

FQS-34 – Bread and Baked Products

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**.

FQS-34-01 – Bread

FQS-34-02 – Bread Products

FQS-34-03 – Flat Bread Products

FQS-34-04 – Annex A – Acceptable Product Listed

[FQS-34-04-01 – Annex A – Sliced Bread](#)

[FQS-34-04-02 – Annex A – English Muffins](#)

[FQS-34-04-03 – Annex A – Bagels](#)

[FQS-34-04-04 – Annex A – Tortillas](#)

[FQS-34-04-05 – Annex A – Pitas](#)

[Applicable Regulations and Resources for Bread and Baked Products Bread and Baked Products](#)

FQS-34-01 – Bread

Description

1. Bread is a staple food prepared by cooking dough made with yeast as the leavening agent, flour as the main ingredient, and liquid, water or milk, and other ingredients such as fats, sugars and salt, dependent upon the type of bread. Loaves of bread procured shall be sweet and wholesome, well risen and well baked with even bloom. They shall be free from burnt crust and be uniform in size. The crumb shall be a good even texture and the bread shall be free from dough spots, lumps or indication of mould or rope.
2. Rope is the name given to a bread disease which results in breaking down the starch and protein of the loaf producing a discoloured and sticky condition in the crumb which is accompanied by a characteristic disagreeable odour and nauseating taste. Ropiness in bread is not noticeable directly after baking but usually makes its appearance from 12 to 36 hours after the bread has left the oven.

FQS-34-01-01 – Table 1: Types of Bread

Type	Description	Requirements [All bread products must be fresh, not frozen or previously frozen unless otherwise specified]
White Bread	Made by baking yeast-leavened dough prepared with flour and water and may contain: salt, shortening, lard, butter or margarine; milk or milk product; whole egg, egg-white; egg-yolk, (fresh, dried, or frozen); a sweetening agent; and other ingredients indicated in <u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products</u> B.13.021. White bread shall be white and creamy in colour and free of grayness.	Must comply with <u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products</u> B.13.021. The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.
French or	A variant of white bread made by baking yeast-leavened dough prepared with flour, water,	Must comply with <u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870),</u>

Type	Description	Requirements [All bread products must be fresh, not frozen or previously frozen unless otherwise specified]
Italian-style Bread	sugar and salt with no other ingredients, indicated in Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.021 . French or Italian style bread shall be white and creamy in colour, free of grayness and have a hard crust.	Division 13, Grain and Bakery Products B.13.021 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.
Enriched White Bread	Made from dough in which enriched flour is the only wheat flour used and contains ingredients of the type and amounts indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.022 . Enriched white bread shall be white and creamy in colour and free of grayness.	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.022 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.
Whole Wheat Bread	Made from dough of which the named percentage of the flour used shall be whole wheat flour and shall contain not less than 60 per cent whole wheat in relation to the total flour used and contains ingredients of the type and amounts indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.026 .	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.026 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.
Brown Bread	Bread coloured by the use of whole wheat flour, graham flour, bran, molasses or caramel.	Must comply Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.027 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.
Raisin Bread	Bread that contains for each 100 parts by weight of flour used not less than 50 parts by weight of seeded or seedless raisins, or raisins and currants	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery

Type	Description	Requirements [All bread products must be fresh, not frozen or previously frozen unless otherwise specified]
	of which not less than 35 parts shall be raisins and may contain spices or peel.	<p>Products B.13.025.</p> <p>The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.</p> <p>Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.</p>

3. Bread containing ingredients that are either not permitted in the general standard for bread (such as fruits, nuts, seeds and flavours) or other ingredients (mostly various flours, meals and starches) that are permitted in greater amounts than in the general standard.

FQS-34-01-02 - Table 2: Specialty Breads

Type of Bread	Specialty Ingredient	Minimum amount [of Specialty Ingredient as % of Flour]	Requirements
100% Multi-Grain Bread	Multi-Grain Flour	100	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029. The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Graham Bread	Graham Flour	150	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029. The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Milk Bread	Milk Solids	6	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Potato Bread	Potato	5	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029. The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Honey Bread	Honey	5	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029. The

Type of Bread	Specialty Ingredient	Minimum amount [of Specialty Ingredient as % of Flour]	Requirements
			minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Cheese Bread	Cheese	12	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Oatmeal Bread	Oats	20	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Cracked Wheat Bread	Cracked Wheat	20	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Wheat Germ Bread	Wheat Germ	2	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Egg Bread	Whole Egg Solids	1.5	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Fruit Bread or Loaf	Fruit	40	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Triticale Bread	Triticale Flour	20	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The



Type of Bread	Specialty Ingredient	Minimum amount [of Specialty Ingredient as % of Flour]	Requirements
			minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Rye Bread	Rye Flour	20	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams, unless otherwise specified. If light rye bread is specified at least 10% of the flour shall be rye flour. If dark rye is specified at least 30% of the flour shall be rye.
Raisin Bread	Seedless Raisins	50	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.
Raisin Bread	or a mixture of Raisins Currants	35 plus – 15 (maximum)	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Shall not weigh less than 450 grams unless otherwise specified.
Bran Bread	> 3 g dietary fibre from wheat bran per serving	> 3 g dietary fibre from wheat bran per serving	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.
Protein Bread	Must have a protein rating of 20 or more.	Must have a protein rating of 20 or more.	Must comply with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.029 . The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.


FQS-34-02 – Bread Products

Description

4. Products made with flour and water, and the addition of other ingredients dependent on the product. Salt, fat and leavening agents (such as yeast and baking soda) are common ingredients. Bread products may contain other ingredients, such as milk, egg, sugar, spice, fruit (such as raisins), vegetables (such as onion), nuts (such as walnuts) or seeds (such as poppy).

FQS-34-02-01 - Table 3: Bread Products

Type of Bread Product	Description	Requirements
<p>Bagel</p>	<p>Bagel is a bread product, traditionally shaped by hand into the form of a ring from yeasted wheat dough, roughly hand-sized. Bagels are first boiled water and then baked. Bagels have a dense, chewy, doughy interior with a browned and sometimes crisp exterior. Seeds such as poppy or sesame seeds can be baked on the outer crust. Bagels may also be made from dough types such as whole-grain or rye.</p>	<p>The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.</p> <p>Shall be of the type or flavour specified. May be frozen, specified.</p>
<p>Soda Crackers</p> 	<p>A soda cracker is a thin, usually square cracker made from white flour, shortening, yeast, and baking soda, with most varieties lightly sprinkled with coarse salt and/or unsalted. Soda crackers may also be made with whole wheat flour. Soda crackers have perforations throughout its surface, to allow steam to escape while baking, for uniform rising, and perforated edges on the outside to allow individual crackers to be broken from sheets. It has a very dry and crisp texture.</p>	<p>Unless otherwise specified soda crackers must be made with whole wheat flour.</p> <p>Soda crackers must be provided unsalted unless otherwise specified.</p>
<p>English Muffins</p>	<p>An English muffin is a small, round, flat (or thin) type of yeast-leavened bread which is commonly served split horizontally. English muffins may be made with white or whole-grain dough and are available in flavours such as cinnamon.</p>	<p>The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Unless otherwise specified English Muffins must be made with whole wheat flour. Refer to para 6.f below</p>
<p>Kaiser Roll</p> 	<p>Kaiser roll is a typically crusty round bread roll. It is made from either white or whole wheat flour, yeast, malt, water, and salt. The top side is usually divided in a rotationally symmetric pattern of five segments. These segments are separated by curved superficial cuts radiating from the centre outwards or folded in a series of</p>	<p>The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Unless otherwise specified Kaiser rolls must be made with whole wheat flour.</p> <p>Kaiser rolls supplied must be 8.9</p>

Type of Bread Product	Description	Requirements
	overlapping lobes.	cm and weigh 60 gm. Whole wheat Kaiser rolls shall contain a minimum of 3 grams of fibre per roll.
Croissants	Croissants are a buttery, flaky, bread roll with a distinctive crescent shape. Croissants are made of yeast-leavened dough layered with butter, rolled and folded several times in succession, then rolled into a sheet, in a technique called laminating. The process results in a layered, flaky texture, similar to a puff pastry.	The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours. Frozen croissants may be provided if specified only.
<p>Tacos shells hard</p> 	Taco shells are crisp corn tortillas that are deep fried in a U-shape.	Taco shells provided must be unsalted and 12.7 cm weighing 13 grams.
<p>Vol au vent</p>	A vol au vent is a small hollow case of puff pastry made by cutting and stacking two circles of puff pastry dough – one hollow, like a donut on top of the other, which is whole. Used for a base and filled with savoury or sweet, hot or cold fillings.	

FQS-34-02-02 - Table 4: Bread Products - Rolls

Type of Bread Product	Description	Requirements [Shall not be provided frozen or previously frozen, unless otherwise specified]
Bread Rolls	Bread rolls are yeast leavened bread products that are available in various sizes and shapes.	Bread rolls shall keep sweet, sound and palatable for 72 hours after delivery, with the exception of hard dinner rolls, which shall keep sound and palatable for 48 hours after delivery.
White rolls		Made from enriched white flour meeting the specifications in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B13.001. White rolls shall be white to creamy in colour and free from grayness.
Enriched white rolls		Shall meet the requirements for white rolls and contain, for each 100 parts of flour used, not less than 2 parts by mass of skim

Type of Bread Product	Description	Requirements [Shall not be provided frozen or previously frozen, unless otherwise specified]
		milk solids, or 4 parts by mass of dried whey powder.
Whole Wheat rolls		Shall be made from a blend in which not less than 60 % of the flour shall be good quality whole wheat flour.
Hard dinner rolls		Shall be baked to a hard crusty finish on the complete surface and shall be of the size and shape specified.
Soft dinner rolls		Shall be made from dough that contains, for each part of flour, not less than 2 parts by mass of sugar or dextrose and not less than 2 parts by mass of shortening or lard. The crust shall be soft to the touch. The rolls shall be of the mass, size and shape specified.
Hot dog rolls		Shall meet the same requirements as soft dinner rolls except that they shall be of the shape required for hot dogs and shall be at least 150mm long and weigh 43 gm unless otherwise specified.
Hamburger rolls, white		Shall meet the same requirements as soft dinner rolls except that they shall be of a flattened round shape required for hamburgers and shall have a diameter on not less than 75 mm and weigh 43 g unless otherwise specified. The crust on top shall be soft to the touch.
Hamburger rolls, whole wheat		Shall be made from a blend in which not less than 60% of the flour shall be good quality whole wheat flour. They shall be of a flattened round shape required for hamburgers and shall have a diameter on not less than 75 mm and weigh 43 g unless otherwise specified. The crust on top shall be soft to the touch. Whole wheat hamburger rolls shall contain a minimum of 2.5 g of fibre per roll.
Submarine rolls, white		Shall meet the same requirements for French or Italian-style bread except that they shall be of an elongated shape, similar to that required for hot dogs but wider, and shall be at least 150 mm long, and weigh at least 65 grams, unless otherwise specified.
Submarine rolls, whole wheat		Shall be made from a blend in which not less than 60% of the flour shall be good quality whole wheat flour. They shall be of an elongated shape, similar to that required for hot dogs but wider, and shall be at least 150mm long, and weigh at least 65 grams, unless otherwise specified. Whole wheat submarine



Type of Bread Product	Description	Requirements [Shall not be provided frozen or previously frozen, unless otherwise specified]
		rolls shall contain a minimum of 2.5 grams of fibre per roll.


FQS-34-03 – Flat Bread Products

Description



5. Flatbread is bread made with flour, water, and salt, and then thoroughly rolled into flattened dough. Many flatbreads are made without yeast, therefore are unleavened. Some are slightly leavened, such as pita bread. There are many other optional ingredients that flatbreads may contain, such as curry powder, diced jalapeños, chili powder, black pepper etc. Olive oil or sesame oil may be added. Flatbreads can range from one millimeter to a few centimeters thick.


FQS-34-03-01 – Table 5: Flat Bread Products

Type of Flat Bread Product	Description	Requirements
<p>Pita White and Whole Wheat</p> 	<p>Pita is a round slightly leavened flat bread. The “pocket” in pita bread is created by baking the pita at high temperatures, generating steam, which puffs up the dough. As the bread cools and flattens, a pocket is left in the middle. Pita bread is either round or oval and varies in size. White and whole wheat types of pita bread are available.</p>	<p>The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.</p> <p>Unless otherwise specified, pita bread provided will be 16.5 cm round and weigh 60-65 grams.</p> <p>Shall not be provided frozen or previously frozen unless otherwise specified.</p>
<p>Tortilla White and Whole Wheat</p> 	<p>The Mexican tortilla is made from specially treated maize (corn) flour. Tortillas may also be made from wheat flour. The maize and wheat tortillas have different textures. The maize (corn) version is somewhat thicker and heartier in texture. The wheat version is less easily broken due to its high gluten content, and can be made larger in circumference and thinner without breaking. Tortillas are used in recipes that require a soft shell taco.</p> <p>White and whole wheat tortillas are available in 12 cm and 25 cm sizes.</p>	<p>The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.</p> <p>Shall not be provided frozen or previously frozen unless otherwise specified.</p> <p>Tortillas provided must be 34 grams (12 cm) or 61 grams (25 cm) sizes as specified.</p> <p>The 25 cm whole wheat tortillas must have a minimum of 2.5 grams of fibre.</p>
<p>Focaccia</p>	<p>Focaccia is a flat oven-baked Italian bread product consisting of high-gluten flour, oil, water, salt and yeast. It is typically rolled out or pressed by hand into a thick layer of dough and</p>	<p>The minimum guaranteed shelf life after delivery shall be 72 hours.</p>

Type of Flat Bread Product	Description	Requirements
	<p>then baked in a stone-bottom or hearth oven. The top is often punctured with a knife to relieve bubbling on the surface of the bread. It may be topped with herbs or other ingredients.</p>	<p>Shall not be provided frozen or previously frozen, unless otherwise specified.</p>

FQS-34-03-02 – Table 6: Miscellaneous Bread Products

Type of Misc. Bread Product	Description	Requirements
<p>Croutons</p> 	<p>A crouton is a small piece of sautéed or re-baked bread; mostly cubed. They can be of any size and shape, up to a very large dice. Croutons are usually coated with a fat or oil and then baked. Croutons are available seasoned and unseasoned.</p> <p>Unseasoned (plain) croutons have no additional seasonings added.</p> <p>Seasoned croutons have seasonings such as salt, herbs and spices added before baking.</p> <p>Cheese croutons have parmesan or another dry cheese added to the croutons before baking.</p>	<p>Must be made from bread that complies with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.021 or B.13.022.</p> <p>Shall not be provided frozen unless specified.</p> <p>Croutons made from stale bread are not acceptable.</p>
<p>Bread Crumbs, plain</p> 	<p>Bread crumbs are made from dry bread which has been baked or toasted until it is crisp but not brown to remove most of the remaining moisture but not toasted so much as to add colour. After drying the bread is mechanically pulverized. Bread crumbs must be made from fresh bread as stale bread will give bread crumbs an off-flavour.</p>	<p>Must be made from bread that complies with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and Bakery Products B.13.021 or 13B.13.022.</p> <p>Shall not be provided frozen unless specified.</p> <p>Bread crumbs made from stale bread are not acceptable.</p>
<p>Bread Crumbs, panko</p>	<p>Panko is a variety of Japanese-style flaky bread crumb. Panko is made from bread baked by passing an electric current through the dough, yielding bread without crusts. It has a crisper,</p>	<p>Must be made from bread that complies with Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 13, Grain and</p>

Type of Misc. Bread Product	Description	Requirements
	<p>airier texture than most types of breadings found in Western cuisine and resists absorbing oil or grease when fried. This results in a lighter coating.</p> <p>When Italian seasonings like oregano, garlic, basil, etc are added to plain crumbs, these are sold as Italian style Panko crumbs.</p>	<p><i>Bakery Products</i> B.13.021 or 13B.13.022</p>

6. All bread, specialty breads, bread products, flat bread and bread by-products procured in Canada:
- a. must be of the type and pack size specified;
 - b. must have a shelf life as specified in Tables 1 through 6;
 - c. bread and specialty bread must be drawn from the oven not less than 12 hours or more than 24 hours before delivery;
 - d. must not have been previously frozen unless otherwise specified;
 - e. must meet the requirements as indicated in Tables 1 through 6 when appropriate, unless otherwise specified;
 - f. whole wheat and whole grain products must contain a minimum of 3 grams of fibre per serving. Annex A provides a list of products that meets this criteria;
 - g. 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 [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#);
 - h. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
 - i. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#);
 - j. must comply with all requirements listed under the [Canadian Grain Commission](#);
 - k. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#);
 - 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/or the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - m. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
 - n. 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 Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;

- o. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#); and
 - p. 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 \[CAC/GL 21-1997\]](#).
7. All bread, specialty breads, bread products, flat bread and bread by-product procured outside Canada:
- a. must only be procured from countries that meet federal acts and regulations which 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 have a shelf life as specified in Tables 1 through 6;
 - d. must not have been previously frozen;
 - e. must meet the requirements as indicated in Tables 1 through 6 when appropriate, unless otherwise specified;
 - f. 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 [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#);
 - g. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
 - h. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#), and [Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\)](#);
 - i. must comply with all requirements listed (or the equivalent in the country where procured) under the [Canadian Grain Commission](#);
 - j. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#); and/or
 - k. must comply with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
 - 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/or [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - 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 the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;

- p. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- q. must comply with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the Codex Alimentarius Commission relevant to bread;
- r. must comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#); and
- s. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All bread must be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements.

Size

8. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable for fresh bread and baked products unless otherwise specified.

Packaging

9. Fresh bread and baked products shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and marking which safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic qualities of the food. 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.

Storage and Distribution

10. All products must be delivered in clean, sanitary vehicles and in cartons, packages or trays that protects the product from dust and contamination in transit.

Applicable Regulations and Resources for Bread and Baked Products

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

[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](#)

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

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

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

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

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

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

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

[Agriculture and Agri-Food Canada - Consumer Trends - Bakery Products in Canada](#)

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

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

[Canadian Grain Commission](#)

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

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

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

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

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

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

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

1. Strat J4 Food Services requires that 50% of all bread served by all CAF Food Services meet the minimum criteria of 3 g of fibre per portion. Products listed meet this criteria. This is in no way viewed as the preferred brand(s) by the GC or CAF. This is shown to inform personnel of products that meet the specification requirements. Other brands/products meeting this criteria are acceptable.

