



**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 Fresh Fruit	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM20/A	Amendment No. - N° modif. 005
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM20	Date 2017-03-31
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6516	
File No. - N° de dossier TOR-3-36241 (224)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-03-30	
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: Juan, Peggy	Buyer Id - Id de l'acheteur tor224
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2023
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-13RM20/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
E6TOR-13RM20

Amd. No. - N° de la modif.
005
File No. - N° du dossier

Buyer ID – Id de l'acheteur
tor224
CCC No./N° CCC – FMS No/N° VME

La modification no 005 vise à diffuser les spécifications révisées sur la qualité des aliments, à reporter la date de clôture de la lettre d'intérêt et à modifier les coordonnées de la personne-ressource.

Supprimer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2017-03-31

Insérer : Solicitation Closes - L'invitation prend fin
 at – à 02 :00 PM
 on – le 2018-03-30

Se reporter au document pièce jointe.

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

SQA-10 – Fruits frais

[SQA-10-01 – Pommes](#)

[SQA-10-02 - Abricots](#)

[SQA-10-03 - Avocat](#)

[SQA-10-04 - Banane](#)

[SQA-10-05 - Petits fruits](#)

[SQA-10-06 - Carambole](#)

[SQA-10-07 - Chérimole](#)

[SQA-10-08 - Cerise douce](#)

[SQA-10-09 - Noix de coco](#)

[SQA-10-10 - Pitaya](#)

[SQA-10-11 - Pamplemousse](#)

[SQA-10-12 - Raisin](#)

[SQA-10-13 - Goyave](#)

[SQA-10-14 - Kiwi](#)

[SQA-10-15 - Citron](#)

[SQA-10-16 - Lime](#)

[SQA-10-17 - Litchi](#)

[SQA-10-18 - Mangue](#)

[SQA-10-19 - Mangoustan](#)

[SQA-10-20 - Melon](#)

[SQA-10-21 - Nectarine](#)

[SQA-10-22 - Orange](#)

[SQA-10-23 - Papaye](#)

[SQA-10-24 - Pêche](#)

[SQA-10-25 - Poire](#)

[SQA-10-26 - Ananas](#)

[SQA-10-27 - Prune](#)

[SQA-10-28 - Grenade](#)

[SQA-10-29 - Ramboutan](#)

[SQA-10-30 - Rhubarbe](#)

[Règlements applicables et références concernant les \[Fruits frais\]](#)

Description

1. Les **fruits** proviennent de plantes vivaces, d'arbres et d'arbustes variés, le plus souvent cultivés. De manière générale, l'usage veut qu'on appelle « fruit » l'organe souvent sucré, succulent ou charnu résultant du développement et du mûrissement de l'ovaire et des parties connexes de la fleur.
2. Tous les **fruits frais** fournis doivent :
 - a. satisfaire aux 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 \(C.R.C., ch. 870\), Partie B - Aliments, Titre 11](#) en ce qui a trait aux produits frais;
 - b. satisfaire le [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#);
 - c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
 - d. être de catégorie Canada n° 1, si une telle catégorie a été établie, ce qui est le cas pour les abricots, les cerises, les pommettes, les canneberges, les raisins, les pêches, les prunes, les pruneaux, la rhubarbe, les cantaloups, les bleuets et les fraises (ou de la catégorie équivalente du pays d'origine);

- e. être conformes aux spécifications de la catégorie U.S. No. 1, si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - f. avoir la couleur homogène et vive caractéristique du produit;
 - g. avoir une grosseur uniforme;
 - h. être de la variété indiquée;
 - i. être exempts de signes de falsification;
 - j. être exempts de signes de contamination;
 - k. être comestibles;
 - l. être propres, sains, frais, fermes et exempts de signes de pertes d'humidité (ne pas être fanés, ratatinés ou mous);
 - m. être dépourvus d'une couche visqueuse ou d'humidité excessive;
 - n. être exempts d'organismes vivants pouvant être dangereux pour la santé (insectes, scorpions, serpents, araignées, etc.);
 - o. être exempts de matières étrangères, d'altérations de la couleur ou de dommages causés par des insectes, des vers, une maladie, la pourriture, la surmaturité, la grêle ou un facteur mécanique ou autre; et
 - p. être conditionnés de manière que :
 - (1) le lavage ou le déplacement des fruits ne soit pas fait avec de l'eau stagnante ou polluée;
 - (2) le dernier rinçage des fruits soit fait à l'eau potable, afin que toute substance contaminante superficielle ait disparu avant l'emballage;
 - (3) la dernière eau de rinçage, si elle est réutilisée, ne serve alors qu'au premier lavage ou au déplacement initial d'autres fruits; et
 - (4) la manutention des fruits soit faite au moyen de matériel nettoyé régulièrement.
3. Tous les fruits provenant de pays autres que le Canada doivent :
- a. satisfaire aux 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 \(C.R.C., ch. 870\)*](#).

¹ Aux termes des articles B.01.046 et B.01.047 ainsi que du titre 15 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*.

² Sont contaminés les fruits qui contiennent un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) (L.C. 1999, ch. 33)*, de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)* ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de l'une ou l'autre de ces lois, ou toute substance qui les rendrait non comestibles.

³ Sont comestibles les fruits qui peuvent servir d'aliments.

- Partie B - Aliments, Titre 11* en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans le *Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285)*; et/ou
- b. satisfaire à toutes les exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique *USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards*; et/ou
 - c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*; et/ou
 - d. être d'une catégorie équivalente à la catégorie Canada n° 1, si une telle catégorie a été établie pour un fruit donné au Canada; ou
 - e. être d'une catégorie équivalente à la catégorie U.S. No. 1 (conformément aux exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique *USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards*), si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été; et/ou
 - f. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et
 - g. provenir d'un établissement conforme aux critères ARMPC énoncés à l'appendice du *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*.

Emballage

- 4. Les produits doivent être conditionnés conformément aux dispositions suivantes :
 - a. l'emballage doit satisfaire aux exigences prévues dans le *Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285)*;
 - b. l'emballage ne doit pas être taché, souillé, gauchi, brisé ou autrement endommagé au point de nuire à son utilisation;
 - c. l'emballage doit être bien fermé, selon le genre de contenant utilisé;
 - d. l'étiquette apposée sur le contenant de fruits doit indiquer le nom usuel des fruits ainsi que leur variété;
 - e. chaque contenant doit comporter une étiquette indiquant le nom de la catégorie des fruits;
 - f. le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété et qualité;
 - g. les produits doivent être emballés de manière à être protégés convenablement;
 - h. les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux produits;

- i. la quantité nette doit être indiquée en nombre sur le contenant fermé renfermant des fruits étagés;
- j. la quantité nette doit être indiquée en unités métriques si les fruits sont préemballés; et
- k. tout contenant de produit importé doit être étiqueté de manière que les mentions « Produit de », « Cultivé en/au », ou « Pays d'origine », suivies du nom du pays d'origine du produit, ou toute autre mention indiquant clairement le pays où le produit a été cultivé figurent sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité de la déclaration de quantité nette ou du nom de catégorie.

SQA-10-01 – Pommes

5. La pomme est le fruit du pommier. Son achat se fait en fonction de l'utilisation prévue, de la qualité, du calibre et du conditionnement. Son diamètre est généralement de 5 à 9 cm. La pomme comporte en son centre cinq carpelles disposés en étoile et contenant chacun trois à cinq graines (pépins). La couleur est un des principaux facteurs déterminant la catégorie des pommes.

SQA-10-01-01 – Tableau 1 : Variétés de Pommes

Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Braeburn	Pomme rayée de rouge et lavée de rouge sur fond jaune. Chair jaune, juteuse et très croquante, à saveur aigre-douce. Très parfumée, elle n'est pas recommandée pour la consommation en frais. Comme elle se défait à la cuisson, elle convient à la confection de compotes.	Les pommes acceptables sont croquantes et savoureuses. Elles ont la couleur homogène et vive caractéristique de la variété. Leur peau est ferme et lisse. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des meurtrissures, une peau fendillée ou un brunissement interne. Les
Cortland	Pomme avec un voile de cramoisi sur un fond un jaune pâle, saupoudrée de courtes rayures rouge foncé et de points gris-vert, et dont la chair est très blanche. C'est une excellente pomme dessert, et elle est plus ferme et plus savoureuse cuite que les pommes MacIntosh et Empire. Elles peuvent être cuites entières ou utilisées dans des tartes et tartelettes. Les pommes Cortland ne brunissent pas rapidement lorsqu'elles sont coupées, ce qui en fait un bon choix pour les salades de fruits ou les plateaux de fromages.	
Empire	Pomme rayée, rouge foncé, petite à moyenne, sphérique à oblongue. Chair crème verdâtre, légèrement parfumée, juteuse et modérément acidulée. Excellente pour la consommation en frais.	
Fuji	Pomme sucrée, douce, croquante et juteuse. Excellente pour la consommation en frais. Se prête aussi à la cuisson et se conserve bien.	

⁴ Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant à l'emballage de denrées alimentaires.

Délicieuse jaune (Golden Delicious)	Pomme jaune, de forme allongée comportant cinq bosses à la base. Chair tendre à saveur riche et moelleuse. Considérée comme la meilleure pomme « tout usage », car elle garde sa forme en cuisant, et son goût est rehaussé lorsqu'elle est cuite au four ou sur la cuisinière. Excellente à croquer et en salades.	mouchetures brunes n'altèrent pas la saveur.
Granny Smith	Pomme acidulée et croquante. Excellente pour les salades et la consommation en frais. Son goût est rehaussé lorsqu'elle est sautée ou cuite au four.	
Gravenstein	Pomme lavée de rouge sur fond jaune, sphérique, moyenne à grosse. Chair de couleur crème, juteuse, à saveur acidulée. Excellente pour la consommation en frais, les sauces et la congélation. Bonne en salades et pour la cuisson au four.	

Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Jonagold	Pomme aigre-douce à chair juteuse et croquante et à peau tendre. Excellente à croquer et en salades. Bonne pour la cuisson au four ou sur la cuisinière.	
MacIntosh	Pomme lavée de rouge sur fond rouge, de grosseur moyenne. Chair blanche, croquante, parfumée, juteuse et légèrement acidulée qui brunit rapidement. Excellente à croquer et bonne en sauces. Devient molle à la cuisson, mais reste juteuse et assez sucrée et garde son arôme caractéristique. Se défait bien à la cuisson mais diminue en volume dans les tartes.	
Délicieuse rouge (Red Delicious)	Pomme petite à grosse, conique, rayée ou lavée de rouge. Chair de couleur crème verdâtre, croquante, douce, juteuse et sucrée. Excellente à croquer comme collation ou en salades. Supporte mal la cuisson.	
Red Pink Lady	Pomme jaune avec teintes de rouge tirant sur le rose. Chair résistante au brunissement, légèrement acide et très croquante. Excellente pour la consommation en frais, la confection de compotes, la cuisson au four ou la confection de tartes.	
Royal Gala	Pomme petite à moyenne, conique, striée de rouge orangé vif sur fond jaune doré. Chair parfumée, sucrée, à goût riche et intense. Excellente à croquer comme collation ou en salades.	
Spartan	Pomme rouge foncé, sphérique, de grosseur moyenne. Chair de couleur crème, croquante, légèrement parfumée, juteuse et assez acidulée. Bonne pour la consommation en frais, les salades ou les sauces.	
Sunrise	Pomme moyenne à grosse, de forme ovoïde régulière, jaune pâle ou blanche avec rayures rouge vif devenant un lavis du côté exposé, le rouge occupant environ 50 % de la surface. Délicieuse saveur sucrée. Chair blanche à crème, croquante et juteuse. Excellente à croquer.	

6. Les **pommes** fournies doivent :
- a. appartenir au moins à la catégorie Canada de fantaisie (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des pommes en vertu du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#);
 - b. être d'une variété indiquée au [tableau 1](#);
 - c. être du calibre indiqué;
 - d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les **fruits frais**; et
 - e. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits mentionnés au [tableau 1](#).

Taille

7. Le calibre des pommes correspond à un nombre par boîte ou à un diamètre mesuré en travers de la pomme, depuis le pédoncule jusqu'au calice. Les pommes très grosses ou très petites sont habituellement de moindre qualité. Pour les pommes à croquer, un bon calibre pourrait correspondre à 113 pommes par boîte.

Entreposage et distribution

8. Les pommes dégagent des odeurs et des gaz et doivent donc être entreposées dans des conditions particulières (température : 36-38 °F; humidité relative : 85-90 %). Les pommes reçues doivent être en bon état et avoir atteint le degré de maturité spécifié.

SQA-10-02 - Abricots

9. L'abricot est un fruit de verger. Il est considéré comme un fruit à noyau, car ils comportent une seule graine, logée dans une coque dure. Les meilleurs abricots sont ceux qui ont mûri sur l'arbre, car ils sont plus savoureux et plus sucrés que ceux qu'on a laissé mûrir après la cueillette. La peau du fruit est jaune clair à orange foncé ou rouge orangé, selon la variété; elle a une texture grenue chez certaines variétés.

SQA-10-02-01 – Tableau 1 : Variétés d'Abricots

Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Goldrich	Gros fruit de belle apparence. Peau cireuse, jaune orangé. Chair de couleur orange. Fruit de bonne qualité à pleine maturité.	Les abricots acceptables sont orange vif. Modérément tendres, ils cèdent sous une pression délicate. Ils dégagent un arôme de fruit mûr intense. Ne sont pas acceptables ceux qui sont jaunes ou vert pâle, meurtris, mous ou pâteux.
Goldbar	Gros fruit de très bonne qualité, orange, un peu lavé de rouge.	
Goldstrike	Gros fruit ferme, orange, lavé d'un peu de rouge.	
Hargrand	Gros fruit juteux et savoureux. Autres variétés : Harglow, Harlayne et Harogem.	
Perfection	Très gros fruit de bonne qualité, savoureux. Peau et chair de couleur orange.	
Pui-sha-sin	Variété chinoise. Très gros fruit à peau tendre. Saveur délicieuse.	
Reliable	Fruit de grosseur moyenne. Bon à croquer. Se prête bien à la transformation.	
Rival	Gros fruit jaune à joues roses. Chair de couleur orange.	
Skaha	Gros fruit ferme de belle apparence, lavé de rouge sur fond orange vif à maturité.	
Sundrop	Fruit de belle apparence, de grosseur moyenne et de couleur orange vif.	
Tilton	Fruit petit à moyen, jaune, lavé de rouge. Bonne saveur.	
Tomcat	Fruit jaune crème, sans lavis, plus petit mais plus savoureux que les variétés Goldstrike et Goldbar.	

Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Wentatchee Moorpark	Généralement appelé MOORPARK. Gros fruit savoureux, à peau et chair jaunes.	

10. Les abricots fournis doivent :
- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des abricots en vertu du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#), dont une interprétation détaillée est disponible sur le site Web de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Manuels d'inspection des fruits frais – Abricots](#);
 - être de la variété indiquée au [tableau 1](#), le cas échéant;
 - être propres, parvenus à maturité, mais non trop mûrs;
 - être tendres sans être ratatinés et être exempts de pourriture, de coupures, de ruptures de la peau, de dommages causés par des insectes ou d'autres dommages;
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les **fruits frais**.

Taille

11. Le calibre varie. Chez le **fruit** parvenu à maturité, le calibre caractéristique de la variété peut être interprété, au point d'expédition, comme étant de 1 ½ pouce.

Entreposage et distribution

12. Les abricots doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-03 - Avocat

13. Ce fruit en forme de poire, à peau verte et rugueuse, se cultive en zone tropicale, particulièrement en Floride, en Californie et dans les Antilles. Il ne mûrit qu'après avoir été cueilli. Pour savoir si le fruit est mûr, il suffit de le prendre dans sa main et de le serrer délicatement; si sa chair cède légèrement sous la pression, il est mûr. Sa teneur en gras, surtout en gras monoinsaturés, est beaucoup plus élevée que chez la plupart des autres fruits.

SQA-10-03-01 – Tableau 1 : Avocat

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit vert vif à brun-vert (ou presque noir) ayant une forme plus ou moins sphérique ou celle d'un œuf ou d'une poire, de taille généralement égale ou supérieure à celle des poires poussant en zone tempérée. Lorsque	Les avocats acceptables sont frais et de couleur brillante. Leur chair est tendre et de texture riche et crémeuse. Ils cèdent sous une légère pression lorsqu'ils sont mûrs. De plus, ils sont lourds pour leur taille.

Description	Critères d'acceptabilité
l'avocat est mûr, sa chair est habituellement jaune verdâtre à jaune doré et s'oxyde et brunit rapidement si elle est exposée à l'air.	Ne sont pas acceptables les avocats qui sont trop mous et pâteux ou qui présentent des meurtrissures, des signes de pourriture ou des taches foncées.

14. Les avocats fournis doivent :
- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des avocats dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
 - être propres, parvenus à maturité, mais non trop mûrs;
 - être du calibre et du type indiqués;
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

15. Le calibre varie selon la variété. Le poids se situe habituellement entre 6 et 12 oz pour les avocats de Californie et entre 9 et 32 oz pour ceux de Floride. La taille du noyau est un facteur important dans la sélection des avocats. La variété Hass comporte le plus petit noyau, suivie à cet égard de la variété Guerte. Les avocats de Floride sont ceux qui ont le plus gros noyau.

Entreposage et distribution

16. Les avocats doivent être entreposés à une température de 55 à 65 °F (13 à 18 °C) et à une humidité relative de 85 à 95 %.

Les avocats sont emballés dans des contenants d'expédition en bois ou en carton-fibre. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux produits. Les avocats doivent être reçus en bon état.

SQA-10-04 - Banane

17. Les bananes sont disponibles dans une variété de grosseurs et, lorsqu'elles sont mûres, leur couleur peut être jaune, violette ou rouge. Les bananes issues d'un groupe de cultivars à fruits farineux et relativement fermes sont appelées « plantains ». Leur saveur varie de farineuse à sucrée et leur texture, de ferme à pâteuse. Il existe environ 400 variétés de bananes. La popularité de la Cavendish découle de raisons liées à son transport et à sa durée de conservation plutôt qu'à son goût.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

⁴ Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant à l'emballage de denrées alimentaires.

SQA-10-04-01 – Tableau 1 : Banane

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit elliptique à peau épaisse non comestible et à chair ferme et crémeuse.	Le degré de mûrissement acceptable des bananes varie selon le moment où l'on veut les utiliser. Les bananes acceptables sont juste assez fermes, lustrées, intactes aux deux extrémités et exemptes de coupures, de parties écrasées, de meurtrissures, de malformations ou de courbures anormales. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des signes de dommages dus à une basse température ou à des champignons.

18. Les bananes sont commandées mûres, demi-mûres ou mûrissantes. Voici les caractéristiques des bananes correspondant chaque degré de mûrissement:

- a. Mûre;
 - (1) Couleur caractéristique du fruit mûr, sans trace de vert;
 - (2) Mouchetures brun pâle à brun foncé, de diamètre maximal de 1/8 pouce; et
 - (3) À consommer dans les 24 heures.
- b. Demi-mûre; et
 - (1) Couleur vive, sans trace de brun;
 - (2) Texture ferme;
 - (3) Saveur un peu astringent; et
 - (4) Mûrissement complet exigeant 3 jours à la température ambiante.
- c. Mûrissante :
 - (1) Couleur pâle, avec le sommet vert;
 - (2) Saveur peu marquée;
 - (3) Saveur très astringente; et
 - (4) Mûrissement complet exigeant 5 ou 6 jours à la température ambiante.

19. Les bananes fournies doivent :

- a. satisfaire aux exigences fixées en vertu de la [*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)*](#) et du [*Règlement sur les fruits et les*](#)

légumes frais (C.R.C., ch. 285) et appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des bananes dans les *USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards* et/ou dans la *Norme pour les bananes [Codex Alimentarius]*;

- b. être du degré de mûrissement indiqué;
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
- d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

20. Le calibre de la banane n'a aucune incidence sur sa qualité.

Entreposage et distribution

21. Les bananes destinées à l'exportation sont cueillies vertes et généralement entreposées dans des mûrisseries lorsqu'elles arrivent au pays de destination. Les mûrisseries sont des salles rendues étanches et remplies d'éthylène, un gaz qui favorise le mûrissement des fruits. La saveur et la texture des bananes sont affectées par leur température de mûrissement.

22. Durant le transport, les bananes sont conservées à une température de 13,5 à 15 °C (57 à 59 °F); à une plus basse température, leur mûrissement s'interrompt définitivement. Les bananes sont ensuite entreposées à la température ambiante afin qu'elles puissent terminer leur mûrissement. Les bananes vertes ne doivent pas être placées au réfrigérateur, car leur mûrissement sera interrompu de façon irréversible. Les bananes doivent être reçues en bon état.

SQA-10-05 - Petits fruits

Description

23. Les petits fruits sont des fruits de petite taille généralement sphériques ou semi-oblongs, habituellement de couleur vive, à saveur sucrée ou acidulée. Ils sont parfois appelés « baies », mais bon nombre ne sont pas de vraies baies selon la définition scientifique de ce terme et appartiennent plutôt à une des catégories suivantes :

- a. les « fausses baies » (ex. bleuets et canneberges);
- b. les « fruits multiples » (ex. mûres et framboises); et
- c. les autres « faux fruits » (ex. fraises).

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA-10-05-01 - Tableau 1 : Variétés de Petits fruits

Variétés de Petits fruits	Description	Critères d'acceptabilité	Calibre	Catégorie
Mûres (du genre <i>Rubus</i>)	Lorsque leur mûrissement est terminé, les mûres ont la peau noir mat, lustrée, leur goût est sucré, et elles commencent un peu à ramollir. Elles ne mûrissent pas après la cueillette et sont généralement rouges ou violettes avant que leur mûrissement soit terminé.	Les mûres acceptables sont charnues, fermes et de couleur foncée (entièrement noires). Le petit creux de chaque drupéole est bien comblé. Les mûres sont compactes et juteuses, exemptes de saletés ou de signes de moisissure ou de pourriture. Ne sont pas acceptables celles qui sont rouges ou dures, écrasées ou meurtries.	Moyen à gros.	U.S. No. 1
Bleuets	Les bleuets sont bleu azur foncé à presque noirs, recouverts d'une couche cireuse naturelle appelée « pruine » qui leur donne un aspect luisant argenté. Les bleuets nains (bleuets sauvages) ont une saveur sucrée intense. Les bleuets en corymbe sont charnus et juteux.	Les bleuets acceptables dégagent un parfum frais et sucré, et ils sont secs et propres. Ne sont pas acceptables ceux qui sont violacés ou roses sur un côté, ternes, mous ou gorgés d'eau.	Petit chez les bleuets nains. Deux fois plus gros chez les bleuets en corymbe.	Canada n° 1
Groseilles	Les groseilles peuvent être vertes, blanches (vert-grist) ou jaunes ou présenter une teinte rouge allant du rose au violet ou presque au noir. La chair est parsemée de nombreuses graines minuscules regroupées au centre. Elle est de même couleur que la peau, mais légèrement translucide.	Les groseilles acceptables sont charnues, et leur texture ressemble à celle des raisins. Elles sont dures, sèches et bien luisantes. Les groseilles mûres sont jaune doré vif (les vertes ne sont pas mûres).	Varie selon la variété. Très gros chez les groseilles européennes. Plus petit chez les groseilles américaines.	

Variétés de Petits fruits	Description	Critères d'acceptabilité	Calibre	Catégorie
	<p>Sa saveur s'apparente à celle d'un mélange ananas-fraise. Les groseilles sont sphériques, oblongues ou en forme de larme, selon la variété. Les groseilles américaines sont parfaitement sphériques, leur couleur varie du rose au rouge vin à maturité, et elles ont une saveur très acide. Les groseilles rosâtres ou violacées sont les moins acides. Les groseilles de table, plus tardives et souvent rouges, jaunes ou dorées, sont plus sucrées et peuvent être consommées crues. Les groseilles les plus fraîches sont couvertes d'un duvet.</p>			
Canneberges	<p>La couleur des canneberges varie du rose pâle au rouge vif profond. Elles sont légères, lisses et dures et ont une saveur très acide.</p>	<p>Les canneberges acceptables sont fermes, charnues et sèches. Elles ont une belle couleur vive. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des signes d'écrasement.</p>	<p>Varie selon la variété</p>	<p>Canada n° 1</p>
Framboises	<p>Les framboises ont une saveur très sucrée à presque acide mais demeurant agréable. Leur couleur varie du rouge clair au rouge foncé.</p>	<p>Les framboises acceptables sont fermes, sèches et de bonne couleur pour leur variété. Ne sont pas acceptables les framboises dont le contenant est taché de jus et celles qui sont trop molles ou présentent des imperfections ou des moisissures.</p>	<p>Petit à gros</p>	<p>U.S. No. 1</p>

Variétés de Petits fruits	Description	Critères d'acceptabilité	Calibre	Catégorie
Fraises	Les fraises peuvent être tendres ou fermes, de couleur rouge moyen à rouge foncé. Après la cueillette, les fraises peuvent continuer à rougir, mais leur saveur ne deviendra pas plus intense.	Les fraises acceptables sont mûres, fermes et d'une couleur homogène, leur surface est luisante, et leur pédoncule est intact. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des taches vertes ou blanches, des signes de moisissure ou d'humidité ou d'autres dommages superficiels.	Gros à très gros	Canada n° 1

24. Les petits fruits fournis doivent :
- appartenir au moins à la catégorie indiquée au [tableau 1](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des baies en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))*, du *Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I* et les *USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards*;
 - être bien colorés pour leur variété;
 - être propres;
 - être parvenus à maturité;
 - être mûris à point;
 - être secs;
 - être dépourvus de leur pédoncule ou de leur chapeau (à l'exception des fraises) et exempts de signes de moisissure, de pourriture, de dommages causés par des insectes et d'autres dommages;
 - être exempts de traces de gel (mollesse, altération de la pruine et perte de couleur);
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

25. Se reporter au [SQA-10-05-01 – Tableau 1](#).

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

Entreposage et distribution

26. Les **petits fruits** moisissent rapidement lorsqu'ils sont laissés à la température ambiante. Selon leur qualité initiale, ils peuvent se conserver jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Après quelques jours cependant, ils perdent leur lustre et leur fraîcheur et ont tendance à ratatiner.

27. Les **groseilles** doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles se conservent jusqu'à une semaine au réfrigérateur; ensuite, elles ramollissent et prennent une couleur rosâtre.

28. Les petits fruits doivent être reçus en bon état.

SQA-10-06 - Carambole

Description

29. La carambole comporte cinq ou six grosses côtes en forme d'aile, disposées en étoile et contenant chacune deux graines. Elle dégage une odeur d'acide oxalique plus ou moins forte. Sa saveur, très acide à légèrement douce, s'apparente à celle d'un mélange de pomme, d'ananas et de kiwi.

SQA-10-06-01 – Tableau 1 : Carambole

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit jaune clair à jaune foncé, à peau mince et lisse recouverte d'une cuticule cireuse. La chair est jaune clair à jaune moyen, translucide, croquante, acide et très juteuse. Les tranches de carambole ont la forme d'une étoile. Lorsque le fruit est mûr, la peau, mince et comestible, passe du jaune pâle au jaune doré, et l'arête des côtes peut brunir.	Les caramboles acceptables ont la peau vert-jaune à jaune, lustrée. Elles sont fermes, exemptes de taches, et elles dégagent un arôme fruité.

30. Les caramboles fournies doivent :

- a. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

31. 2 à 5 pouces.

Entreposage et distribution

32. Les caramboles doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Il faut manipuler le fruit mûr délicatement pour éviter d'endommager ses côtes. Les caramboles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-07 - Chérimole

Description

33. Ce fruit d'Amérique du Sud a la forme d'un cône de pin. Il est mûr lorsqu'il est légèrement mou au toucher.

SQA-10-07-01 – Tableau 1 : Chérimole

Description	Critères d'acceptabilité
La peau du fruit est écailleuse, vert-gris, mate. Sa chair est blanche et tendre et contient de grosses graines noires (toxiques, non comestibles) et a un goût crémeux de fruits tropicaux mélangés rappelant l'ananas, la mangue et la fraise. La chérimole mûre est noir violacé. Sa fine peau verte fait penser à la surface d'un artichaut et a une texture de cuir au toucher. La chérimole renferme d'abord surtout de l'amidon, puis la majeure partie finit par se transformer en sucre, même si le fruit ne mûrit qu'après la cueillette. Comme les chérimoles mûrissent rapidement à la température ambiante, il faut les vérifier souvent pour ne pas qu'elles mûrissent trop.	Les chérimoles acceptables sont compactes et présentent une peau intacte et des carpelles très serrés. Quand les carpelles sont écartés, le fruit n'est plus à son meilleur et n'est pas acceptable. Les chérimoles acceptables sont vert-jaune, fermes et exemptes de taches. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des taches ou marbrures foncées.

34. Les chérimoles fournies doivent :
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

35. Le fruit est gros; il mesure 10 à 20 cm de longueur et 7 à 10 cm de diamètre. Il pèse en moyenne 155 à 500 g; les plus gros fruits peuvent atteindre un poids de 2,25 kg.

Entreposage et distribution

36. Les chérimoles dures doivent être entreposées à la température ambiante jusqu'à ce que leur chair cède légèrement sous la pression. Il faut ensuite les réfrigérer jusqu'au moment de servir. Les chérimoles doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité optimale de 90 à 98 %. Elles sont emballées dans des contenants monocouches pour qu'elles ne s'abîment pas. Les chérimoles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-08 - Cerise douce

Description

37. Les cerises sont de petits fruits sphériques. Les cerises douces sont de deux types : les cerises Bing (noires ou foncées) et les cerises Royal Ann ou Napoléon (couleur crème avec lavis rose ou rouge).

