

FQS-25 – Shortenings, Fats and Oils

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-25-01 – Shortenings**FQS-25-02 – Lard****FQS-25-03 – Vegetable Oils****FQS-25-04 – Vegetable Cooking Sprays****[Applicable Regulations and Resources for Shortenings, Fats and Oils](#)****FQS-25-01 – Shortenings****Description**

1. Shortening is a semisolid fat used in food preparation. Technically, shortening is any fat that has the ability to “shorten” gluten strands in baked goods. Shortening is used to make a short crust or dough because it creates the desirable “flakes”. Shortenings are white or yellow usually tasteless or butter flavoured fats. Often, shortening has a polyunsaturated oil base; soybean, corn, cottonseed or peanut that is refined, deodorized and hydrogenated.
2. Sometimes solid shortening may have some added animal fats or saturated vegetable fats such as palm or coconut oil. There may also be added emulsifiers, yellow colouring and butter flavour.
3. Shortening adds a greater volume to baked goods than other fats like butter and shortening also creates a spongier texture in baked goods. If colour, flavour or other fats have been added to the shortening, the label will list any additions.
4. Vegetable shortening may be stored covered at room temperature or refrigerated.
5. For the purpose of this specification shortening refers to a solid vegetable shortening or a fat that is extracted from a vegetable source.
6. All shortening supplied must be in compliance with:
 - a. the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#); and
 - b. the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)
7. All shortening supplied must:
 - a. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils](#); and/or
 - b. be in full compliance with the requirements outlined in [Codex Alimentarius – Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards of Practice](#);
 - c. be edible fat;
 - d. be made solely of fats and oils of vegetable origin;
 - e. limit transfat content to 2% of the total fat content. Refer to [Health Canada – TRANSforming the Food Supply](#),
 - f. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);

- g. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - h. be free from objectionable flavour or odour of any kind;
 - i. be supplied in the size specified; and
8. Antifoaming agents may be added only to frying shortening. Emulsifying agents shall not be added to frying shortening or puff pastry shortening.
9. All shortenings procured outside of Canada must:
- a. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils](#) or its equivalent in the country of origin;
 - b. have originated in a country that has a system substantially equivalent to those prescribed by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils](#);
 - c. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All shortening shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
 - d. be produced, handled and packaged under sanitary conditions in accordance with the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - e. be prepared from fully refined oils or fats, water in combination with dried milk products, and other optional ingredients as set forth in the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) or its equivalent in the country of origin;
 - f. the fats and oils must be prepared in an establishment that is registered under the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
 - g. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - h. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - i. where vegetable oil is used, be prepared from fully refined oils of vegetable origin;
 - j. shall have a pleasant, delicate flavour and aroma;
 - k. shall be free from objectionable odours or flavours or any kind;
 - l. shall have a uniform colour and a smooth texture and shall possess good melt-in-mouth characteristics; and
 - m. shall be of the size and type specified according to the characteristics as outlined in [Table 1](#).

FQS-25-01-01 - Table 1: Shortenings

Type of Shortening	Characteristics
All Vegetable General Purpose Shortening	Shall be made solely of fats and oils of vegetable origin. Shortening shall be virtually flavourless.
All-Vegetable Frying Shortening	Fry oils are typically categorized into light/medium-duty oils, heavy-duty

Type of Shortening	Characteristics
	oils. Light/medium-duty oils include traditional liquid vegetable oils such as canola, soy, sunflower and olive oil.
General Purpose Frying Shortening	<p>Shall contain medium and high stability vegetable oils. High in oleic canola oil, high in oleic sunflower oil, low linolenic soya and mid oleic sunflower. High in monounsaturated fatty acids (MUFA) with small amount of N-6 and n-3 poly unsaturated fatty acids (PUFA). Low in saturates with better oxidative stability than general vegetable oils.</p> <p>Heavy-duty oils are good for extended deep-frying over longer periods. These highly stable oils are slow to break down through multiple fryings and can withstand deep frying for extended periods. The traditional “heavy-duty” fry products and newer heavy-duty alternatives should function in the fryer the same as partially hydrogenated vegetable oils/shortenings, and some seem to last even longer therefore the fats for general purpose frying shall consist of products that are low in saturated fats. There are several choices for heavy-duty and extended deep frying:</p> <p>Naturally stable plant oils. These include cottonseed, peanut, corn, rice bran and palm. Corn and peanut are traditional favorites for heavy-duty frying. Palm oil, a tropical import, is stable but very high in saturated fat therefore are not recommended.</p> <p>Modified composition oils. “Low-linolenic”, “mid-oleic”, and “high-oleic” are terms used to describe newer oils with a fatty acid composition that’s very stable and good for extended deep frying. These oils come from plant sources (mainly soy, canola and sunflower) that have been bred for this purpose. Under the right conditions these oils can last a week or longer.</p> <p>Light/medium-duty and heavy-duty oil blends. You can increase the stability of low-cost medium-duty oils by blending them with small amounts of naturally stable plant oil or modified composition oil. You can also buy premade blends. A blend made this way can be used for extended deep frying, but it won’t last as long as a 100 percent naturally stable oil or modified composition oil. Typical blends contain 75–90 percent soy or canola oil with TBHQ mixed with 10–25 percent peanut, cottonseed, rice bran or a modified composition oil.</p>
Puff Pastry Shortening	Puff pastry shortening contains about 30 to 45 per cent of oleostearin and from 45 to 60 per cent of cottonseed or other vegetable oil. The product has 7 to 10 per cent of moisture. It is very

Type of Shortening	Characteristics
	waxy, and is easily rolled in thin layers for use in puff pastry.

Description

10. Lard, the rendered fat of a pig, is softer, sweeter and oilier than butter. Lard can be obtained from any part of the pig as long as there is a high concentration of fatty tissue. Generally lard contains 38-43% saturated fats, 56-62% unsaturated fats, 900kcal/100g and has a smoke point of 121-218⁰C. It is this high smoke point that makes it valued as a cooking oil. Lard sold in bulk or packaged form has been bleached, hydrogenated, refined and/or emulsified.
11. All lard should be stored covered, preferably in the refrigerator.
12. All lard supplied must be in compliance with:
- the [*Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)*](#) and [*Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils*](#); and
 - the [*Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)*](#), and the [*Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)*](#).
13. All lard supplied must:
- be in full compliance with the requirements of the [*Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)*](#) and [*Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils*](#); and/or
 - be in full compliance with the requirements outlined in [*Codex Alimentarius – Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards of Practice*](#);
 - be made from fat obtained entirely from animals healthy at the time of slaughter;
 - be prepared in an establishment that is registered under the [*Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)*](#);
 - be edible fat;
 - meet all the requirements as outlined in the [*Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene*](#) and
 - come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [*Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene*](#);
 - have a good body, texture and flavour;
 - be free from objectionable flavour or odour of any kind; and
 - be supplied in the size specified.
14. All lard procured outside of Canada must:
- be in full compliance with the requirements of the [*Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)*](#) and [*Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils*](#); and/or
 - be in full compliance with the requirements outlined in [*Codex Alimentarius – Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards of Practice*](#) ;
 - meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All lard shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
 - be made from fat obtained entirely from animals healthy at the time of slaughter;

- e. be prepared in an establishment that is registered under the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
- f. be edible fat;
- g. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#) and
- h. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- i. have a good body, texture and flavour;
- j. be free from objectionable flavour or odour of any kind; and
- k. be supplied in the size specified.

Packaging

15. Shall be in compliance with the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#). Unless otherwise specified, normal commercial packaging, labelling, packaging and marking shall be accepted.

Storage and Distribution

16. Lard should be stored at room temperature (28-30°C). Usually have a shelf life of 18 months if properly stored and handled.

FQS-25-03 – Vegetable Oils

Description

17. Vegetable oils shall be prepared from fully refined oils of vegetable origin. Vegetable oil is also known as cooking oil. Kinds of edible “vegetable oils” include: olive oil, soybean oil, canola oil, pumpkin seed oil, corn oil, sunflower oil, safflower oil, peanut oil, grape seed oil, sesame oil, etc. or a combination of oils. Oil can be flavoured by immersing aromatic food stuffs such as fresh herbs, peppers, garlic etc. in the oils for a period of time.