2. List by type of bread product :

- a. [Sliced Bread](#)
- b. [Bagel](#)
- c. [English Muffins](#)
- d. [Tortillas](#)
- e. [Pitas](#)

FQS 34-04-01 – Annex A – Table 1 – Sliced Bread

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Sliced Bread	Country Harvest	Seeds and grains (with flax, sunflower, sesame and rye)	1 slice (45 g) – 4 g fibre
		Prairie bran	1 slice (45 g) – 4 g fibre
		Fibre (source of fibre – Wellness)	1 slice (45 g) – 8 g fibre
	La récolte St-Méthode	Integral bread	2 slices (58 g) – 6 g fibre
	Les grains St-Méthode	Chia bread with ground flax	2 slices (80 g) – 8 g fibre
		9 whole grains bread	2 slices (80 g) – 8 g fibre
		100 % whole grain with sprouted wheat loaf	2 slices (58 g) – 7 g fibre
		Club 100 % whole wheat loaf	2 slices (75 g) – 7 g fibre
	Campagnolo	100 % whole wheat loaf	2 slices (72 g) – 7 g fibre
		100 % whole grain multigrain loaf	2 slices (64 g) – 6 g fibre
	Stone Mill	Sprouted rye and 12 grains (Honest Wellness)	2 slices (60 g) – 6 g fibre
	Dempster’s	Garden vegetable 100 % WG wheat bread	2 slices (86 g) – 6 g fibre
		100 % WG 12 grain bread	1 slice (43 g) – 3 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label	
Sliced Bread		100 % WG ancient grains with quinoa bread	1 slice (43 g) – 3 g fibre	
		100 % whole grains honey + oatmeal bread	1 slice (43 g) – 3 g fibre	
		100 % whole grains seed lover’s bread	1 slice (43 g) – 4 g fibre	
		Whole grains 100 % whole wheat bread	1 slice (43 g) – 3 g fibre	
	Gadoua	Whole wheat bread (moelleux)	2 slices (84 g) – 6 g fibre	
		Multigrain bread (Pain de ménage)	2 slices (96 g) – 7 g fibre	
		Whole wheat bread (pain de ménage)	2 slices (96 g) – 7 g fibre	
	Wonder	100 % whole wheat + fibre bread	2 slices (63 g) – 6 g fibre	
	Compliments	WW with flaxseed bread (Nature’s blend)	1 slice (43 g) – 3 g fibre	
		Whole wheat with oats bread (Nature’s blend)	1 slice (43 g) – 3 g fibre	
		Multigrain with sunflower seeds bread (Organic)	2 slices (85 g) – 6 g fibre	
		7 grain bread (Organic)	2 slices (85 g) – 7 g fibre	
	Silver Hills	Organic multigrain (exclusive to Costco)	1 slice (40 g) – 3 g fibre	
		The big 16	1 slice (38 g) – 4 g fibre	
		Squirrelly bread	1 slice (40 g) – 5 g fibre	
		Mack’s flax bread	1 slice (41 g) – 5 g fibre	
		Hemptation hemp bread	1 slice (38 g) – 4 g fibre	
		Steady Eddie (sweetened with apple)	1 slice (38 g) – 4 g fibre	
		The king’s bread (Ancient grain)	1 slice (40 g) – 4 g fibre	
		Organic 20 grain Train (High in fibre)	1 slice (40 g) – 5 g fibre	
		Sprouted organic ancient grains big red’s bread	1 slice (34 g) – 4 g fibre	
		Sprouted organic ancient grains The Queen’s Khorasan	1 slice (34 g) – 4 g fibre	
	Oroweat	22 grains + seeds bread (Organic)	1 slice (48 g) – 4 g fibre	
		100 % whole grain bread (Organic)	1 slice (48 g) – 3 g fibre	
		Extra grainy 17 grains + seeds (Extra grainy)	1 slice (43 g) – 4 g fibre	
		Extra grainy cracked wheat and oats (Extra grainy)	1 slice (43 g) – 3 g fibre	
		Extra grainy flax and sesame seed (Extra grainy)	1 slice (43 g) – 3 g fibre	

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Sliced Bread		Flax and sunflower (Healthfull)	1 slice (32 g) – 3 g fibre
		Nuts and seeds (Healthfull)	1 slice (32 g) – 3 g fibre
		Steel cut oats and honey (Healthfull)	1 slice (32 g) – 3 g fibre
		12 grain (Whole grains)	1 slice (38 g) – 3 g fibre
		Healthy multi-grain (Whole grains)	1 slice (38 g) – 3 g fibre
		Double fibre (Whole grains)	1 slice (38 g) – 5 g fibre
		7 grains (Whole grains)	1 slice (38 g) – 3 g fibre
	Sunshine	Low sugar smart – Carb low GI (Wholemeal bread)	2 slices (72 g) – 8.6 g fibre
		Premium extra grain (Wholemeal bread)	2 slices (84 g) – 6 g fibre
		Canadian sprout extra fine (Wholemeal bread)	2 slices (69 g) – 6 g fibre
	Food for life	7 sprouted grains (bread)	1 slice (34 g) - 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (Flax sprouted WG bread)	1 slice (34 g) – 4 g fibre
		Ezekiel 4:9 (Low sodium sprouted WG bread)	1 slice (34 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (Sesame sprouted WG bread)	1 slice (34 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (Sprouted WG bread)	1 slice (34 g) – 3 g fibre
		Genesis 1:29 (Sprouted WG and seed bread)	1 slice (34 g) – 3 g fibre
	Betty	Light bread (Speciality) 100 % whole wheat bread	2 slices (47 g) – 5 g fibre
	Dave’s Killer bread	21 whole grains and seeds	1 slice (45 g) – 5 g fibre
		Good seed	1 slice (45 g) – 4 g fibre
		Powerseed	1 slice (42 g) – 5 g fibre
		Blues bread (with corn meal crust)	1 slice (42 g) - 4 g fibre
		Honey Oats and flax	1 slice (42 g) – 3 g fibre
		100 % whole wheat	1 slice (42 g) – 3 g fibre
	21 whole grains and seeds (thin-sliced)	1 slice (28 g) – 3 g fibre	
	Good seed (thin-sliced)	1 slice (28 g) – 3 g fibre	
	Powerseed (thin-sliced)	1 slice (28 g) – 4 g fibre	
	White bread done right (thin-sliced)	1 slice (28 g) – 1 g fibre	

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Sliced Bread		Sprouted whole grains (thin-sliced)	1 slice (28 g) – 2 g fibre
		100 % whole wheat (thin-sliced)	1 slice (28 g) – 2 g fibre
	Little Northern Bakehouse	Millet and chia loaf	1 slice (28 g) – 3 g fibre
		Seeds and grains loaf	1 slice (30 g) – 3 g fibre
		Cinnamon and raisin loaf	1 slice (30 g) – 3 g fibre
	Rudolph's	Sunflower seed rye bread	1 slice (50 g) – 4 g fibre
		Linseed rye bread flaxseed rye bread	1 slice (50 g) – 5 g fibre
		Schinkenbrot farm style (whole grain rye bread)	1 slice (50 g) – 3 g fibre
	Dimpflmeier	Vollkornbrot – whole grain rye bread	1 slice (42 g) – 3 g fibre
		Schinkenbrot – black forest style rye bread	1 slice (57 g) – 3 g fibre
		Leinsamen – flaxseed rye bread	1 slice (51 g) – 4 g fibre
		Jagdschnitten – hunter style rye bread	1 slice (57 g) – 3 g fibre
		Healthy living prebiotic multi grain bread	1 slice (40 g) – 3 g fibre
		Bavarian multigrain bread	1 slice (40 g) – 3 g fibre
		100 % whole wheat bread	1 slice (30 g) – 3 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Bagels	Dempster's	12 grain	1 bagel (85 g) - 5 g fibre
		Whole wheat	1 bagel (75 g) – 4 g fibre
	Old Mill	Whole wheat	1 bagel (85 g) – 6 g fibre
	Country Harvest	Wild blueberry (with flax and rolled oats)	1 bagel (75 g) – 3 g fibre
		12 grains	1 bagel (90 g) – 5 g fibre
		Apple with oats, apple and cinnamon (in season)	1 bagel (75 g) – 3 g fibre
		Whole wheat sesame	1 bagel (90 g) – 5 g fibre (East) 1 bagel (113 g) – 7 g fibre (West)
		Buckwheat and maple (with Canadian maple syrup and malted wheat (seasonal offer))	1 bagel (75 g) – 3 g fibre
	Stone Mill	Cranberry and roasted pumpkin seed	1 bagel (70 g) – 6 g fibre
		Swiss raisin muesli	1 bagel (70 g) – 5 g fibre
		Chia super grain	1 bagel (70 g) – 5 g fibre
	Udi's (gluten free)	Cinnamon raisin	1 bagel (99 g) – 3 g fibre
		Everything inside bagel	1 bagel (99 g) – 3 g fibre
	Silver Hills	Squirrelly sprouted bagel	1 bagel (80 g) – 9 g fibre
		Herb's garlic sprouted	1 bagel (80 g) – 9 g fibre
		Rappleberry sprouted bagel	1 bagel (80 g) – 8 g fibre
	POM	100 % whole wheat and sesame	1 bagel (75 g) – 4 g fibre
		12 grain bagel	1 bagel (85 g) – 5 g fibre
	Inéwa	100 % spelt	½ bagel (55 g) – 2 g fibre
		Bagel with sesame	½ bagel (55 g) – 3 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label	
Bagels	Oakrun farm	Multigrain	1 bagel (85 g) – 4 g fibre	
	Gadoua	Sesame bagel	1 bagel (90 g) – 3 g fibre	
		Plain bagel	1 bagel (90 g) – 3 g fibre	
		Cinnamon and raisin bagel	1 bagel (90 g) – 3 g fibre	
	Compliments	Signal whole wheat bagel – Ontario (Signal)		1 bagel (85 g) – 4 g fibre
		Cheddar cheese bagel (Fresh)		1 bagel (113 g) – 3 g fibre
		New York style whole wheat bagel (Fresh)		1 bagel (90 g) – 4 g fibre
		100 % whole wheat bagel (Fresh)		1 bagel (75 g) – 4 g fibre
		Multigrain New York style (Fresh)		1 bagel (113 g) – 3 g fibre
		Jalapeno New York style (Fresh)		1 bagel (113 g) – 3 g fibre
		Flaxseed New York style (Fresh)		1 bagel (113 g) – 5 g fibre
		French toast-style New York bagel (Fresh)		1 bagel (113 g) – 3 g fibre
		Whole grain whole wheat New York Style (Fresh)		1 bagel (113 g) – 7 g fibre
		Blueberry New York Style bagel (Fresh)		1 bagel (113 g) – 3 g fibre
		Cinnamon raisin New York Style bagel (Fresh)		1 bagel (113 g) – 3 g fibre
		Everything New York Style bagel (Fresh)		1 bagel (113 g) – 3 g fibre
	Dave’s Killer Bread	Plain awesome bagel		1 bagel (95 g) – 3 g fibre
		Epic everything bagel		1 bagel (95 g) – 5 g fibre
		Cinnamon raisin remix bagel		1 bagel (95 g) – 3 g fibre
	Weight watchers	100 % whole wheat		1 bagel (52 g) – 3 g fibre
	Front Street Bakery	Artisan bagels cranberry pumpkin seed with cinnamon		1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		Swiss muesli with raisins		1 bagel (90 g) – 6 g fibre
	Front Street Bakery	6 grains		1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		Chia super grain		1 bagel (90 g) – 7 g fibre
	President choice	Blue menu – everything bagel		1 bagel (56 g) – 5 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Bagels	Selection	Whole wheat	1 bagel (85 g) – 5 g fibre
		Sesame seeds	1 bagel (85 g) – 3 g fibre
		Plain	1 bagel (85 g) – 3 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
English muffins	Oroweat	100 % whole wheat Cinnamon raisin Double fibre	1 muffin (65 g) – 4 g fibre 1 slice (38 g) – 1 g fibre 1 muffin (66 g) – 8 g fibre
	Food for life	7 sprouted grains Ezekiel 4:9 – Cinnamon raisin sprouted WG Ezekiel 4:9 – Sprouted grain flax Ezekiel 4:9 – Sprouted WG English muffin Genesis 1:29 – Sprouted whole grains Gluten free brown rice English muffin Gluten free multi seed English muffin	½ muffin (38 g) – 3 g fibre ½ muffin (38 g) – 2 g fibre 1 slice (38 g) – 3 g fibre ½ muffin (38 g) – 3 g fibre ½ muffin (38 g) – 3 g fibre ½ muffin (43 g) – 2 g fibre ½ muffin (43 g) – 2 g fibre
	POM	New York whole wheat English muffin	1 muffin (57 g) – 4 g fibre
	Gadoua	Whole wheat	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Oakrun farm	Whole wheat 100 % Whole grain	1 muffin (57 g) – 3 g fibre 1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Wonder	100 % Yummy wheat English muffin	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Thomas'	Light multi-grain 100 % whole wheat High fibre	1 muffin (57 g) – 8 g fibre 1 muffin (57 g) – 3 g fibre 1 muffin (57 g) – 8 g fibre
	President choice	PC Blue Menu whole wheat 100 % PC Blue Menu multigrain	1 muffin (57 g) – 3 g fibre 1 muffin (57 g) – 5 g fibre
	Dempster's	Whole wheat whole grain	1 muffin (57 g) – 4 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
English muffins			
	Compliments	100 % whole wheat English muffin Whole wheat (Fresh)	1 muffin (57 g) – 3 g fibre 1 muffin (75 g) – 5 g fibre
	Bakery cannelle	English muffin (rice and corn)	1 muffin (67 g) – 3 g fibre
	Old Mill	English muffin whole wheat	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Weight watchers	100 % whole wheat	1 muffin (57 g) – 3 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Tortillas	Mejicano	Multi-grain tortillas with olive oil (10 inches)	1 tortilla (70 g) – 3 g fibre
		Whole wheat tortillas (10 inches)	1 tortilla (75 g) – 3 g fibre
		Whole wheat tortillas with olive oil (10 inches)	1 tortilla (70 g) – 3 g fibre
	POM	Whole wheat tortilla 10’’	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
	Tumaro’s	NY Deli style-Cracked pepper 10’’ wrap	1 wrap (60 g) – 10 g fibre
		NY Deli style-Everything 10’’ wrap	1 wrap (60 g) – 10 g fibre
		NY Deli style-Pumpernickel 10’’ wrap	1 wrap (60 g) – 9 g fibre
		NY Deli style-Rye 10’’ wrap	1 wrap (60 g) – 9 g fibre
		NY Deli style-Sourdough 10’’ wrap	1 wrap (60 g) – 9 g fibre
	La Tortilla Factory	Non-GMO, low-carb tortillas. flour, burrito size	1 tortilla (62 g) – 13 g fibre
		Non-GMO, low-carb tortillas, WW, large size	1 tortilla (62 g) – 13 g fibre
		Non-GMO tortillas, WW, Burrito size	1 tortilla (63 g) – 5 g fibre
Gluten free, wheat free wraps ivory teff		1 wrap (66 g) – 3 g fibre	
Extra virgin olive oil softwraps multi grain		1 wrap (62 g) – 13 g fibre	
Extra virgin olive oil softwraps tomato basil		1 wrap (62 g) – 12 g fibre	
Extra virgin olive oil softwraps traditional		1 wrap (62 g) – 13 g fibre	
Extra virgin olive oil softwraps rye		1 wrap (62 g) – 13 g fibre	
Extra virgin olive oil softwraps whole grain white		1 wrap (62 g) – 13 g fibre	
Sonoma all natural gluten free, wheat free wraps, ivory teff	1 wrap (66 g) – 3 g fibre		
Food for life	Ezekiel 4:9 – Sprouted whole grain tortillas	1 tortilla (57 g) – 5 g fibre	
Casa Mendosa	Whole wheat	1 tortilla (64 g) – 4 g fibre	
	Ancient grains tortilla, 10’’	1 tortilla (64 g) – 5 g fibre	
President choice	PC Blue menu 100% WGWW tortillas	1 tortilla (65 g) – 3 g fibre	

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Tortillas			
	Udi's	Large tortillas (soft and wholesome)	1 tortilla (72 g) – 5 g fibre
	Mexicasa	Whole wheat tortilla (large)	1 tortilla (65 g) – 4 g fibre
	Great value	Whole wheat tortillas 10''	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
	Dempster's	100 % whole grains ancient grains (large)	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
		100 % whole wheat (large)	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
	Selection	Whole wheat flour (large)	1 tortilla (75 g) – 4 g fibre

Type of Bread Product	Brand	Name	Nutrition facts according to label
Pitas			
	Pita break/Ozery Bakery	Whole grain wheat Multi grain	½ pita (56 g) – 2 g fibre ½ pita (56 g) – 3 g fibre
	Haddad Bakery	Pita wrap – extra-large WW (Western style pita’s) Pita – large WW (Western style pita’s) Pita – medium WW (Western style pita’s) Golden loaf – thick pouch 100 % WW (Western style pita’s) High fibre pita (Western style pita’s) High protein pita (Western style pita’s) Lebanese style pita whole wheat (Ethnic style pita’s) Byblos – Lebanese style pita 100 % WW (Ethnic style pita’s) Kulcha Nan – Flat bread 100 % WW (Ethnic style pita’s) Food service – medium 100% WW Food service – small 100% WW	1 pita (117 g) – 13 g fibre 1 pita (78 g) – 8 g fibre 1 pita (46 g) – 5 g fibre 1 pita (80 g) – 9 g fibre 1 pita (46 g) – 6 g fibre ½ pita (28 g) – 5 g fibre 1 pita (67 g) – 7 g fibre 1 pita (57 g) – 6 g fibre 1 pita (85 g) – 7 g fibre 1 pita (67 g) – 7 g fibre 1 pita (46 g) – 5 g fibre
	Joseph Bakery	Whole wheat pita bread (100% stone ground) White pita bread	½ pita (39 g) – 4 g fibre 1 pita (41 g) – 4 g fibre
	Compliments	Whole wheat with blended grains pita	1 pita (58 g) – 4 g fibre
	Dempster’s	100% whole grains wheat pita pockets	½ pita (45 g) – 2 g fibre
	Boulangerie Hanna’s	100 % whole wheat pita (small) 100 % whole wheat pita (large)	1 pita (38 g) – 3 g fibre ½ pita (55 g) – 5 g fibre

SQA-34 - Pain et produits de boulangerie

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-34-01 – Pain**SQA-34-02 - Produits panifiés****SQA-34-03 - Pains plats****SQA-34-04 – Annexe A – Liste de produits répertoriés acceptables****SQA-34-04-01 - Annexe A – Tableau 1 – Pain tranché****SQA-34-04-02 – Annexe A – Tableau 2 – Muffins anglais****SQA-34-04-03 – Annexe A – Tableau 3 – Bagel****SQA-34-04-04 – Annexe A – Tableau 4 – Tortilla****SQA-34-04-05 – Annexe A – Tableau 5 – Pita****Règlements applicables et références concernant le pain et les produits de boulangerie****SQA-34-01 - Pain****Description**

1. Le pain est un aliment stable produit par la cuisson d'une pâte faite avec de la levure, comme agent de levage, et constituée principalement de farine, de liquide (eau ou lait) et d'autres ingrédients (gras, sucre et sel) variant selon le type de pain. Les pains achetés doivent être nutritifs et d'un goût agréable, bien développés et bien cuits avec un brunissement égal. Ils doivent être exempts de croûte brûlée et être de taille uniforme. La texture de la mie doit être bonne et homogène, exempte de pâte collante, de grumeaux, de moisissures ou d'altération (pain filant).

2. Le pain filant est le nom d'une maladie qui entraîne la décomposition de l'amidon et des protéines du pain, ainsi qu'une pigmentation de la mie qui devient collante. Ces altérations s'accompagnent d'une odeur caractéristique désagréable et d'un goût nauséux. Cette maladie du pain, qui n'est pas visible immédiatement après la cuisson, se manifeste habituellement de 12 à 36 heures après la sortie du four.

SQA-34-01-01 - Tableau 1 : Types de pain

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
Pain blanc	Fait d'une pâte levée cuite au four et préparée avec de la farine et de l'eau qui peut contenir du sel, de la graisse alimentaire, du saindoux, du beurre ou de la margarine, du lait ou des produits du lait, des œufs entiers, des blancs d'œufs, des jaunes d'œufs (frais, déshydratés ou congelés); un édulcorant et d'autres ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
	Le pain blanc doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.	
Pain de style français ou italien	Variante du pain blanc constituée d'une pâte levée préparée avec de la farine, de l'eau, du sucre et du sel, sans aucun autre des ingrédients indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. Le pain de style français ou italien doit être de couleur blanc crème sans parties grisâtres, et sa croûte doit être dure.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021. La durée de conservation minimale après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain blanc enrichi	Fait d'une pâte dans laquelle la farine enrichie est la seule farine de blé utilisée et contient des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.022. Le pain blanc enrichi doit être de couleur blanc crème sans endroits grisâtres.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.022. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain de blé entier	Fait d'une pâte dans laquelle le pourcentage donné de farine doit être une farine de blé entier et doit contenir au moins 60 % de blé entier par rapport à la quantité totale de farine utilisée et des ingrédients dont le type et la quantité sont indiqués dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.026.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.026. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g, à moins d'indication contraire.
Pain brun	Pain coloré par l'utilisation de farine de blé entier, de farine Graham, de son, de mélasse ou de caramel.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.027. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de

Type	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, tous les produits panifiés doivent être frais, non congelés]
		450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Le pain doit contenir pour 100 parties en poids de farine au moins 50 parties en poids de raisins secs avec/ou sans pépins, ou de raisins secs et de raisins de Corinthe desquels au moins 35 parties doivent être des raisins secs et peuvent contenir des épices ou des pelures.	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.025. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.

3. Pain contenant des ingrédients qui sont interdits dans la norme générale relative au pain (comme des fruits, des noix, des graines et des saveurs) ou d'autres ingrédients (surtout diverses farines panifiables, d'autres types de farines et des amidons) qui sont permis en proportions supérieures à celles indiquées dans la norme générale.

SQA-34-01-02 – Tableau 2 : Pain de composition spéciale

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
Pain multigrain à 100 %	Farine multigrain	100	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain Graham	Farine Graham	150	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au lait	Solides du lait	6	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
			(C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée minimale de conservation garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux pommes de terre	Farine de pommes de terre	5	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au miel	Miel	5	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au fromage	Fromage	12	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain d'avoine	Avoine	20	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13 B.13.029 . La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
Pain de blé concassé	Blé concassé	20	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain au germe de blé	Germe de blé	2	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13 B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain aux œufs	Solides d'œufs entiers	1.5	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain aux fruits	Fruits	40	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison sera de 72 h.
Pain triticale	Farine triticale	20	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029.

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
			La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain de seigle	Farine de seigle	20	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire. Si du pain de seigle léger est exigé, au moins 10 % de la farine doit être de la farine de seigle. Si du pain de seigle foncé est exigé, au moins 30 % de la farine doit être de la farine de seigle.
Pain aux raisins	Raisins secs sans pépins	50	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.
Pain aux raisins	Ou un mélange de raisins secs et de raisins de Corinthe	35 et plus 15 maximum	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Ne doit pas peser moins de 450 g à moins d'indication contraire.

Type de pain	Ingrédient spécial	Quantité minimale [de l'ingrédient spécial en tant que pourcentage de la farine]	Exigences
Pain au son	> 3 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	> 3 g de fibres alimentaires par portion provenant du son de blé	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.
Pain protéiné	Cote protéique d'au moins 20	Cote protéique d'au moins 0	Doit être conforme au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.029. La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h.



SQA-34-02 - Produits panifiés


Description

4. Produits fabriqués avec de la farine, de l'eau et d'autres ingrédients variant selon le produit. Le sel, le gras et des agents de levage comme la levure et le bicarbonate de soude sont des ingrédients courants. Les produits panifiés peuvent contenir d'autres ingrédients comme du lait, des œufs, du sucre, des épices, des fruits (comme les raisins secs), des légumes (comme l'oignon), des noix (comme les noix de Grenoble) ou des graines (comme des graines de pavot).

SQA-34-02-01 – Tableau 3 : Produits panifiés

Type de produit panifié	Description	Exigences
Bagel	Le bagel est un produit panifié en forme d'anneau, traditionnellement façonné à la main à partir d'une pâte de blé à levure à peu près de la taille d'une main. Les bagels sont d'abord bouillis dans l'eau et puis cuits au four. Les bagels ont une mie dense, élastique et pâteuse, avec une croûte brunie parfois croquante. Des graines de pavots, de sésame ou autres peuvent être cuites sur la croûte extérieure. Les bagels peuvent aussi être faits de différents types de pâte comme la pâte de grains entiers ou de seigle.	La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Les bagels doivent être du type ou de la saveur précisés. Les bagels ne peuvent être congelés que si cela est précisé. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.

Type de produit panifié	Description	Exigences
<p>Biscuits soda</p> 	<p>Le biscuit soda est un biscuit mince, habituellement carré, fait de farine blanche, de la graisse alimentaire, de levure et de bicarbonate de soude. La plupart des variétés sont légèrement saupoudrées de gros sel ou non salées. La surface du biscuit soda est perforée, ce qui permet à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, de manière à ce que le levage soit uniforme. Les bords en pointillé permettent de détacher les biscuits les uns des autres. Leur texture est très sèche et craquante.</p>	<p>À moins d'indication contraire, les biscuits soda doivent être faits de farine de blé entier.</p> <p>Les biscuits soda doivent être non salés, à moins d'indication contraire.</p>
<p>Muffins anglais</p>	<p>Le muffin anglais est un petit pain à pâte levée rond et plat (ou mince) qui est habituellement servi fendu à l'horizontale. Les muffins anglais peuvent être faits de pâte de farine blanche ou de farine de grains entiers et sont offerts en différentes saveurs comme la cannelle.</p>	<p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, les muffins anglais doivent être faits de farine de blé entier.</p> <p>Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.</p>
<p>Pain Kaiser</p> 	<p>Le pain Kaiser ou empereur est un petit pain rond et croustillant. Il est fait de farine blanche ou de blé entier, de levure, de malt, d'eau et de sel. La face supérieure est habituellement divisée en cinq segments à symétrie rotative, séparés par des coupes superficielles rayonnant du centre vers l'extérieur ou en cinq lobes obtenus par pliages successifs chevauchants.</p>	<p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, les pains Kaiser doivent être faits de farine de blé entier et contenir 3 g de fibres chacun; leur diamètre doit être de 8,9 cm et leur poids, de 60 g.</p>
<p>Croissant</p>	<p>Le croissant est un petit pain à pâte feuilletée ayant une forme distinctive de croissant. Les croissants sont faits de couches de pâte levée couvertes de beurre, roulées et repliées plusieurs fois en succession, puis abaissées en une feuille, selon une technique nommée stratification. Le processus donne une pâtisserie à plusieurs couches, de texture croustillante semblable à une pâte feuilletée.</p>	<p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. Les croissants ne peuvent être congelés que si cela est précisé.</p>
<p>Tortilla dure</p>	<p>La tortilla dure est une galette craquante de farine de maïs frite en forme de U.</p>	<p>Les tortillas fournies doivent être non salées, mesurer 12,7 cm de longueur et peser 13 g chacune.</p>

Type de produit panifié	Description	Exigences
		
Vol au vent	Un vol au vent est une pâte feuilletée cylindrique faite en coupant et en empilant deux cercles de pâte feuilletée l'un sur l'autre – un est creux au centre, l'autre est entier. Utilisé comme base et rempli d'une préparation chaude ou froide, sucrée ou salée.	

SQA-34-02-02 - Tableau 4 : Produits panifiés – Petits pains

Type de produit panifié	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, ne doivent pas être congelés]
Petits pains	Produits panifiés à pâte levée offerts en différentes tailles et formes.	Doivent demeurer de goût agréable, frais et savoureux 72 h après la livraison, sauf s'il s'agit de petits pains croûtés, qui doivent demeurer frais et savoureux 48 h après la livraison.
Petits pains blancs		Faits d'une farine blanche enrichie conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B13.001. Les petits pains blancs doivent être de couleur blanc crème sans parties grisâtres.
Petits pains blancs à farine enrichie		Doivent être conformes aux exigences relatives aux petits pains blancs et contenir, par 100 parties de farine, au moins deux parties en masse de solides de lait écrémé ou quatre parties en masse de poudre de lactosérum séché.
Petits pains de blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité.
Petits pains croûtés		Doivent être cuits au four jusqu'à l'obtention d'une croûte dure sur la totalité de la surface et doivent être de la taille et de la forme prescrites.
Petits pains mollets		Doivent être faits d'une pâte qui contient pour chaque partie de farine, au moins deux parties en masse de sucre ou de dextrose et au moins deux parties en masse de la graisse alimentaire ou de saindoux. La croûte doit être souple au toucher. Les petits pains doivent être de la masse, de la taille et de la forme prescrites.

Type de produit panifié	Description	Exigences [À moins d'indication contraire, ne doivent pas être congelés]
Pains à hot dog		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent avoir la forme requise pour les hot dogs. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser 43 g. La croûte du dessus doit être souple au toucher.
Pains à hamburger, blancs		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives aux petits pains mollets sauf qu'ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm et peser au moins 43 g, à moins d'indication contraire. La croûte du dessus doit être souple au toucher.
Pains à hamburger, blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité. Ils doivent être de la forme ronde et aplatie nécessaire pour les hamburgers et doivent avoir un diamètre d'au moins 75 mm et peser au moins 43 g, à moins d'indication contraire. La croûte du dessus doit être souple au toucher. Les pains hamburger de blé entier doivent contenir au moins 3 g de fibres chacun. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.
Pains à sous-marin, blancs		Doivent respecter les mêmes exigences que celles relatives au pain de style français ou italien sauf qu'ils doivent être de forme allongée, semblable à celle des pains à hot dog, mais plus larges que ces derniers. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser au moins 65 g.
Pains à sous-marin, blé entier		Doivent être faits d'un mélange de farine constitué d'au moins 60 % de farine de blé entier de bonne qualité. Ils doivent être de forme allongée, semblable à celle des pains à hot dog, mais plus larges que ces derniers. À moins d'indication contraire, ils doivent mesurer au moins 150 mm de longueur et peser au moins 65 g. Les pains à sous-marin de blé entier doivent contenir au moins 3 g de fibres chacun. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.




SQA-34-03 - Pains plats

Description

5. Les pains plats sont faits avec de la farine, de l'eau et du sel, et la pâte est bien aplatie. Plusieurs pains plats ne contiennent pas de levure, ils sont donc plats. Certains sont légèrement levés comme le pita. Les pains plats peuvent contenir différents ingrédients comme la poudre de cari, des jalapeños en dés, de la poudre de

piments forts, du poivre noir, etc. Des huiles d'olive ou de sésame peuvent aussi être ajoutées. L'épaisseur des pains plats peut varier de un millimètre à quelques centimètres.

SQA-34-03-01 – Tableau 5 : Pains plats

Type de pain plat	Description	Exigences
Pita blanc et de blé entier 	<p>Le pain pita est un pain rond et plat, à pâte légèrement levée formant une poche. La « poche » du pain pita est créée par la vapeur qui fait gonfler la pâte à la cuisson. Lorsque le pain refroidit et s'aplatit, une poche se forme au centre. Le pain pita peut avoir différentes tailles, être rond ou ovale, et blanc ou de blé entier.</p>	<p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, le pain pita doit avoir un diamètre de 16,5 cm et peser 60-65 g.</p> <p>À moins d'indication contraire, il ne doit pas être fourni congelé. Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.</p>
Tortilla blanche ou de blé entier 	<p>La tortilla mexicaine est faite d'une farine de maïs ayant reçu un traitement spécial. Les tortillas sont peuvent aussi être faites de farine de blé. Les tortillas de maïs et les tortillas de blé ont des textures différentes. La tortilla de maïs est plus épaisse et plus cassante que la tortilla de blé qui se brise moins facilement en raison de sa haute teneur en gluten. Pour cette raison, la tortilla de blé peut être plus grande et plus mince. On trouve, sur le marché, des tortillas souples de farine blanche ou de blé entier, de 12 ou 25 cm de diamètre.</p>	<p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, elle ne doit pas être fournie congelée.</p> <p>Les tortillas fournies doivent peser 34 g (12 cm) ou 61 g (25 cm), selon ce qui est précisé.</p> <p>Les tortillas de blé entier de 25 cm doivent contenir au moins 3 g de fibres.</p> <p>Se référer au paragraphe 6.F ci-dessous.</p>
Focaccia 	<p>La focaccia est un pain plat italien fait avec une farine à teneur élevée en gluten, de l'huile, de l'eau, du sel et de la levure. La pâte est aplatie de manière caractéristique ou pressée à la main en couche épaisse, puis cuite au four sur une pierre. La face supérieure est souvent perforée au couteau pour que les bulles d'air puissent s'échapper à la cuisson. La surface peut aussi être saupoudrée d'herbes ou garnie d'autres ingrédients.</p>	<p>La durée de conservation minimale garantie après livraison doit être de 72 h. À moins d'indication contraire, il ne doit pas être fourni congelé.</p>

SQA-34-03-02 - Tableau 6 : Autres produits panifiés

Type de produit panifié	Description	Exigences
<p>Croûtons</p> 	<p>Petits morceaux de pain frit ou grillé au four, habituellement en forme de dé. Leur taille et leur forme peut varier. Ils sont habituellement enrobés de gras ou d'huile, avant d'être cuits au four. Sur le marché, on trouve des croûtons assaisonnés et non assaisonnés.</p> <p>Aucun assaisonnement additionnel n'est ajouté aux croûtons nature.</p> <p>En ce qui concerne les croûtons assaisonnés, du sel, des herbes ou des épices sont être ajoutés aux croûtons avant qu'ils ne soient cuits au four.</p> <p>Quant aux croûtons au fromage, on y ajoute du parmesan ou un autre fromage sec avant de les cuire au four.</p>	<p>Doivent être faits de pain satisfaisant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021 ou B.13.022.</p> <p>À moins d'indication contraire, ils ne doivent pas être fournis congelés.</p> <p>Les croûtons ne doivent pas être préparés avec du pain rassis.</p>
<p>Chapelure, nature</p> 	<p>La chapelure est faite de pain séché, cuit au four ou grillé jusqu'à ce qu'il soit croustillant sans qu'il ne brunisse, de manière à enlever presque toute l'humidité sans le rôtir ou le colorer. Une fois séché, le pain est pulvérisé mécaniquement. La chapelure doit être faite avec du pain frais, parce que le pain rassis lui donnerait une saveur atypique.</p>	<p>Doit être faite de pain satisfaisant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021 ou B.13.022.</p> <p>À moins d'indication contraire, elle ne doit pas être fournie congelée.</p> <p>La chapelure ne doit pas être préparée avec du pain rassis.</p>
<p>Chapelure panko</p> 	<p>La chapelure panko est une chapelure floconneuse de type japonaise. Elle est faite de pain cuit par un courant électrique, ce qui donne un pain sans croûte. Sa texture est plus croustillante et plus aérée que la plupart des chapelures occidentales et elle résiste à l'absorption de graisse et d'huile pendant la friture. Il en résulte un enrobage plus léger.</p> <p>Lorsqu'un assaisonnement à l'italienne comme de l'origan, de l'ail, du basilic, etc. est ajouté à la</p>	<p>Doit être faite de pain satisfaisant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie B.13.021 ou B.13.022.</p>

Type de produit panifié	Description	Exigences
	chapelure nature, celle-ci est vendue sous le nom de Chapelure panko à l'italienne .	

6. Tous les pains, pains de composition spéciale, pains plats, produits panifiés et sous-produits du pain achetés au Canada :
- a. doivent être du type et dans un format d'emballage spécifiés;
 - b. doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1 à 6;
 - c. le pain et le pain de composition spéciale doivent avoir été sortis du four pas moins de 12 h ou plus de 24 h avant la livraison;
 - d. ne doivent pas avoir été congelés à moins d'indication contraire;
 - e. doivent être conformes aux exigences des tableaux 1 à 6 le cas échéant, à moins d'indication contraire;
 - f. les produits à base de blé entier et à grains entiers doivent contenir au moins 3 grammes de fibres par portion. L'annexe A fournit une liste de produits qui répondent à ce critère.
 - g. doivent être conformes aux articles pertinents dans 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 \(C.R.C., ch. 889\)](#);
 - h. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - i. doivent être conformes aux articles pertinents du document de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
 - j. doivent être conformes à toutes les exigences prescrites par la [Commission canadienne des grains](#);
 - k. doivent être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
 - l. doivent 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/ou le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - m. doivent être conformes aux articles pertinents de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
 - n. doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
 - o. doivent provenir d'un établissement qui respecte les critères du système ARMPC énoncés dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et

- p. doivent respecter tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes du document [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
7. Tous les pains, pains de composition spéciale, pains plats, produits panifiés et sous-produits du pain achetés à l'extérieur du Canada :
- a. doivent provenir uniquement de pays qui respectent les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation d'aliments conformément aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
 - b. doivent être du type et dans un format d'emballage spécifiés;
 - c. doivent avoir une durée de conservation conforme aux indications des tableaux 1 à 6;
 - d. ne doivent pas avoir été congelés au préalable;
 - e. doivent être conformes aux exigences des tableaux 1 à 6, le cas échéant, à moins d'indication contraire;
 - f. doivent être conformes aux articles pertinents des lois et des règlements (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#); [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 \(C.R.C., ch. 889\) pris en vertu de la Loi](#);
 - g. doivent être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité prévus par la [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - h. doivent être conformes aux articles pertinents du document de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#) et de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#);
 - i. doivent être conformes aux exigences répertoriées (ou de l'équivalent dans le pays de provenance) par la [Commission canadienne des grains](#);
 - j. doivent respecter les règlements sur les additifs alimentaires indiqués dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
 - k. doivent être conformes aux classes d'additifs alimentaires indiqués dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
 - l. doivent 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 le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - m. doivent être conformes aux articles pertinents de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#); et/ou
 - n. doivent être conformes à toutes les exigences indiqués dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
 - o. doivent être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);

- p. doivent provenir d'un établissement qui respecte les critères du système ARMPc énoncés dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- q. doivent être conformes aux autres codes d'usage en matière d'hygiène et codes d'usage pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés au pain;
- r. doivent être conformes à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#); et
- s. doivent respecter toutes les exigences pertinentes des lois locales sur les aliments lorsque ces exigences sont plus rigoureuses. Tout le pain doit être obtenu de sources approuvées par les lois, les règlements, les procédures et les exigences applicables à l'échelle nationale et internationale.

Format

8. Le format habituel standard utilisé dans le commerce de détail et de gros et offert sur le marché pour le pain et les produits de boulangerie frais à moins d'indication contraire.

Emballage

9. Le pain et les produits de boulangerie frais doivent être conditionnés dans des conditionnements standards utilisés dans le commerce de détail et de gros, étiquetés et marqués de manière à protéger l'hygiène et les qualités nutritionnelles, technologiques et organoleptiques des aliments. Les matériaux de conditionnement doivent être faits de substances qui sont sans danger, qui conviennent à l'utilisation prévue et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique, ou encore, une odeur ou une saveur indésirables.

Entreposage et distribution

10. Tous les produits doivent être livrés au moyen de véhicules propres et hygiéniques et dans des boîtes, des conditionnements ou des plateaux qui protègent le produit de la poussière et de la contamination pendant le transport.

Règlements applicables et références concernant le pain et les produits de boulangerie

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

[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](#)

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

[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\)](#)

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

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

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

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

[Agriculture et Agroalimentaire Canada - Tendances de consommation - Produits de boulangerie au Canada](#)

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

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

[Commission canadienne des grains](#)

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

[\[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

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

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

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

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

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

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

1. **Le J4 Stratégique Services d'alimentation exige que 50 % de tous les pains servis par tous les services alimentaires des FAC répondent aux critères minimaux de 3 g de fibre par portion. Les produits répertoriés répondent à ces critères. Ceci n'est en aucun cas considéré comme la (les) marque (s) privilégiée (s) par le GC ou les FAC. Cela permet d'informer le personnel des produits répondant aux exigences de spécification. D'autres marques / produits répondant à ces critères sont acceptables.**

2. **Types de produits panifiés :**

- a. [Pain Tranché](#)
- b. [Bagel](#)
- c. [Muffins anglais](#)
- d. [Tortilla](#)
- e. [Pita](#)

3. Veuillez noter que les noms de produits de boulangerie suivi d'un astérisque (*) n'existent pas en français.

SQA 34 04-01 – Annexe A – Tableau 1 – Pain tranché

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché	Country Harvest	Pain rustique (avec lin, grains de tournesol, sésame et seigle)	1 tranche (45 g) – 4 g fibre
		Prairie bran*	1 tranche (45 g) – 4 g fibre
		Fibres (source de fibre – Bien-Être)	1 tranche (45 g) – 8 g fibre
	La récolte St-Méthode	Pain allongé intégral	2 tranches (58 g) – 6 g fibre
	Les grains St-Méthode	Pain chia avec lin moulu	2 tranches (80 g) – 8 g fibre
		Pain 9 grains entiers	2 tranches (80 g) – 8 g fibre
		Miche 100 % grains entiers avec blé germé	2 tranches (58 g) – 7 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		Club miche 100 % blé entier	2 tranches (75 g) – 7 g fibre
	Campagnolo	Miche 100 % blé entier	2 tranches (72 g) – 7 g fibre
		Miche multigrain 100 % grains entiers	2 tranches (64 g) – 6 g fibre
	Stone Mill	Pain de seigle aux grains germés	2 tranches (60 g) – 6 g fibre
	Dempster's	Garden vegetable 100 % WG wheat bread*	2 tranches (86 g) – 6 g fibre
		Pain 12 céréales 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain de grains anciens avec quinoa 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain miel et avoine 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain seed lover's 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 4 g fibre
		Pain à 100 % de blé entiers 100 % whole grains	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
	Gadoua	Pain de blé entier tranché épais (Moelleux)	2 tranches (84 g) – 6 g fibre
		Pain multigrain (Pain de ménage)	2 tranches (96 g) – 7 g fibre
		Pain de blé entier (Pain de ménage)	2 tranches (96 g) – 7 g fibre
	Wonder	Pain 100 % blé entier et fibres	2 tranches (63 g) – 6 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette	
Pain tranché				
	Compliments	Pain de blé entier avec graines de lin (Nature's blend)		1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain de blé entier avec avoine (Nature's blend)		1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Pain multigrain avec graines de tournesol (Organic)		2 tranches (85 g) – 6 g fibre
		Pain 7 céréales (Organic)		2 tranches (85 g) – 7 g fibre
	Silver Hills	Biologique multigrain (exclusivement chez Costco)		1 tranche (40 g) – 3 g fibre
		The big 16*		1 tranche (38 g) – 4 g fibre
		Squirrelly bread*		1 tranche (40 g) – 5 g fibre
		Pain aux graines de lin Mack's		1 tranche (41 g) – 5 g fibre
		Hemptation hemp bread*		1 tranche (38 g) – 4 g fibre
		Steady Eddie (sweetened with apple)*		1 tranche (38 g) – 4 g fibre
		The king's bread (grains anciens)*		1 tranche (40 g) – 4 g fibre
		Biologique 20 grain Train (Haute teneur en fibres)		1 tranche (40 g) – 5 g fibre
		Sprouted organic ancient grains big red's bread*		1 tranche (34 g) – 4 g fibre
		Pain au céréales anciennes biologique germées The Queen's Khorasan		1 tranche (34 g) – 4 g fibre
	Oroweat	22 grains + seeds bread (Organic)*		1 tranche (48 g) – 4 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		100 % whole grain bread (Organic)*	1 tranche (48 g) – 3 g fibre
		Extra grainy 17 grains + seeds (Extra grainy)*	1 tranche (43 g) – 4 g fibre
		Extra grainy cracked wheat and oats (Extra grainy)*	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Extra grainy flax and sesame seed (Extra grainy)*	1 tranche (43 g) – 3 g fibre
		Flax and sunflower (Healthfull)*	1 tranche (32 g) – 3 g fibre
		Nuts and seeds (Healthfull)*	1 tranche (32 g) – 3 g fibre
		Steel cut oats and honey (Healthfull)*	1 tranche (32 g) – 3 g fibre
		12 grain (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
		Healthy multi-grain (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
		Double fibre (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 5 g fibre
		7 grains (Whole grains)*	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
	Sunshine	Low sugar smart – Carb low GI (Wholemeal bread)*	2 tranches (72 g) – 8.6 g fibre
		Premium extra grain (Wholemeal bread)*	2 tranches (84 g) – 6 g fibre
		Canadian sprout extra fine (Wholemeal bread)*	2 tranches (69 g) – 6 g fibre
	Food for life	7 sprouted grains (Pain)	1 tranche (34 g) - 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (Au lin fait de grains entiers gernés)	1 tranche (34 g) – 4 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		Ezekiel 4:9 (Low sodium sprouted WG bread)*	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (De grains entiers germés garni de graines des sésame)	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 (Pain fait de grains entiers germés)	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
		Genesis 1:29 (Aux grains et graines germés)	1 tranche (34 g) – 3 g fibre
	Betty	Pain léger (pain de spécialité) Pain à 100 % de blé entier	2 tranches (47 g) – 5 g fibre
	Méchant bon pain	21 grains entiers et graines	1 tranche (45 g) – 5 g fibre
		Bons grains	1 tranche (45 g) – 4 g fibre
		Powerseed*	1 tranche (42 g) – 5 g fibre
		Le Bleu (avec semoule de maïs bleu)	1 tranche (42 g) - 4 g fibre
		Honey Oats and flax*	1 tranche (42 g) – 3 g fibre
		100 % whole wheat*	1 tranche (42 g) – 3 g fibre
		21 grains entiers et grains (tranché mince)	1 tranche (28 g) – 3 g fibre
		Bons grains (tranché mince)	1 tranche (28 g) – 3 g fibre
	Powerseed (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 4 g fibre	
	White bread done right (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 1 g fibre	
	Sprouted whole grains (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 2 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pain tranché		100 % whole wheat (tranché mince)*	1 tranche (28 g) – 2 g fibre
	Little Northern Bakehouse	Pain de millet et de chia	1 tranche (28 g) – 3 g fibre
		Pain de graines et de grains	1 tranche (30 g) – 3 g fibre
		Pain aux raisins et à la cannelle	1 tranche (30 g) - 3 g fibre
	Rudolph's	Sunflower seed rye bread*	1 tranche (50 g) – 4 g fibre
		Leinsamen Brot – Pain de seigle aux grains de lin	1 tranche (50 g) – 5 g fibre
		Schinkenbrot farm style (whole grain rye bread)*	1 tranche (50 g) – 3 g fibre
	Dimpflmeier	Pain Vollkornbrot – Pain de seigle à grains entiers	1 tranche (42 g) – 3 g fibre
		Pain Schinkenbrot – Pain de seigle de la forêt noire	1 tranche (57 g) – 3 g fibre
		Pain Leinsamen – Pain de seigle avec grains de lin	1 tranche (51 g) – 4 g fibre
		Pain Jagdschnitten – Pain de seigle de genre chasseur	1 tranche (57 g) – 3 g fibre
		Healthy living prebiotic Pain de multigrain	1 tranche (40 g) – 3 g fibre
		Pain de multigrain bavarois	1 tranche (40 g) – 3 g fibre
		Pain à 100 % de blé entier	1 tranche (30 g) – 3 g fibre