SQA-10-08-01 – Tableau1 : Variétés de cerises douce

Variétés de Cerises douces	Description	Critères d'acceptabilité
Cerises Bing (foncées ou noires)	Grosses cerises fermes et cordiformes à peau acajou et à noyau relativement petit. Leur chair croquante et juteuse a une saveur riche et sucrée.	Les cerises acceptables sont charnues et fermes, et leur peau est lisse, d'une belle couleur vive. Le fruit est sec et propre, et son pédoncule est intact, vert, d'aspect frais. Les cerises Royal Ann acceptables sont exemptes de taches, leur peau est lustrée et couverte d'un lavis occupant une bonne partie du fruit (indice d'exposition au soleil et donc, bien souvent, de sucrosité). La cerise mûre est lourde pour sa grosseur (signe d'une chair gorgée de jus), et elle est plus charnue et sucrée qu'une cerise immature. Ne sont pas acceptables les cerises dures, petites ou de couleur plutôt claire, parce qu'elles ont sans doute été cueillies avant d'être mûres. Ne sont pas acceptables non plus les cerises molles ou collantes, ou dont la peau est terne et ratatinée, parce qu'elles sont sans doute trop mûres.
Cerises Royal Ann (ou Napoléon)	Grosses cerises juteuses, sucrées et cordiformes, à chair blanche et ferme et à peau lavée de rose sur fond jaune. Les cerises Royal Ann sont surtout destinées à la mise en conserve commerciale et à la confection de cerises au marasquin.	

38. Les cerises fournies doivent :
- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1, conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des cerises en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#), dont une interprétation détaillée est disponible sur le site Web de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Manuels d'inspection des fruits frais – Cerises](#));
 - être du type indiqué et satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

39. Les cerises doivent être du calibre indiqué. Leur calibre varie de 21,43 mm (12 rangées) à 31,35 mm (18,5 rangées).

Entreposage et distribution

40. Les cerises doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles doivent être gardées à l'écart des aliments très odorants. Les cerises doivent être reçues en bon état.

SQA-10-09 - Noix de coco

Description

41. La noix de coco est un fruit sec simple de type « drupe fibreuse ». Ce n'est pas une noix véritable.

SQA-10-09-01 – Tableau 1 : Noix de coco

Description	Critères d'acceptabilité
Gros fruit presque rond. Sa coque est dure, brun moyen, recouverte de fibres ressemblant à des cheveux. Le fruit présente à une de ses extrémités trois dépressions rondes appelées « pores ». Sa chair est blanche, à texture humide légèrement croquante et à saveur délicatement sucrée. La noix de coco renferme un liquide blanc ayant l'apparence du lait. Ce liquide et la chair du fruit sont comestibles. Les noix de coco sont parfois enduites d'une couche de cire ou emballées dans une pellicule visant à les protéger contre la perte d'humidité.	Les noix de coco acceptables sont lourdes pour leur taille et font entendre un clapotement lorsqu'elles sont secouées. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des fissures ou des traces d'humidité autour des pores.

42. Les noix de coco fournies doivent :
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

43. Les noix de coco doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. La chair des noix de coco découpée en morceaux ou râpée doit être conservée dans un contenant hermétique. Les noix de coco doivent être reçues en bon état.

SQA-10-10 - Pitaya

Description

44. Le pitaya est parfois appelé « fruit du dragon ». La couleur rouge vif de sa peau est rehaussée par la présence d'excroissances vertes. Les pitayas sont de trois types : le pitaya rouge, le pitaya du Costa Rica et le pitaya jaune. Leur chair blanc vif est consommée crue; elle est délicatement sucrée et parsemée de minuscules graines noires comestibles qui lui donnent une texture similaire à celle du kiwi.

SQA-10-10-01 – Tableau 1 : Variétés de Pitayas

Variétés de pitayas	Description	Critères d'acceptabilité
Pitaya rouge	Fruit légèrement feuillu, à peau rouge à texture de cuir, à chair blanche. Variété de la plus courante.	Les pitayas jaunes sont mûrs lorsqu'ils ont une couleur dorée uniforme. Les pitayas roses et les pitayas jaunes doivent céder sous une légère pression de la main.
Pitaya du Costa Rica	Fruit légèrement feuillu, à peau rouge à texture de cuir, à chair rouge.	
Pitaya jaune	Fruit légèrement feuillu, à peau jaune à texture de cuir, à chair blanche.	

45. Les pitayas fournis doivent :
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais;
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

46. Les pitayas doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité optimale de 90 à 98 %. Il est préférable de les consommer dès qu'ils sont mûrs, mais ils peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à trois jours. Les pitayas doivent être reçus en bon état.

SQA-10-11 - Pamplemousse

Description

47. Le pamplemousse est un gros agrume jaune, sphérique, à chair juteuse et acidulée. Il en existe des variétés blanches et des variétés roses ou rouges, avec ou sans pépins. Les pamplemousses blancs et les pamplemousses roses ou rouges ont une saveur similaire. Les pamplemousses ne mûrissent plus après la cueillette.

SQA-10-11-01 - Pamplemousse

Description	Critère d'acceptabilité
Fruit à écorce jaune clair avec un peu de teinte rouge rosé. Chair rose clair à rouge foncé.	Les pamplemousses acceptables ont une peau lisse exempte de taches. Ils sont lourds pour leur taille et bien formés. La peau peut présenter un certain reverdissement, ce qui n'altère pas la qualité interne du fruit.

48. Les pamplemousses fournies doivent :
- être du calibre indiqué;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

49. Le calibre recommandé correspond à 48 pamplemousses par boîte.

Entreposage et distribution

50. Les pamplemousses doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %, dans un endroit bien aéré. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-12 - Raisin

Description

51. Les raisins sont classés selon leur utilisation (raisins de table et raisins à vin) et leur origine (Europe ou Amérique). Les variétés européennes (*Vitis vinifera*) ont la peau serrée; les variétés américaines (*Vitis labrusca*), originaires du Canada et de l'est des États-Unis, ont la peau plus lâche, se détachant plus facilement du fruit, ce qui est idéal pour l'épluchage. Il existe plus de 50 variétés de raisins de table; on préfère ceux qui sont sans pépins. Plusieurs variétés sont bien connues, et les raisins verts les plus populaires sont les Thompson et les Perlettes. Les raisins Perlettes se reconnaissent facilement au fait qu'ils sont environ 30 % plus gros que les Thompson. Les raisins sans pépins Red Flames et Ruby sont appréciés pour leur couleur, et ils ont une saveur plus intense que celle des raisins Thompson. On trouve au [tableau 1](#) une description des variétés communes de raisins.

SQA-10-12-01 - Tableau 1 : Variétés de Raisins

Variétés de raisins	Description	Critères d'acceptabilité
Raisins noirs	Fruits avec pépins, à peau bleu-noir foncé, à texture croquante et à saveur délicate.	Les raisins acceptables sont entièrement mûrs, car ce fruit ne mûrit plus après la cueillette. Les grappes sont
Raisins bleus	Gros fruits ovoïdes, réunis en grappe conique, à saveur sucrée et moelleuse.	

Variétés de raisins	Description	Critères d'acceptabilité
Raisins Ribier	Gros fruits avec pépins, à peau ferme, bleu-noir, à saveur délicate.	pleines et perdent seulement quelques raisins lorsqu'elles sont secouées. Les raisins sont charnus et leur pédoncule est vert. Les pépins sont bruns et entiers, et ils se détachent facilement de la pulpe. Ne sont pas acceptables les raisins ternes, à pédoncule brun, ratatinés ou renfermant des pépins verts. Les raisins dont la chair reste attachée au pédoncule ou dont la pulpe est opaque, laiteuse ou fade ont vraisemblablement gelé et ne sont pas acceptables.
Raisins Champagne	Minuscules fruits ronds à peau rouge, à chair croquante et sucrée, réunis en grappe par des pédoncules flexibles.	
Raisins sans pépins Thompson	Fruits ovoïdes réunis en grosse grappe, à peau verte et serrée, à saveur sucrée.	
Raisins verts Calmeria	Fruits allongés, avec pépins, à saveur sucrée avec une pointe d'acidité.	
Raisins verts Perlettes	Fruits verts, ronds, fermes, à peau serrée, à saveur douce et sucrée à légèrement acide.	
Raisins Red Flame	Fruits ronds, sans pépins, à chair sucrée, croquante et acidulée.	
Raisins Ruby	Fruits ronds, à peau tendre et à chair sucrée et acidulée.	
Raisins Red Emperor	Gros fruits avec pépins, à saveur sucrée.	
Raisins Red Globe	Gros fruits avec pépins, à saveur douce et sucrée.	

52. Les raisins fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des raisins en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#);
- b. être de la variété indiquée;
- c. venir en grappes bien colorées pourvues de fruits charnus fixés solidement par des pédoncules verts et flexibles;
- d. avoir la couleur et la forme caractéristiques de la variété;
- e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- f. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

53. Les raisins provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- a. satisfaire aux normes fixées à l'égard des raisins en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#);
- b. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) en ce qui a trait aux raisins;

- c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les raisins de table \[Codex Alimentarius\]](#);
- d. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments lorsque ces exigences sont plus strictes (tous les fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
- e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- f. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

54. Les raisins doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Non lavés, ils se conservent jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Il faut maintenir une bonne circulation d'air durant l'entreposage. Les raisins doivent être gardés à l'écart des fruits éthylénogènes et des mûrisseries. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-13 -Goyave

Description

55. La goyave est un fruit tropical en forme de pomme ou de poire portant au sommet quatre ou cinq vestiges floraux (sépalés) en saillie. La saveur du fruit et le nombre de graines qu'il renferme diffèrent considérablement selon la variété.

SQA-10-13-01 – Tableau 1 : Goyave

Description	Critères d'acceptabilité
La chair peut être blanche, rose, jaune ou rouge. L'odeur du fruit est sucrée, musquée, piquante et pénétrante. Les graines sont petites, nombreuses (112 à 535) et tout à fait comestibles chez les bonnes variétés.	Les goyaves acceptables sont tendres lorsqu'elles sont mûres. Elles ont une texture crémeuse et une peau tendre entièrement comestible.

56. Les goyaves achetées au Canada ou à l'étranger doivent :
- a. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les goyaves \[Codex Alimentarius\]](#);
 - b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

57. Longueur de 2 à 4 pouces.

Entreposage et distribution

58. Les goyaves ne doivent pas être réfrigérées. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-14 - Kiwi

Description

59. Le kiwi est un petit fruit oblong et charnu qui se cultive en zone subtropicale.

SQA-10-14-01 – Tableau 1 : Kiwi

Description	Critères d'acceptabilité
La peau du kiwi est fibreuse, pelucheuse, brun-vert, mate. Sa chair est vert émeraude, parsemée de minuscules graines noires qui sont comestibles. Le fruit a une saveur douce et sucrée.	Les kiwis acceptables sont charnus et exempts de rides ou de signes de dommages externes.

60. Les kiwis fournis doivent :
- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des kiwis dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) ;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

61. Les kiwis sont généralement ovoïdes et ont la taille approximative d'un gros œuf de poule, soit 5 à 8 cm (2 à 3 po) de long et 4,5 à 5,5 cm (1¾ à 2 po) de diamètre.

Entreposage et distribution

62. Les kiwis doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les kiwis non mûrs sont extrêmement sensibles à l'éthylène; leur exposition à ce gaz accélère leur ramollissement. Les kiwis doivent être reçus en bon état.

SQA-10-15 - Citron

Description

63. Le citron est un agrume ovoïde comportant un renflement prononcé à une extrémité. Le citron est un des fruits les plus polyvalents. La plupart des citrons viennent de la Californie ou de l'Arizona. Les principales variétés sont Eureka et Lisbon.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA-10-15-01 – Tableau 1 : Citron

Description	Critères d'acceptabilité
Le citron est un fruit à écorce jaune vif, lisse, ferme, parsemée de glandes à essences aromatiques, épaisse de 1/4 à 3/8 po (6 à 10 mm). Certaines variétés présentent des rayures longitudinales vertes et jaunes ou blanches. La pulpe de l'écorce est jaune pâle. Chaque citron renferme 8 à 10 quartiers, juteux et acides. La plupart des citrons comportent quelques pépins, mais certaines variétés en sont dépourvues.	Les citrons acceptables sont fermes, lourds pour leur taille et exempts de meurtrissures et de teinte verte. Leur peau est lisse, mince, à texture fine. Lorsqu'ils sont mûrs, les citrons dégagent un agréable parfum d'agrumes. Ne sont pas acceptables les citrons qui présentent des meurtrissures, une altération de la couleur, des rides, une peau dure, sèche ou fendillée, des taches de gale ou d'autres défauts. Les citrons de couleur pâle ne sont pas acceptables car ils sont plus vieux et moins juteux.

64. Les citrons fournis doivent :
- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des citrons dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

65. Si les citrons sont emballés dans des contenants fermés, le calibre doit être indiqué en termes du nombre de citrons que renferme chaque contenant. La longueur des fruits varie de 2 ¾ à 4 ¾ po (7 à 12 cm).

Entreposage et distribution

66. Les citrons doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les citrons doivent être gardés à l'écart des aliments très odorants et des fruits éthylénogènes. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-16 - Lime

Description

67. La lime est un agrume qui se cultive en Floride, dans les Antilles et au Mexique. Elle doit être cueillie à point car elle ne mûrit pas après la cueillette.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA-10-16-01 – Tableau 1 : Variétés de Limes

Variétés de limes	Description	Critères d'acceptabilité
Limes de Tahiti ou limes de Perse	Cultivées en Floride, les limes de Tahiti ou limes de Perse sont des fruits à écorce mince, lisse et luisante, vert vif, et à saveur aigre-douce.	Les limes acceptables sont fermes, bien formées et lourdes pour leur taille. Leur peau est lisse, luisante, vert vif à vert-jaune, à texture fine. Ne sont pas acceptables celles qui sont légères, ratatinées, spongieuses ou dont l'écorce présente une altération de couleur sur une grande superficie, des meurtrissures, des taches de gale, des signes de pourriture ou d'autres défauts. Les limes immatures ont une saveur très acide et peu sucrée et ne sont pas juteuses.
Limes du Mexique	Les limes du Mexique sont des fruits à peau mince, vert-jaune, et à saveur aigre-douce. Il en existe deux types : à chair acide et à chair douce.	

68. Les limes fournies doivent :
- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des limes dans les *USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards*;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

69. Les limes doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 % dans un endroit bien aéré, à l'abri de la lumière directe du soleil. Il faut les manipuler avec soin, de manière à éviter les meurtrissures et la pourriture interne. Il ne faut pas les laisser plus de 10 jours en chambre froide. Les limes ne dégagent que de très faibles quantités d'éthylène et sont sensibles à l'exposition à ce gaz. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-17 - Litchi

Description

70. Le litchi est un petit fruit sphérique cultivé en zone tropicale ou subtropicale. Seule sa pulpe est comestible. Il se prête à la consommation en frais et à la cuisson. Il ne continue pas de mûrir après la cueillette.

SQA-10-17-01 - Tableau 1 : Litchi

Description	Critères d'acceptabilité
Le litchi est recouvert d'une mince coque bosselée rouge à brun ayant l'aspect d'écorce. La pulpe est	Le pédoncule doit toujours être attaché au litchi. La rougeur de la coque est un signe

Description	Critères d'acceptabilité
blanche à blanc-gris ou crème pâle, translucide, de texture semblable à la pulpe du raisin, et elle renferme un gros noyau. Le litchi a une saveur sucrée qui rappelle celle du raisin ou de la cerise.	de fraîcheur. Les litchis non mûrs ont un goût amer. La meilleure façon d'évaluer le fruit est d'y goûter; le litchi doit être assez sucré.

71. Les litchis fournis doivent :
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

72. Diamètre d'environ 1 à 1,5 po.

Entreposage et distribution

73. Les litchis doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Afin de retarder la perte d'humidité et d'éviter que la couleur passe du rouge au brun, entreposer les litchis dans un sac en plastique perforé. Les litchis doivent être reçus en bon état.

SQA-10-18 - Mangue

Description

74. La mangue est un fruit charnu à noyau cultivé en zone tropicale. Elle est à peu près de la grosseur d'une poire, mais sa couleur et sa grosseur varient. Seule la chair est comestible. Les mangues qui ne sont pas mûres sont plutôt fermes et ont la peau verte. Les mangues continuent de mûrir après la cueillette.

SQA-10-18-01 – Tableau 1 : Mangue

Mangue	Description	Critères d'acceptabilité
	Ce fruit réniforme, ovoïde ou (rarement) sphérique peut être jaune, orange, rouge ou vert. La chair est juteuse, jaune orangé, à saveur riche et agréable, et elle a une teneur élevée en sucres et en acidité. La peau est mince et passe du vert au vert-jaune ou au jaune lavé de rouge à mesure que le fruit mûrit; la peau est lisse, cireuse, à texture du cuir. Le fruit mûr non pelé dégage une odeur résineuse et sucrée caractéristique. Le fruit renferme en son centre un noyau plat et oblong qui peut être fibreux ou poilu.	Les mangues acceptables sont assez fermes, cèdent sous une légère pression, sont bien formées, sont exemptes de meurtrissures et de taches et dégagent un arôme fruité. Les mangues ne sont pas acceptables s'il y a de la sève sur leur peau.

75. Les mangues fournies doivent :
- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des mangues dans *USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards*;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

76. Poids de 8 à 24 onces environ; longueur de 2 à 9 pouces.

Entreposage et distribution

77. Les mangues doivent être entreposées à une température de 16 à 18 °C (60 à 65 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les mangues doivent être reçues en bon état.

SQA-10-19 - Mangoustan

Description

78. Le mangoustan est le fruit d'un arbre tropical à feuillage persistant. Il est parfois appelé « mangouste ». On ouvre habituellement le fruit en exerçant une ferme pression ou une torsion sur sa surface jusqu'à ce qu'il se brise. Son écorce est amère et n'est pas comestible.

SQA-10-19-01 – Tableau 1 : Mangoustan

Mangoustan	Description	Critères d'acceptabilité
	Le mangoustan est un fruit violet ayant la forme d'une pomme. Il est un peu plus petit qu'une balle de tennis. Sa peau a la texture du cuir et est d'une couleur brun rougeâtre qui devient violet foncé quand le fruit est mûr. La chair, blanche, juteuse et tendre, se compose de 4 à 8 quartiers renfermant chacun une grosse graine. Le nombre de quartiers correspond au nombre de points qu'on peut voir sur les protubérances garnissant le dessous du fruit. La chair du fruit a une saveur très sucrée, piquante, citronnée et rafraîchissante qui peut rappeler celle de la fraise, de la pêche ou de la crème glacée à la vanille, mais elle est beaucoup plus parfumée. La texture de la chair rappelle celle de la pêche.	Les mangoustans acceptables sont fermes et portent toujours des feuilles vertes et fraîches fixées à leur pédoncule. Ils sont de couleur violet foncé uniforme, sans taches ni altérations de la couleur. Ne sont pas acceptables les mangoustans trop mûrs, qu'on reconnaît à leur peau tachée de jaune ou à la couleur brune des feuilles et du pédoncule.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

79. Les mangoustans fournis doivent :
- appartenir au moins à la catégorie « Extra », conformément aux normes fixées à l'égard des mangoustans dans la [Norme pour les mangoustans \[Codex Alimentarius\]](#);
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

80. Diamètre d'environ 2 ou 3 pouces.

Entreposage et distribution

81. Les mangoustans doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Il faut les manipuler avec soin, pour éviter les meurtrissures, et les garder dans un endroit frais et sec. Les mangoustans doivent être reçus en bon état.

