blé d'Inde). L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.006 du <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]</u> . L'huile de maïs fournie doit être claire et brillante en apparence, légèrement ambrée et exempte de goût et d'odeur désagréables.
Huile de soja	L'huile de soja est l'huile extraite des graines de soja. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.008 du <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]</u> . L'huile de soja fournie doit être claire et brillante en apparence et être exempte de goût et d'odeur désagréables. L'huile ayant une odeur caractéristique de poisson ou de haricot indique que l'huile n'a pas été suffisamment raffinée et désodorisée. Un tel produit est inacceptable.
Huile d'arachide	L'huile d'arachide est l'huile extraite des graines d'arachide. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.007 du <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]</u> . L'huile d'arachide fournie doit avoir l'arôme et le goût des arachides ainsi qu'une teinte ambrée. Certaines huiles, d'une teinte légèrement plus foncée, sont également de bonne qualité.
Huile de canola	L'huile de canola est extraite des graines de canola. Le canola provient du colza et a été créé à l'aide de techniques classiques de sélection des végétaux. Cette nouvelle plante oléagineuse a été nommée « canola », et une définition stricte réglementée à l'échelle internationale la différencie du colza puisqu'elle contient moins de deux pour cent d'acide érucique et moins de 30 µmoles de glucosinolates. Par conséquent, les produits d'oléagineux qui ne respectent pas cette norme ne peuvent porter la marque de commerce « canola ». L'huile de canola fournie doit respecter les exigences énoncées dans le <u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</u> et/ou la <u>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]</u> . L'huile de canola fournie doit avoir une teinte jaunâtre.
Huile de tournesol	L'huile de tournesol est l'huile extraite des graines de tournesol. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.009 du

Type d'huile	Caractéristiques
	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles</i> et/ou la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]</i> . L'huile fournie doit être de l'huile de tournesol de qualité alimentaire, être claire, avoir une teinte jaune pâle et une saveur douce.
Huile de sésame	L'huile de sésame est extraite des graines de sésame. Il existe de nombreuses variétés d'huile de sésame. L'huile fournie doit être de la variété spécifiée. L'huile de sésame pressée à froid est obtenue de graines de sésame crues et a une teinte jaune pâle; l'huile de Beni (huile de sésame indienne) ou huile de til/teel a une teinte dorée; les huiles de sésame chinoise et coréenne proviennent de graines de sésame rôties et ont une couleur brun foncé. L'huile de sésame légère doit avoir un goût léger avec un soupçon de saveur de noix. L'huile de sésame foncée a un goût beaucoup plus prononcé.

Emballage

22. Les huiles fournies doivent respecter 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)*. Sauf indication contraire, le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis. L'huile végétale doit être fournie dans les formats d'emballage spécifiés.

Entreposage et distribution

23. Raffinées ou non, toutes les huiles sont sensibles à la chaleur, à la lumière et au contact avec l'oxygène. Il est recommandé d'entreposer et de transporter toutes les huiles dans un réfrigérateur ou de les conserver dans un milieu frais et sec. Les huiles peuvent épaissir, mais elles redeviennent liquides lorsqu'elles sont laissées à la température de la pièce.

SQA-25-04 - Enduits végétaux de cuisson

Description

24. **L'enduit végétal de cuisson**, ou l'aérosol antiadhésif, est une forme vaporisée d'huile végétale utilisée comme lubrifiant, qui contient de la lécithine comme émulsifiant, et un agent de propulsion comme l'oxyde nitreux, le dioxyde de carbone, le propane ou l'alcool de qualité alimentaire. L'enduit de cuisson est vaporisé dans les poêles à frire et autres casseroles pour empêcher les aliments de coller, en remplacement du beurre, de la graisse ou de l'huile. Les enduits de cuisson peuvent aussi contenir de la farine et être utilisés pour remplacer le graissage et le farinage des moules requis pour les produits de boulangerie-pâtisserie.
25. La plupart des enduits de cuisson fournissent moins d'énergie alimentaire par portion qu'une application d'huile végétale, car ils sont appliqués en couches beaucoup plus minces.
26. Il existe des vaporisateurs d'huile végétale ordinaire, à saveur de beurre et d'huile d'olive.
27. Les enduits de certaines marques peuvent avoir un mauvais goût, qui est transféré aux aliments. Les enduits végétaux de cuisson ne doivent pas laisser de résidus.

Règlements applicables et références concernant les [graisses alimentaires et les huiles]

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles

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)

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]

Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX ALIMENTARIUS]

Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]

Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles [CODEX ALIMENTARIUS]

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

TRANSformer l'approvisionnement alimentaire - Santé Canada

Agence canadienne d'inspection des aliments - Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage