

FQS-37 – Flour and Cake, Pancake and Waffle Mixes

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

[Applicable Regulations and Resources for Flour and Cake, Pancake and Waffle Mixes Flour and Cake, Pancake and Waffle Mixes](#)

FQS-37-01 – Flour

Description

1. Flour is made by grinding cereal grains, other seeds or roots. Flour is mainly made from wheat, although it can be milled from corn, rice, nuts, legumes, etc. Vitamins and minerals are added to flour to restore some of the nutrients lost during processing.

FQS-37-01-01 – Table 1: Type of Flour

Flour Type	Description	Requirements
White Flour, Enriched Flour and Enriched White Flour	White Flour, Enriched Flour and Enriched White Flour are the acceptable naming options for the common name of the same food. This flour must contain added thiamine, riboflavin, niacin, folic acid and iron at the levels prescribed by in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products . In addition, vitamin B ₆ , d-pantothenic acid, magnesium and calcium may also be added to levels indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13 . When any of these nutrients are added to flour, a claim may be made to that effect in advertising and on the label as per the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13 . Added nutrients must be declared in the Nutrition Facts table.	Must meet the specifications as set out in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products and the Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising) .
Whole Wheat Flour	Flour prepared by the grinding and bolting of cleaned, milling grades of wheat from which a part of the outer bran or epidermis layer may have been separated. This flour shall contain the natural constituents of the wheat berry to the extent of not less than 95 per cent of the total weight of the wheat from which it is milled.	Must meet the specifications as set out in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13 and the Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising) .
Graham Flour	Flour to which has been added part of the bran and other constituents of the wheat berry.	Must meet the specifications as set out in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13 and the Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising) .
Gluten Flour	Gluten flour is food obtained by removing from flour a part of the starch.	Must meet the specifications as set out in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13 and the

Flour Type	Description	Requirements
		<i>Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising).</i>
All Purpose Flour	All Purpose flour (also known as Top Patent Spring) is enriched flour as described above. This flour is obtained by grinding and mixing different varieties of hard and soft winter wheat. It has approximately 9-12% protein content. The exact protein content varies by brand, by region, and also by country. It can be used for any purpose, as its name indicates.	Must meet the specifications as set out in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13</i> and the <i>Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising).</i>
Bread Flour	Bread flour is known as hard or strong flour because it is a high protein or gluten flour. It has approximately 14-16% protein content. The exact protein content varies by brand, by region, and also by country. The flour is usually made with a greater percentage of hard red winter or hard red spring wheat which has higher gluten content giving the bread dough the elastic quality necessary for greater product volume.	Must meet the specifications as set out in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13</i> and the <i>Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising).</i>
Cake and Pastry Flour	Cake and Pastry Flour is milled from soft winter wheat and has a soft texture and smooth feel. It has a low protein or gluten content. It has approximately 7-10% protein content. The exact protein content varies by brand, by region, and also by country. It is made from soft wheat.	Must meet the specifications as set out in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13</i> and the <i>Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising).</i>
Rye Flour	Rye Flour ground from the cereal grass grain rye (Gramineae). It is grown in the northern part of the United States, Canada, Eastern Europe and Russia. It has very low gluten content (less than 2%) and is usually blended with wheat flour to produce a lighter loaf.	Must meet the specifications as set out in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13</i> and the <i>Industry Labelling Tool (replaces the Guide to Food Labelling and Advertising).</i>

FQS-37-01-02 - Table 2: Types of Mixes

Mix Types	Description	Requirements
Cake Mixes	Cake mixes consist of premixed ingredients consisting of flour, sugar, flavouring, baking powder, and sometimes some form of fat and require the addition of other ingredients, usually eggs, water, and sometimes vegetable oil or butter.	The minimum guaranteed storage life of the cake mixes under cool dry storage conditions must be nine months from the date of delivery. When baked according to the manufacturer's directions the finished product shall have the colour, texture, and flavour and characteristics of their type.
Pancakes and Waffle Mixes	Dry mixes used in the preparation of pancakes and waffles by the addition of either water or water and eggs. Mixes consist of flour, sugar or other sweetening	The mixes must have a shelf life of twelve months from the date of delivery. When prepared according to

	ingredients, leavening agents, salt, shortening, dried skim milk, buttermilk or whey. Mixes may also contain flavourings, spices, emulsifying agents and other food additives. Where the mix requires the addition of only water, the mix shall also contain dried eggs, egg yolks or egg whites. Mixes may be available as wheat, buttermilk , or buckwheat.	the manufactures directions the pancakes or waffles shall be light and tender, of good colour and texture and free from pastiness, bitterness or mustiness. Waffles mixes when prepared according to directions shall produce waffles with crisp, dry texture with even brown colour on both sides. Wheat pancakes shall contain at least 45% wheat flour by mass and not more than 45% by mass of other flours from barley, corn, rice, rye or soybeans. Buckwheat pancake mixes shall contain at least 30% by mass of buckwheat flour and not more than 50% by mass of other flours from barley, wheat, corn, rice or soybean.
Biscuit Mixes	Dry mixes used in the preparation of biscuits by the addition of either water or water and eggs. Mixes consist of flour, sugar or other sweetening ingredients, leavening agents, salt, shortening, dried skim milk, buttermilk or whey. Mixes may also contain flavourings, spices, emulsifying agents and other food additives. Where the mix requires the addition of only water, the mix shall also contain dried eggs, egg yolks or egg whites. Mixes may be available as tea or buttermilk .	The mixes must have a shelf life of twelve months from the date of delivery. When prepared according to the manufactures directions the biscuits shall be light, flaky and tender, of good colour and texture and free from pastiness, bitterness or mustiness.

2. All flour and mixes procured in Canada:
 - a. must be of the type and pack size specified;
 - b. must comply with [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 13, Grain and Bakery Products](#);
 - c. must meet the description and requirements as indicated in [Tables 1](#) and [Table 2](#) for the applicable product;
 - d. must comply with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#), [Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#) and the [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#);
 - e. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#);
 - f. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#);
 - g. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#);

- h. must comply with Pesticide and Pesticide Management Program listed under the [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and the [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
 - i. must comply with all the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
 - j. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - k. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
 - l. must be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines; and
 - m. must comply with any microbiological criteria established in accordance with the [Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#).
3. All flour and mixes procured outside of Canada:
- a. must only be procured from countries that meet federal acts and regulations govern the importation of food under the [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#);
 - b. must be of the type and pack size specified;
 - c. must comply with [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 13](#) (or the equivalent in the country where procured);
 - d. must meet the description and requirements as indicated in [Tables 1](#) and [Table 2](#) for the applicable product;
 - e. must comply with relevant sections of Acts and Regulations (or the equivalent in the country where procured) listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#), [Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#) and the [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#);
 - f. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#);
 - g. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#);
 - h. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#); and/or
 - i. must comply with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);

- j. must comply with Pesticide and Pesticide Management Program listed under the [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and the [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
- k. must comply with all the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#) (or the equivalent in the country where procured);
- l. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or
- m. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#); and/or
- n. must comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
- o. must be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer) ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under Recommended International Code of Practice [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;
- p. must comply with other Codex Alimentarius standards relevant to Flour, such as: [Codex Alimentarius - General Standard for Wheat Flour](#) and the [Codex Alimentarius - General Standard for Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour](#);
- q. must comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
- r. must be free from heavy metal and comply with maximum residue limits and maximum mycotoxin limits established by the Codex Alimentarius standards relevant to Flour;
- s. must comply with any microbiological criteria established in accordance with the [Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#); and
- t. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All flour and cake, pancake and waffle mixes must be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements.

Size

4. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable for flour and cake, pancake and waffle mixes unless otherwise specified.

Packaging

5. Flour shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and marking which safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic qualities of the product. Packaging material must be made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product. If the product is packaged in sacks, these must be clean, sturdy and strongly sewn or sealed.

Storage and Distribution

6. Product is to be stored and distributed in a clean, dry area at temperatures of 16-20° and 60% relative humidity. Maximum recommended product age limit is 12 months. Lower moisture limits may be required for certain destinations in relation to the climate, duration of transport and storage.

Applicable Regulations and Resources for Flour and Cake, Pancake and Waffle Mixes

[Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\)](#)

[Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#)

[Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#)

[Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#)

[Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#)

[Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#)

[Canadian Grain Commission](#)

[Canadian National Millers Association](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Wheat Flour](#)

[Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 13, Grain and Bakery Products](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#)

[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#)

[Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#)

[Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#)

[Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#)

[Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#)

[Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#)

[World of Flours and Flour Milling](#)

SQA-37 - Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres

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**.

Règlements applicables et références concernant les farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres**SQA-37-01 - Farine****Description**

1. On obtient de la farine en broyant des céréales, d'autres grains ou des racines. La farine est principalement faite de blé, mais on trouve également de la farine de maïs, de riz, de noix, de légumineuses, etc. Des vitamines et des minéraux sont ajoutés à la farine pour compenser la perte de certains nutriments durant la transformation.

SQA-37-01-01– Tableau 1 : Type de farine

Type de farine	Description	Exigences
Farine blanche, farine enrichie et farine blanche enrichie	« Farine blanche », « farine enrichie » et « farine blanche enrichie » sont des options de désignation acceptables pour le nom usuel du même aliment. Ce type de farine doit contenir de la thiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide folique et du fer ajoutés aux concentrations prévues par l'article B.13.001 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie De plus, de la vitamine B6, de l'acide d-pantothénique, du magnésium et du calcium peuvent également être ajoutés aux concentrations précisées à l'article B.13.001 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie. Conformément à l'article D.01.004 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), lorsque l'un de ces nutriments est ajouté à la farine, une mention relative à la teneur de ce nutriment doit se trouver sur l'étiquette ou dans l'annonce du produit. Les nutriments ajoutés doivent être déclarés dans le tableau de la valeur nutritive.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.001 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) .
Farine de blé entier	La farine de blé entier est obtenue par mouture et blutage de blé nettoyé de qualité à farine, dont une partie de la couche externe du son ou épiderme, a été enlevée. Elle doit renfermer les constituants naturels du grain de blé dans la proportion d'au moins 95 pour cent du poids total du blé dont elle provient.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.005 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments)

Type de farine	Description	Exigences
Farine de Graham	C'est une farine à laquelle a été ajoutée une partie du son et autres constituants du grain de blé.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.006 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) .
Farine de gluten	La farine de gluten doit être le produit alimentaire obtenu en enlevant de la farine une partie de l'amidon.	Doit respecter les exigences énoncées à l'article B.13.007 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) .
Farine tout usage	La farine tout usage est une farine enrichie comme il est susmentionné. Elle est obtenue par mouture et mélange de différentes variétés de blé d'hiver à grain tendre et à grain vitreux. Elle a une teneur en protéines d'environ 9 à 12 %. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. Comme son nom l'indique, la farine tout usage se prête à toutes les utilisations.	Doit respecter les exigences énoncées au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) .
Farine à pain	La farine à pain est également connue sous le nom de farine de blé de force ou de farine forte en raison de sa forte teneur en protéine ou en gluten. Elle a une teneur en protéines d'environ 14 à 16 %. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. La farine est habituellement faite d'un plus grand pourcentage de blé de force rouge d'hiver ou de blé de force roux de printemps qui a une teneur plus élevée en gluten, ce qui confère au pain l'élasticité nécessaire pour lever davantage.	Doit respecter les exigences énoncées au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) .
Farine à gâteau et à pâtisserie	La farine à gâteau et à pâtisserie est obtenue par la mouture du blé tendre d'hiver et elle a une texture fine et douce. Elle a une faible teneur en protéines (environ 7 à 10 %) ou en gluten. La teneur exacte en protéines varie selon la marque, la région et également le pays d'origine. Elle est faite de blé tendre.	Doit respecter les exigences énoncées au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) .

Type de farine	Description	Exigences
Farine de seigle	La farine de seigle est obtenue par la mouture du seigle, une céréale de la famille des graminées. Le seigle est cultivé dans le nord des États-Unis, au Canada, en Europe de l'Est et en Russie. La farine de seigle a une très faible teneur en gluten (moins de 2 %) et elle est habituellement mélangée avec de la farine de blé pour produire un pain plus léger.	Doit respecter les exigences énoncées au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie et L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments) .

SQA-37-01-02 - Tableau 2 : Type de mélange

Type de mélange	Description	Exigences
Mélanges pour gâteaux	Les mélanges à gâteaux sont constitués d'ingrédients prémélangés : farine, sucre, aromatisant, poudre à pâte, parfois d'un certain type de matière grasse et ils nécessitent l'ajout d'autres ingrédients (généralement des œufs, de l'eau et parfois de l'huile végétale ou du beurre).	La durée de conservation minimale garantie des mélanges pour gâteaux entreposés dans un endroit frais et sec doit être de neuf mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'il est préparé selon les instructions du fabricant, le produit fini doit avoir la couleur, la texture, la saveur et les caractéristiques du type de mélange.
Mélanges pour crêpes et gaufres	Mélanges secs utilisés pour la préparation de crêpes et de gaufres nécessitant l'ajout d'eau ou d'eau et d'œufs. Les mélanges sont constitués de farine, de sucre ou d'autres ingrédients édulcorants, d'agent de levage, de sel, de la graisse alimentaire, de lait écrémé en poudre, de babeurre ou de lactosérum. Les mélanges peuvent également contenir des aromatisants, des épices, des agents émulsifiants et d'autres additifs alimentaires. Lorsque le mélange requiert l'ajout d'eau seulement, il doit également contenir des œufs, des jaunes ou des blancs d'œufs séchés. Les mélanges peuvent être à base de farine de blé, babeurre , ou de sarrasin.	Les mélanges doivent avoir une durée de conservation de douze mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'elles sont préparées selon les instructions du fabricant, les crêpes ou les gaufres doivent être légères et tendres, avoir une belle couleur et une belle texture et être exemptes de goût pâteux, amer ou moisi. Lorsqu'on suit les instructions pour préparer des gaufres, celles-ci doivent avoir une texture croustillante et sèche et être uniformément brunes des deux côtés. Les crêpes de blé doivent contenir au moins 45 %, en masse, de farine de blé et au plus 45 %, en masse, d'autres types de farine (orge, maïs, riz, seigle ou soya). Les mélanges pour crêpes de sarrasin