SQA-10-20 - Melon

Description

82. Le melon est un fruit comestible sucré de la famille des Cucurbitacées. Sa teneur en sucres n'augmente généralement pas après la cueillette, et il doit donc être cueilli à point. La maturité est déterminée par la saveur, la sucrosité, l'arôme pénétrant et la couleur.

SQA-10-20-01 – Tableau 1 : Variétés de Melons

Variété de melons	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
Cantaloup	Fruit de forme ovoïde. L'écorce est beige, recouverte de lignes ayant l'aspect de veines ou de mailles. La chair est sucrée, rose saumon ou jaune orangé, ou même verte chez certaines variétés. Le centre est rempli d'une masse de petits pépins non comestibles.	Melon lourd, à peau sèche, sans zones ramollies. L'écorce est recouverte de lignes formant un large filet légèrement en relief. Le melon dégage un léger parfum. Le fruit de bonne qualité est de couleur jaune orangé; il est un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire et ferme ailleurs. La cicatrice de l'extrémité pédonculaire est lisse et forme une cavité bien sphérique. Les pépins à l'intérieur d'un	Melon à extrémité pédonculaire rugueuse à laquelle demeurent attachées des parties du pédoncule – cela signifie qu'il a été récolté trop tôt. Une peau verte présentant des zones ramollies, enfoncées, foncées ou sales qui semblent moisies constitue aussi un signe de mauvaise qualité.

Variété de melons	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
		melon juteux produisent un son de crécelle lorsque le fruit est secoué. Le côté du melon qui reposait sur le sol a souvent un aspect lessivé; cela n'affecte en rien la qualité du fruit. Voir Manipulation sans danger des melons - Salubrité des fruits et légumes frais - Santé Canada pour plus d'information relié aux risques alimentaires liés aux melons.	
Melon Casaba	Fruit sphérique, jaune vif, teinté de vert, à écorce côtelée et ridée. La chair est vert pâle, juteuse, légèrement sucrée, peu savoureuse.	Melon de couleur uniforme (écorce jaune vif avec très peu de vert). Le melon est assez gros, ferme, mais un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire. L'écorce du melon que l'on a laissé mûrir sur le plant est côtelée, et sa peau est légèrement cireuse au toucher lorsque le fruit est mûr.	Melon trop ferme ou trop mou. Une écorce trop verte ou parsemée de tâches foncées constitue aussi un signe de mauvaise qualité.
Melon Crenshaw	Croisement entre le melon Casaba et le melon de Perse. L'écorce est lisse, vert-jaune, avec des sillons peu profonds. L'écorce est d'abord principalement verte puis devient jaune doré à mesure que le fruit mûrit. La chair est parfumée, sucrée, juteuse et légèrement piquante, mais elle est fragile.	Melon assez gros, ferme mais un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire. L'écorce est d'un jaune vif teinté de vert. La peau est légèrement cireuse au toucher lorsque le fruit est mûr.	Melon trop ferme ou trop mou. Une peau trop verte ou couverte de tâches foncées constitue aussi un signe de mauvaise qualité.
Melon miel Honeydew	Gros melon à chair vert pâle à orange, très sucrée, à parfum floral délicat. À mesure qu'il mûrit, le fruit	Melon jaune crème, à écorce cireuse au toucher lorsqu'il est mûr. Le melon est ferme, un peu	Melon trop ferme, trop mou, ou à écorce recouverte de taches foncées. De plus, un

Variété de melons	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
	vert devient blanc crème puis jaune. Une fois parfaitement mûr, le melon cède sous une légère pression à l'extrémité apicale, et son écorce est collante et veloutée. Le fruit est de forme légèrement allongée et peut peser jusqu'à 3 kg.	ramolli à l'extrémité pédonculaire et assez gros – ceux qui pèsent environ 5 lb sont les plus savoureux. Si les pépins d'un melon secoué produisent un son de crécelle, cela signifie que le fruit est juteux.	melon trop vert n'est pas acceptable, car il ne mûrira jamais.
Melon d'eau (pastèque)	Il existe deux types de melons d'eau : le méditerranéen, qui est sphérique, et l'américain, qui est ovoïde. La peau du melon d'eau est lisse et peut être vert marbré ou vert foncé. La chair, généralement rouge, peut également être blanche, rose ou jaune et avoir tendance à s'effriter en raison de sa teneur en eau. Les pépins sont nombreux, lisses, de couleur brune, noire, jaune ou rouge. Il existe aussi des melons d'eau sans pépins, mais ils ne sont pas aussi sucrés que ceux avec pépins. Le melon d'eau ne continue pas de mûrir une fois récolté.	Melon d'eau ferme, de forme régulière, lourd pour sa taille et produisant un son grave lorsqu'on le frappe d'une main ouverte. Dans l'ensemble, l'écorce présente un lustre d'aspect sain. Si le fruit est gros et si sa peau est par ailleurs lisse et sans taches, la présence de jaune du côté où il était en contact avec le sol n'affecte pas sa qualité. La chair doit être rouge et juteuse et ne pas être striée de blanc.	Le melon d'eau n'est pas acceptable si son écorce est partiellement blanche ou vert pâle, si sa surface est ramollie en totalité ou en partie, s'il s'en échappe un liquide blanc laiteux, ou si le fruit présente des creux, des meurtrissures ou des coupures. Éviter les melons produisant un son aigu ou sourd quand on utilise la technique de la main ouverte pour déterminer la maturité gustative du fruit.

83. Les melons fournis doivent :
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

84. Les melons doivent être reçus en bon état.

SQA-10-21 - Nectarine

Description

85. La nectarine est un fruit à noyau. C'est en fait un type de pêche qui a été créé par sélection d'un gène récessif. Le goût de la nectarine ressemble beaucoup à celui de la pêche, avec une touche d'acidité additionnelle.

86. Il existe plus 150 variétés de nectarines, qui ne sont pas très différentes les unes des autres. Parmi les variétés les plus courantes, mentionnons les suivantes : Arctic Sweet, August Glo, Fantasia, Firebrite, Flaming Red, May Glo, Panamint, Snow Queen et Swazee. Les différences entre ces variétés ont moins d'importance que les deux grandes catégories de nectarines, les nectarines à noyau adhérent (aussi appelées « brugnons »), dont la chair se détache difficilement, et les nectarines à noyau non adhérent, dont la chair se détache facilement.

SQA-10-21-01 – Tableau : 1 Nectarine

Description	Critères d'acceptabilité
La nectarine se caractérise par sa peau lisse d'une riche couleur jaune ou crème lavée de rouge bordeaux à rouge vif. Sa chair est parfumée et peut être blanche, jaune ou rosâtre; elle est légèrement teintée de rouge près du noyau. Le noyau est gros et situé au centre du fruit. La couleur de la chair n'affecte pas son goût ou sa texture.	Les nectarines acceptables sont charnues et fermes sans être dures. Leur peau est lisse, bien colorée rouge foncé à jaunâtre, dépourvue de taches. Les nectarines dures, ramollies ou meurtries ne sont pas acceptables. Les fruits cueillis trop tôt sont verdâtres et ne sont pas acceptables car ils ne vieillissent pas bien.

87. Les nectarines fournies doivent :
- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des nectarines dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

88. En général, le calibre des nectarines varie de petit à gros, avec un diamètre moyen de 2,25 à 2,75 pouces.

Entreposage et distribution

89. Les nectarines doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %.

SQA-10-22 - Orange

Description

90. L'orange est un agrume sphérique. Son écorce est très mince à très épaisse, de couleur orange, à texture fine. La chair est pulpeuse, également de couleur orange.

91. Les oranges sont classées en deux grandes catégories : les sucrées et les amères, les premières étant les plus couramment consommées. Parmi les variétés d'oranges sucrées les plus populaires, mentionnons l'orange de Valence, l'orange Navel et l'orange sanguine, une espèce hybride.

92. Il faut choisir les oranges à peau luisante exempte de taches, de ridules, de zones ramollies ou de moisissures. Les oranges qui sont lourdes pour leur taille seront juteuses. Tous les agrumes doivent être cirés, leur cire naturelle étant enlevée par le processus de lavage. Plus le fruit est léger, plus sa peau est épaisse, plus sa chair est sèche et moins elle renferme de jus. Il faut préférer les orange Navel à petit point pistillaire (« nombril »), car un gros point pistillaire signifie que l'orange a été récoltée trop mûre. Les oranges à peau mince sont les meilleures. Éviter les oranges à écorce boursouflée ou spongieuse et à col pointu, car elles ne sont pas aussi savoureuses et juteuses.

SQA-10-22-01 – Tableau 1 : Variétés d'oranges

Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Orange sanguine	Fruit sphérique, petit à moyen, avec peu de pépins. L'écorce est orange, lavée de rouge, lisse ou légèrement parsemée de fossettes. La pulpe est rouge bourgogne, juteuse, à riche goût d'orange avec une pointe de framboise.	Les oranges sanguines acceptables sont bien formées et ont une écorce mince, orange, lavée ou non de rouge. Elles sont fermes et lourdes pour leur taille. Les plus juteuses et sucrées sont celles qui dégagent un parfum franc et sucré.
Clémentine	Petit fruit aplati. L'écorce est orange foncé, luisante, lisse, non adhérente à la chair. Le fruit est lourd pour sa taille. La présence de bosses sur l'écorce n'a rien d'anormal. Une écorce lâche et boursouflée n'est pas un indice de qualité.	Les clémentines acceptables présentent la couleur et la texture de peau caractéristiques de leur variété. Elles sont lourdes pour leur taille.

⁵ Pour les mandarines et les clémentines, une peau flétrie et rugueuse n'est pas un indice de qualité.

Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Mandarine	Petit agrume facile à peler qui a l'aspect d'une orange légèrement aplatie. Son écorce est orange, n'adhère pas à la pulpe et dégage un arôme parfumé. La mandarine est lourde pour sa taille. Une écorce bosselée n'a rien d'anormal. L'écorce de nombreuses variétés de mandarines est boursouflée et lâche, mais cela n'est pas un indice de qualité.	Les mandarines acceptables sont lourdes pour leur taille.
Orange Navel	Fruit juteux et sucré qui contient très peu de pépins. L'écorce est orange à jaune orangé. C'est un bon fruit de collation. De nombreuses oranges reverdissent sur l'arbre (elles redeviennent vertes après avoir été orange), mais ce phénomène n'affecte pas la qualité gustative de l'orange. Les oranges Navel ne continuent pas de mûrir après la cueillette.	Les oranges Navel acceptables sont fermes et lourdes pour leur taille, et leur écorce a une texture fine.
Orange de Valence	Orange juteuse et sucrée renfermant quelques pépins. C'est une bonne orange à jus et un bon fruit de collation. L'écorce est mince, orange verdâtre à maturité. De nombreuses oranges reverdissent sur l'arbre (elles redeviennent vertes après avoir été orange), mais ce phénomène n'affecte pas la qualité gustative de l'orange.	Les oranges de Valence de toutes les variétés doivent être fermes, lourdes pour leur taille, et avoir une écorce à texture fine.

Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Tangerine	La tangerine est facile à peler. Comme l'écorce est généralement lâche sur la pulpe, il peut être difficile de déterminer si le fruit est de haute qualité. Une fois l'écorce enlevée, les quartiers de la tangerine sont faciles à séparer, et ils renferment beaucoup de pépins chez la plupart des variétés. Plusieurs variétés sont disponibles sur le marché. La variété Darcy a une écorce rouge orangé d'aspect granuleux; la pulpe est orange foncé, à saveur sucrée et moelleuse, avec quelques pépins. La variété Fairchild a une écorce orange foncé, d'aspect granuleux, facile à enlever; la pulpe est orange vif et renferme quelques pépins. La variété Honey a une écorce lisse, jaune orangé, facile à enlever; la pulpe est orange foncé, à saveur riche et sucrée, avec quelques pépins. Les tangerines ne continuent pas de mûrir après la cueillette.	Les tangerines acceptables sont fermes à dures et semblent assez lourdes pour leur taille. Leur écorce a un aspect granuleux, et sa couleur n'est pas altérée. Les tangerines viennent souvent avec leur pédoncule et quelques feuilles.

93. Les oranges fournies doivent :
- Appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) pour les oranges de la Californie ou d'Arizona, dans les USDA Food Specifications pour les oranges de Floride et dans les USDA Food Specifications pour les oranges provenant d'autres États des États-Unis, ou à toutes les exigences de la [Norme pour les oranges \[Codex Alimentarius\]](#) pour les oranges de pays autres que les États-Unis;
 - être du calibre et de la variété indiqués;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

94. En général, les oranges ont environ 2 ou 3 pouces de diamètre. Un calibre acceptable correspond habituellement à 113 oranges par boîte.
95. Le [tableau 2](#) indique le nombre d'oranges par boîte selon le calibre.

SQA-10-22-02 – Tableau 2 : Oranges

Nombre d'oranges selon le calibre	
Nombre par boîte	Calibre
100	Environ 3 po
125	Environ 3 po
163	Environ 2 po
200	Environ 2,5 po
252	Environ 2 po
324	Environ 2 po

Entreposage et distribution

96. Les oranges doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-23 -Papaye

Description

97. La papaye est un fruit tropical en forme de poire originaire d'Amérique centrale. Sa cavité centrale est remplie de petits pépins noirs comestibles dont le goût épicé rappelle un peu celui du poivre noir. La peau n'est pas comestible. La papaye continue de mûrir après la cueillette.

SQA-10-23-01 – Tableau 1 : Papaye

Description	Critère d'acceptabilité
La peau de la papaye a une teinte ambrée à orangée lorsque le fruit est mûr. La chair est orange vif ou rosée, selon la variété, et elle est remplie de petits pépins noirs regroupés au centre du fruit. La papaye est mûre lorsqu'elle est tendre au toucher. Son goût ressemble vaguement à ceux de l'ananas et de la pêche, mais il est beaucoup plus doux, non acidulé. Il existe deux types de papayes : la mexicaine et l'hawaïenne. La papaye mexicaine est beaucoup plus grosse que la papaye hawaïenne et peut peser jusqu'à 10 lb et mesurer plus de 15 po de longueur. Sa chair peut être jaune, orange ou rosée, et sa saveur est moins intense que celle de la papaye hawaïenne. Les variétés Kapoho et Sunrise ont la forme d'une poire, et leur peau lisse, d'abord jaune verdâtre, devient orange-jaune à mesure que le fruit mûrit.	Les papayes acceptables ont la peau principalement jaune, avec un peu de vert. Lorsque le fruit est à point, sa peau est jaune vif, alors que chez le fruit non mûr elle est vert jaunâtre clair sans être complètement verte. Le fruit mûr est ferme, mais cède sous une légère pression. Il est lourd pour sa taille et a une peau lisse exempte de taches. Quelques points noirs ou moisissures, pour autant qu'ils ne soient pas causés par des meurtrissures ou des coupures, sont parfaitement acceptables et n'affecteront pas la saveur de la chair. Les papayes qui sont trop dures et vertes ou trop molles ou meurtries ne sont pas acceptables.

98. Les papayes fournies doivent :
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la *Norme pour les papayes [Codex Alimentarius]*;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

99. La papaye mesure en moyenne 6 po de longueur et pèse généralement environ 1 ou 2 lb.

Entreposage et distribution

100. Les papayes doivent être entreposées à une température de 16 à 18 °C (60 à 65 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les papayes doivent être reçues en bon état.

SQA-10-24 - Pêche

Description

101. La pêche est un fruit tendre et savoureux, à noyau adhérent ou non adhérent. Contrairement au noyau adhérent, le noyau non adhérent s'enlève facilement lorsque le fruit est coupé en deux. Le noyau est plissé et renferme une seule graine, qui est toxique. Les pêches ne mûrissent pas bien après la cueillette.

SQA-10-24-01 - Tableau 1 : Pêche

Description	Critères d'acceptabilité
La pêche est de forme sphérique et comporte une suture caractéristique sur un des côtés, depuis le pédoncule jusqu'au sommet. La chair est très délicate, blanche à orange vif. La peau est duveteuse (trait caractéristique de la pêche), crème ou jaune et plus ou moins lavée de rouge. La saveur est sucrée à légèrement acidulée. La pêche mûre est extrêmement parfumée et cède sous une légère pression.	Les pêches acceptables sont luisantes et d'aspect frais. Leur peau est crème ou jaune, plus ou moins lavée de rouge. Elles sont fermes mais cèdent sous une légère pression de la paume de la main. Ne sont pas acceptables les pêches non immatures, vert-jaune pâle, peu savoureuses, très acides, ou à chair dure et caoutchouteuse. La présence d'une petite cicatrice exsudant de la gomme est signe de dommages dus à des insectes.

102. Les pêches fournies doivent :
- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des pêches en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))* et du *Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe 1*;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et

- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

103. 6 à 8 pêches par kilogramme.

Entreposage et distribution

104. Les pêches doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les pêches doivent être reçues en bon état.

SQA-10-25 - Poire

Description

105. La poire est un fruit en forme de pomme ou de larme. Sa peau peut être jaune clair, rouge ou brune, et sa chair juteuse est presque translucide chez certaines variétés, comme la poire asiatique. L'achat des poires se fait en fonction du calibre, de la catégorie et de l'utilisation. Il faut les cueillir alors qu'elles sont légèrement immatures, car elles ont généralement un aspect plus rugueux et moins délicat si on les laisse mûrir sur l'arbre.

SQA-10-25-01 – Tableau 1 : Variétés de Poires

Variétés de poires	Description	Critères d'acceptabilité
Bartlett	Fruit irrégulier en forme de cloche. Peau mince qui passe du vert au jaune à mesure que le fruit mûrit et peut être un peu lavée de rose ou de rouge. Surface parfois inégale. Chair blanche, légèrement granuleuse, très juteuse et sucrée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette. Idéal pour la consommation en frais, les salades, les desserts et les plateaux à fromage.	Les poires acceptables sont propres, et leur peau est brillante, lisse, non ridée, exempte de taches. Les poires mûres sont fermes mais cèdent sous la pression lorsqu'on les comprime légèrement à l'extrémité pédonculaire. Celles qui ne sont pas mûres doivent être assez fermes et exemptes de coupures ou de meurtrissures. La peau doit avoir la couleur caractéristique de la variété.
Bosc	Fruit symétrique, en forme de cloche, ferme, croquante, à cou long et effilé, à peau liégeuse brun cannelle et à chair tendre et sucrée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette. Idéal pour la cuisson au four, au grilloir et au pochoir. Le fruit conserve mieux sa forme et sa texture que ceux des autres variétés, et sa saveur risque moins d'être occultée par celle d'épices comme la cannelle, le clou de girofle ou la muscade. Excellent à croquer.	
Anjou	Fruit en forme d'œuf, à peau mince, vert pâle à vert jaunâtre, mouchetée de brun ou liégeuse. Chair crémeuse, à texture fine et à goût sucré et épicé. La couleur de la peau ne change pas avec	

	le mûrissement, et le fruit continue de mûrir après la cueillette. Cette poire est à son meilleur si elle est utilisée tranchée en salade ou si elle est croquée en collation. Elle convient également à la cuisson au four, au pochoir ou à la rôtière, si elle n'est pas encore tout à fait mûre.	
Clapp	Fruit lisse, jaune verdâtre, présentant souvent un lavis. Chair délicate, juteuse et parfois granuleuse vers le centre. Variété idéale pour la consommation en frais, les salades, les desserts et le plateau à fromages.	