SQA 34 04-02 – Annexe A – Tableau 2 – Bagel

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Bagel	Dempster's	12 céréales	1 bagel (85 g) - 5 g fibre
		De blé entier	1 bagel (75 g) - 4 g fibre
	Old Mill	Blé entier	1 bagel (85 g) - 6 g fibre
	Country Harvest	Bleuets sauvages avec grains de lin	1 bagel (75 g) - 3 g fibre
		12 céréales	1 bagel (90 g) - 5 g fibre
		Pommes avec avoine, pommes et cannelle (en saison)	1 bagel (75 g) - 3 g fibre
		Blé entier et sésame	1 bagel (90 g) - 5 g fibre (East) 1 bagel (113 g) - 7 g fibre (West)
		Sarrasin et sirop d'érable avec du sirop d'érable du Québec et du blé malté (offre saisonnière)	1 bagel (75 g) - 3 g fibre
	Stone Mill	Canneberges et graines de citrouilles rôties	1 bagel (70 g) - 6 g fibre
		Muesli aux raisins secs	1 bagel (70 g) - 5 g fibre
		Supergraines chia	1 bagel (70 g) - 5 g fibre
	Udi's (gluten free)	Aux raisins et à la cannelle	1 bagel (99 g) - 3 g fibre
		Tout garni	1 bagel (99 g) - 3 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette	
Bagel				
	Silver Hills	Bagel de grains germés Squirrelly		1 bagel (80 g) – 9 g fibre
		Bagel aux grains germés aux fines herbes et ail		1 bagel (80 g) – 9 g fibre
		Blé germés Rappleberry bagel		1 bagel (80 g) – 8 g fibre
	POM	Aux graines de sésame 100 % blé entier		1 bagel (75 g) – 4 g fibre
		Aux 12 céréales		1 bagel (85 g) – 5 g fibre
	Inéwa	Épeautre 100 %		½ bagel (55 g) – 2 g fibre
		Bagel avec sésame		½ bagel (55 g) – 3 g fibre
	Oakrun farm	Bagels multi-céréales		1 bagel (85 g) – 4 g fibre
	Gadoua	Sésame		1 bagel (90 g) – 3 g fibre
Nature		1 bagel (90 g) – 3 g fibre		
Cannelle et raisins		1 bagel (90 g) – 3 g fibre		
Compliments	Signal bagels de blé entier – Ontario (Signal)		1 bagel (85 g) – 4 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette	
Bagel		Bagels au fromage cheddar (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels genre New York blé entier (Fresh)	1 bagel (90 g) – 4 g fibre	
		Bagels à 100 % de blé entier (Fresh)	1 bagel (75 g) – 4 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise multigrains (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise au jalapeno (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise aux graines de lin (Fresh)	1 bagel (113 g) – 5 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise genre pain doré (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise de blé entier intégral (Fresh)	1 bagel (113 g) – 7 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise aux bleuets (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise à la cannelle et aux raisins secs (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
		Bagels à la New Yorkaise tout garnis (Fresh)	1 bagel (113 g) – 3 g fibre	
	Dave's Killer Bread	Plain awesome bagel*	1 bagel (95 g) – 3 g fibre	
		Epic everything bagel*	1 bagel (95 g) – 5 g fibre	
	Cinnamon raisin remix bagel*	1 bagel (95 g) – 3 g fibre		
Weight watchers	100 % grain entier de blé	1 bagel (52 g) – 3 g fibre		

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Bagel			
	Front Street Bakery	Artisan bagels cranberry pumpkin seed with cinnamon*	1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		Swiss muesli with raisins*	1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		6 grains	1 bagel (90 g) – 6 g fibre
		Super graines de chia	1 bagel (90 g) – 7 g fibre
	Le Choix du Président	Menu Bleu – Tout garni	1 bagel (56 g) – 5 g fibre
	Selection	Blé entier	1 bagel (85 g) – 5 g fibre
		Aux graines de sésame	1 bagel (85 g) – 3 g fibre
		Nature	1 bagel (85 g) – 3 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Muffins anglais			
	Oroweat	100 % whole wheat*	1 muffin (65 g) – 4 g fibre
		Cinnamon raisin*	1 tranche (38 g) – 1 g fibre
		Double fibre*	1 muffin (66 g) – 8 g fibre
	Food for life	7 grains germés	½ muffin (38 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 – Cannelle et raisins grains entiers germés	½ muffin (38 g) – 2 g fibre
		Ezekiel 4:9 – Sprouted grain flax	1 tranche (38 g) – 3 g fibre
		Ezekiel 4:9 – Muffins anglais faits de grains entiers germés	½ muffin (38 g) – 3 g fibre
		Genesis 1:29 – Faits de grains entiers germés	½ muffin (38 g) – 3 g fibre
		Muffin anglais au riz brun sans gluten	½ muffin (43 g) – 2 g fibre
		Muffin anglais multi grains sans gluten	½ muffin (43 g) – 2 g fibre
POM	Muffin anglais de blé entier New York	1 muffin (57 g) – 4 g fibre	
Gadoua	De blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre	
Oakrun farm	Blé entier 100 %	1 muffin (57 g) – 3 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Muffins anglais		Grains entiers	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Wonder	100 % Yummy wheat English muffin*	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
	Thomas'	Light multi-grain*	1 muffin (57 g) – 8 g fibre
		100 % blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
		High fibre*	1 muffin (57 g) – 8 g fibre
	Le choix du Président	Blé entier à 100 % le Choix du Président Menu Bleu	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
		Multigrains le Choix du Président Menu Bleu	1 muffin (57 g) – 5 g fibre
	Dempster's	De blé entier Dempster's	1 muffin (57 g) – 4 g fibre
	Compliments	100 % blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre
		Blé entier (Fresh)	1 muffin (75 g) – 5 g fibre
	Bakery cannelle	Muffin anglais riz et maïs	1 muffin (67 g) – 3 g fibre
	Old Mill	English muffin whole wheat*	1 muffin (57 g) – 3 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Muffins anglais			
	Weight watchers	100 % blé entier	1 muffin (57 g) – 3 g fibre

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette	
Tortilla	Mejicano	Tortillas multi-grains et huile d'olive (10 pouces)	1 tortilla (70 g) – 3 g fibre	
		Tortillas blé entier (10 pouces)	1 tortilla (75 g) – 3 g fibre	
		Tortillas blé entier et huile d'olive (10 pouces)	1 tortilla (70 g) – 3 g fibre	
	POM	De blé entier 10 pouces	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre	
	Tumaro's	NY Deli style-Cracked pepper 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 10 g fibre	
		NY Deli style-Everything 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 10 g fibre	
		NY Deli style-Pumpernickel 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 9 g fibre	
		NY Deli style-Rye 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 9 g fibre	
		NY Deli style-Sourdough 10'' wrap*	1 wrap (60 g) – 9 g fibre	
	La Tortilla Factory	Non-GMO, low-carb tortillas. flour, burrito size*	1 tortilla (62 g) – 13 g fibre	
Non-GMO, low-carb tortillas, WW, large size*		1 tortilla (62 g) – 13 g fibre		
Non-GMO tortillas, WW, Burrito size*		1 tortilla (63 g) – 5 g fibre		
Gluten free, wheat free wraps ivory teff*		1 wrap (66 g) – 3 g fibre		
Extra virgin olive oil softwraps multi grain*		1 wrap (62 g) – 13 g fibre		

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Tortilla		Extra virgin olive oil softwraps tomato basil*	1 wrap (62 g) – 12 g fibre
		Extra virgin olive oil softwraps traditional*	1 wrap (62 g) – 13 g fibre
		Extra virgin olive oil softwraps rye*	1 wrap (62 g) – 13 g fibre
		Extra virgin olive oil softwraps whole grain white*	1 wrap (62 g) – 13 g fibre
		Sonoma all natural gluten free, wheat free wraps, ivory teff*	1 wrap (66 g) – 3 g fibre
	Food for life	Ezekiel 4:9 – Tortillas faits de grains entiers germés	1 tortilla (57 g) – 5 g fibre
	Casa Mendosa	Tortillas de blé entier	1 tortilla (64 g) – 4 g fibre
		Tortillas aux grains anciens (10 pouces)	1 tortilla (64 g) – 5 g fibre
	Le Choix du Président	Blé entier à grains entiers à 100 % Le Choix du Président Menu Bleu	1 tortilla (65 g) – 3 g fibre
	Udi's	Large tortillas (soft and wholesome)*	1 tortilla (72 g) – 5 g fibre
Mexicasa	De blé entier (grande)	1 tortilla (65 g) – 4 g fibre	
Great value	Tortillas de blé entier 10 pouces	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Tortilla			
	Dempster's	Aux grains anciens (large)	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
		100 % de blé entier (large)	1 tortilla (61 g) – 3 g fibre
Selection	Farine de blé entier (grande)	1 tortilla (75 g) – 4 g fibre	

Type de produit panifié	Marque	Nom	Faits nutritionnels selon l'étiquette
Pita			
	Pita break/Ozery Bakery	Blé entier	½ pita (56 g) – 2 g fibre
		Multigrains	½ pita (56 g) – 3 g fibre
	Haddad Bakery	Pain pita – extra large 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (117 g) – 13 g fibre
		Pain pita – large 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (78 g) – 8 g fibre
		Pain pita – moyen 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (46 g) – 5 g fibre
		Golden loaf – Poche épaisse 100 % blé entier (Western style pita's)	1 pita (80 g) – 9 g fibre
		Pain pita à teneur élevée en fibres (Western style pita's)	1 pita (46 g) – 6 g fibre
		Pain pita riche en protéines (Western style pita's)	½ pita (28 g) – 5 g fibre
		Pain pita de blé entier style libanaise (Ethnic style pita's)	1 pita (67 g) – 7 g fibre
		Byblos – Pain pita 100 % blé entier genre libanais (Ethnic style pita's)	1 pita (57 g) – 6 g fibre
Kulcha Nan – Pain Nan à blé entier 100 % (Ethnic style pita's)		1 pita (85 g) – 7 g fibre	
Service de nourriture – moyen blé entier		1 pita (67 g) – 7 g fibre	
Service de nourriture – petit blé entier	1 pita (46 g) – 5 g fibre		
Joseph Bakery	Whole wheat pita bread (100% stone ground)*	½ pita (39 g) – 4 g fibre	
	White pita bread*	1 pita (41 g) – 4 g fibre	

Compliments	Pitas de blé entier avec mélange de céréales	1 pita (58 g) – 4 g fibre
Dempster's	Pochettes de pita de blé aux grains entiers à 100 %	½ pita (45 g) – 2 g fibre
Boulangerie Hanna's	100 % whole wheat pita (small)*	1 pita (38 g) – 3 g fibre
	100 % whole wheat pita (large)*	½ pita (55 g) – 5 g fibre