Type de mélange	Description	Exigences
		doivent contenir au moins 30 %, en masse, de farine de sarrasin et au plus 50 %, en masse, d'autres types de farine (orge, blé, maïs, riz ou soya).
Mélanges à biscuits chauds	Mélanges secs utilisés pour la préparation de biscuits chauds nécessitant l'ajout d'eau ou d'eau et d'œufs. Les mélanges sont constitués de farine, de sucre ou d'autres ingrédients édulcorants, d'agent de levage, de sel, de shortening, de lait écrémé, de babeurre ou de lactosérum en poudre. Les mélanges peuvent également contenir des aromatisants, des épices, des agents émulsifiants et d'autres additifs alimentaires. Lorsque le mélange requiert l'ajout d'eau seulement, il doit également contenir des œufs, des jaunes ou des blancs d'œufs séchés. Les mélanges peuvent être offerts sous forme nature ou avec babeurre .	Les mélanges doivent avoir une durée de conservation de douze mois à partir de la date de livraison. Lorsqu'ils sont préparés selon les directives du fabricant, les biscuits chauds doivent être légers, floconneux et tendres, avoir une belle couleur et une belle texture, sans goût pâteux, amer ou de moisi.

2. Toutes les farines et tous les mélanges achetés au Canada doivent :
- être conformes au type et au format d'emballage spécifié;
 - être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#);
 - respecter les descriptions et les exigences précisées aux [tableaux 1](#) et [2](#) pour le produit applicable;
 - être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#), à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
 - être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#);
 - être conformes aux règlements pertinents de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
 - être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
 - satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
 - 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 \(DORS/95-212\)](#);

- j. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - k. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
 - l. avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
 - m. doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
3. Toutes les farines et tous les mélanges achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
 - b. être conformes au type et au format d'emballage spécifiés;
 - c. être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#) (ou aux lois et règlements du pays d'origine);
 - d. respecter les descriptions et les exigences précisées aux [tableau 1](#) et [tableau 2](#) pour le produit applicable;
 - e. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#), à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
 - f. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et sécurité énoncés dans [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#);
 - g. être conformes aux règlements pertinents de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
 - h. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
 - i. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
 - j. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
 - k. 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 \(DORS/95-212\)](#) (ou dans les lois et règlements du pays d'origine);

- l. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
- m. être conformes aux sections pertinentes dans [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- n. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- o. avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments soient sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMCP);
- p. satisfaire aux autres normes du Codex Alimentarius qui sont pertinentes à la farine, comme la [Norme codex pour la farine de blé \[CODEX STAN 152-1985\]](#) et la [Norme pour la semoule et farine de blé dur \[CODEX STAN 178-1991\]](#);
- q. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- r. être exempts de métaux lourds et conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines s'appliquant à la farine et établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- s. doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#); et
- t. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les farines et tous les mélanges doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Format

4. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce de la farine, des mélanges pour gâteaux, crêpes ou gaufres offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

Emballage

5. La farine doit être emballée dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Lorsque le produit est emballé dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés. La farine de blé et la plupart des autres produits de minoterie sont habituellement emballés dans des sacs en papier multicouches, des sacs en polypropylène ou des sacs de jute.

Entreposage et distribution

6. Le produit doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à une température de 16 à 20 °C et à une humidité relative de 60 %. La durée de conservation maximale recommandée pour le produit est de douze mois.

Une plus faible limite maximale en humidité peut être requise pour certaines destinations en raison du climat, de la durée du transport et de l'entreposage.

Règlements applicables et références concernant Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#)

[Association canadienne des minoteries de farine de blé](#)

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

[Commission canadienne des grains](#)

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

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

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

[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 grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)

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

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[Norme pour la farine de blé \[CODEX STAN 152-1985\]](#)

[Norme pour la semoule et farine de blé dur \[CODEX STAN 178-1991\]](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)

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

[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 \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#)

[World of Flours and Flour Milling](#)