106. Les poires fournies doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des poires en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe 1](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

107. Les poires provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- a. satisfaire aux normes fixées en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#);
- b. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des poires dans les [USDA Grades and Standards for Summer and Fall Pears](#) et les [USDA Grades and Standards for Winter Pears](#);
- c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- d. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

108. Le meilleur calibre correspond à un nombre de 110 à 135 poires par boîte.

Entreposage et distribution

109. Les poires doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles doivent mûrir à une température de 15 à 18 °C (60 à 65 °F) sur une période de 3 à 5 jours. Il faut manipuler les poires délicatement, pour éviter les meurtrissures. Il ne faut pas laisser tomber sur le plancher les contenants d'expédition. Les poires produisent une grande quantité d'éthylène; elles sont sensibles à ce gaz, qui accélère le

mûrissement et le ramollissement de leur chair. Il ne faut pas les entreposer à proximité de pommes. Les poires doivent être reçues en bon état.

SQA-10-26 - Ananas

Description

110. Le mot « ananas » vient d'un mot indien, *nana*, évoquant le parfum délicat du fruit. En anglais, on nomme ce fruit *pineapple* parce qu'il ressemble à une pomme de pin. L'ananas est un fruit tropical qui cesse de mûrir après la cueillette.

SQA-10-26-01 – Tableau 1 : Ananas

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit de forme ovoïde à cylindrique caractérisé par sa peau sèche et dure et par les bractées vert foncé surmontant le fruit. La peau est brun verdâtre à brun doré. La chair est ferme, juteuse, allant de presque blanche à jaune ou jaune clair. La saveur est sucrée à aigre-douce. Le vrai moyen de déterminer si un ananas est mûr, surtout s'il est vert, est d'examiner le dessous du fruit : si une couleur jaune commence à être visible, c'est que l'ananas s'est chargé de sucre et est prêt à être mangé.	Les ananas acceptables sont parfaitement mûrs. Ils sont durs, et leur peau est vert foncé, jaune, jaune orangé ou rougeâtre. Ils ont l'air frais, et leurs bractées sont vert foncé, non jaunies, non brunies, non séchées. Les ananas acceptables dégagent une bonne odeur de fraîcheur caractéristique des fruits tropicaux, et ils sont lourds pour leur taille. Ils sont bien formés, et leur peau est dure et sèche. Les ananas ne sont pas acceptables si la couleur de leurs bractées ou de leur peau est altérée, s'ils présentent des moisissures de surface ou des zones ramollies, ou si leurs yeux (pointes épineuses situées au centre des alvéoles) sont foncés ou gorgés d'eau.

111. Les ananas fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des ananas dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

112. Les ananas provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- a. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les ananas \[Codex Alimentarius\]](#);
- c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- d. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

113. Le calibre recommandé est 18. Le diamètre moyen d'un ananas est de 4 à 5 pouces.

Entreposage et distribution

114. Les ananas doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les ananas doivent être reçus en bon état.

SQA-10-27 - Prune

Description

115. La prune appartient à la même famille que la pêche, la nectarine et l'amande. Selon la variété, sa saveur est sucrée à piquante ou presque aigre. Sa peau est lisse, et sa forme est généralement sphérique (elle peut aussi être ovoïde ou cordiforme). Certaines prunes ont une chair plus ferme que d'autres. Les prunes viennent en une multitude de formes et de couleurs. Toutes contiennent un gros noyau plat.

SQA-10-27-01 - Tableau 1 : Variétés de prunes

Variété de prunes	Description	Critères d'acceptabilité
Prune de Damas	Petit fruit sphérique à peau lisse, luisante, noir foncé à noir-violet. Chair ambrée, à goût très fort et acidulé (qui fait que cette prune convient mieux à la cuisson qu'à la consommation en frais). Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	Les prunes acceptables sont lisses, charnues, assez fermes et d'une couleur caractéristique de la variété. Ce n'est pas la couleur qui permet de savoir si un fruit est mûr : le fruit mûr non meurtri aura le sommet légèrement ramolli. Ne sont pas acceptables les prunes molles, trop mûres ou présentant des dommages causés par les insectes ou des signes de pourriture.
Prune noire	Fruit de forme sphérique mais très variable. Peau lisse, luisante, noire à noir-violet. Chair ambrée. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune verte	Fruit de forme ovoïde très variable, à extrémités légèrement pointues. Peau lisse, luisante, jaune verdâtre. Chair blanc-jaune, à saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune jaune	Fruit à peau jaune, lisse et luisante et à la chair orange. Forme très variable. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune rouge	Fruit de forme sphérique mais très variable. Peau lisse, rouge et jaune à rouge vif. Chair ambrée à orange. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	

116. Les prunes fournies doivent :
- appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des prunes en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))* et du *Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe 1*;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).
117. Les prunes provenant de l'extérieur du Canada doivent :
- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des prunes dans les *USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards*;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

118. Les prunes doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les prunes doivent être reçues en bon état.

SQA-10-28 - Grenade

Description

119. La grenade est un gros fruit sphérique coiffé d'un calice en saillie. Seuls les graines et le jus sont comestibles. Les graines se mangent crues. Les grenades sont cueillies et expédiées lorsqu'elles sont mûres. Elles ne continuent pas de mûrir après la cueillette.

SQA-10-28-01 – Tableau 1 : Grenade

Description	Critères d'acceptabilité
Peau dure, lisse, rouge foncé et rose foncé, à texture de cuir. À l'intérieur du fruit, les graines, de couleur cramoisie, sont réunies en grappes enveloppées par une membrane blanche et luisante non comestible. Le jus du fruit et ses graines, juteuses et croquantes, ont une saveur aigre-douce.	Les grenades acceptables sont lourdes pour leur taille et ne sont ni fendillées ni fendues.

120. Les grenades fournies doivent :
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

121. 2 ½ à 5 pouces.

Entreposage et distribution

122. Les grenades doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les grenades doivent être reçues en bon état.

SQA-10-29 - Ramboutan

Description

123. Le ramboutan est le fruit d'un arbre tropical de taille moyenne. Il appartient à la même famille que le litchi est parfois appelés « litchi chevelu ». Le ramboutan est plus gros que le litchi et ne lui ressemble pas beaucoup. Les deux fruits ont cependant une texture et une saveur semblables, mais la saveur du ramboutan est légèrement plus piquante. Les ramboutans sont souvent infestés d'insectes et sont sujets à la pourriture. Les ramboutans de la meilleure qualité sont généralement ceux qui sont récoltés avec la branche, parce qu'ils sont ainsi moins sensibles à la pourriture, aux dommages et aux organismes nuisibles et demeurent frais plus longtemps que ceux qui en ont été détachés. Les ramboutans attachés à leur branche conservent leur saveur caractéristique et sont plus appétissants que ceux qui sont vendus individuellement. La couleur des pointes du ramboutan s'altère avec le temps, mais cela n'affecte généralement pas la qualité interne du fruit. On peut voir qu'un ramboutan est mûr à sa coque exempte de meurtrissures et de taches et à sa couleur rouge bien développée. Les pointes poilues doivent être fermes, non cassantes.

SQA-10-29-01 – Tableau 1 : Ramboutan

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit poilu, jaune à cramoyssi, rougissant à mesure qu'il mûrit. Graine noire, non comestible, ovoïde, couverte d'une pulpe blanche et juteuse qui est comestible.	Les ramboutans acceptables ont la peau rouge vif, mais la présence d'un peu de jaune ou d'orange est acceptable. Ne sont pas acceptables les ramboutans à peau verte, car ils ne sont pas mûrs; ceux dont la peau est noire ou couverte de poils noirs ne sont pas acceptables non plus.

124. Les ramboutans fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie « Extra », conformément aux normes fixées à l'égard des ramboutans dans la [Norme pour les ramboutans \[Codex Alimentarius\]](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

125. Le fruit est petit et ne mesure généralement pas plus de 2 po (5 cm) de longueur.

Entreposage et distribution

126. Les ramboutans doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Ils peuvent aussi être gardés à la température ambiante pendant deux ou trois jours. Les ramboutans doivent être reçus en bon état.

SQA-10-30 -Rhubarbe

Description

127. La rhubarbe est en fait un légume très acide, mais on la considère comme un fruit à cause de son utilisation. Seul le pétiole (tige) des feuilles est comestible. Le limbe (la partie plate de la feuille) peut être toxique et doit être enlevé et jeté avant la cuisson. Il en existe deux types : la rhubarbe de champ et la rhubarbe de serre.

SQA-10-30-01 -Tableau 1 : Rhubarbe

Description	Critères d'acceptabilité
Les pétioles (tiges) sont verts à rouge foncé et souvent striés.	Les tiges de rhubarbe acceptables sont droites, fermes, croquantes, lisses et exemptes de piqûres ou d'altérations marquées de la couleur. Elles sont luisantes et suintent lorsqu'on les coupe. N'est pas acceptable la rhubarbe molle au toucher ou dont la couleur est altérée.

128. La rhubarbe fournie doit :

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada n° 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard de la rhubarbe en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))* et du *Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I*;
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

129. La rhubarbe peut être entreposée quelques jours au réfrigérateur, mais elle flétrit assez rapidement. Elle se congèle bien. La rhubarbe doit être reçue en bon état.

Règlements applicables et références concernant les [Fruits frais]

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – Manuels d'inspection des fruits frais – Abricots

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) – Manuels d'inspection des fruits frais – Cerises

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

Code d'Usages en Matière d'Hygiène pour les Fruits et Légumes Frais

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

Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22)

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

Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))

Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)

Norme pour les ananas [Codex Alimentarius]

Norme pour les bananes [Codex Alimentarius]

Norme pour les goyaves [Codex Alimentarius]

Norme pour les mangoustans [Codex Alimentarius]

Norme pour les oranges [Codex Alimentarius]

Norme pour les papayes [Codex Alimentarius]

Norme pour les raisins de table [Codex Alimentarius]

Norme pour les ramboutans [Codex Alimentarius]

Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212)

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

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Partie B - Aliments, Titre 11

Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285)

Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., ch. 285), Annexe I

USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards

USDA Grades and Standards for Fruits

USDA Grades and Standards for Summer and Fall Pears

USDA Grades and Standards for Winter Pears