18. All oils supplied must be in compliance with:

- a. the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#); and
- b. the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#).

19. All oils supplied must:

- a. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils](#); and/or
- b. be in full compliance with the requirements outlined [Codex Alimentarius – Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards of Practice](#) ;and/or
- c. be in full compliance with the requirements outlined in [Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils](#);
- d. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and

- e. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - f. be clear and brilliant in appearance;
 - g. be free from objectionable flavour or odour of any kind;
 - h. shall be produced and packaged under sanitary conditions in accordance with the [Canadian Food Inspection Agency - General Principles of Food Hygiene, Composition and Labelling](#);
 - i. be of the type specified according to the characteristics of the type as indicated in [Table 2](#); and
 - j. be packaged in the size specified.
20. Antioxidants and antifoaming agents may be added to improve the stability and performance of the oil.
21. All oils procured outside of Canada must:
- a. be in full compliance with the requirements of *the Food and Drugs Act (R.S.C., 1985, c. F-27)* and *Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils*; and/or
 - b. be in full compliance with the requirements outlined in [Codex Alimentarius – Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards of Practice](#); and/or
 - c. be in full compliance with the requirements outlined in [Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils](#);
 - d. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All vegetable oils shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
 - e. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
 - f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - g. be clear and brilliant in appearance;
 - h. be free from objectionable flavour or odour of any kind;
 - i. shall be produced and packaged under sanitary conditions in accordance with the [Canadian Food Inspection Agency - General Principles of Food Hygiene, Composition and Labelling](#);
 - j. be of the type specified and according to the characteristics of the type as indicated in [Table 2](#); and
 - k. be packaged in the size specified.

Type of Oil	Characteristics
<p>Olive oil</p>	<p>Oil obtained from the fruit of the Olive tree. Fat content be according the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.003.and/or Codex Alimentarius - General Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils.</p> <p>Good oil should have a light greenish to yellow colour with a pleasing flavour and odour, and free from other off-flavours and odours. The Olive oil provided shall meet the specifications indicated in the Codex Alimentarius - General Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils for the type of Olive Oil (i.e. virgin olive oil, extra virgin olive oil.)</p> <p>Extra Virgin Olive Oils (EVOO) are the premium type of olive oils. They are the first cold-pressed oil, processed without the addition of heat or solvents. They are lowest in acid of all olive oils, a desirable characteristic. Their colour ranges from gold to deep green but colour is no indication of quality. Cloudy unfiltered EVO oils are prized by some for their fuller flavour. Because of its price, extra virgin olive oil is best used in dishes where it will not be heated such as salad dressings or condiments.</p> <p>Virgin Olive Oil also first pressed and processed without heat or chemicals, but has a higher acid content than extra-virgin oil. Virgin olive oil is an excellent substitute when budget considerations are necessary. It is also more versatile in that it can be used in cooking but still has enough flavour for dressings and condiments.</p> <p>Olive Oil is sometimes labelled “pure” olive oil is a blend of refined olive oil (extracted with pressure, heat, solvents and/or chemicals) and virgin olive oil from which it gets its colour and flavour. It has a higher smoke point than extra virgin or virgin olive oil making it an excellent choice for cooking.</p> <p>“Light” Olive Oil is a marketing title describing refined olive oils that are mild or light in taste or colour. The calorie content is the same as all other olive oils – 120 kcal per 15 ml/1 tablespoon.</p>
<p>Coconut oil</p>	<p>Dried coconut meat, called copra, is pressed and used to make coconut oil. Coconut oil is one of the few non-animal saturated fats and is widely used in the manufacture of commercial baked goods. Coconut oil provided shall meet the requirements as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.004. and/or Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils. The two categories for coconut oil are refined and unrefined. Refined coconut oil is usually tasteless and odourless. Because it has been refined, it can withstand slightly higher cooking temperatures before reaching its smoke point. Refined coconut oils are excellent for cooking foods where a clean pure malleable fat is required without a dominant coconut flavour. Unrefined coconut oil is typically labeled “virgin” or “extra-virgin” and has a very mild coconut flavour and scent. Good oil is clear at room temperature but can sometimes be a white solid and has a fresh coconut odour. The smoke point of coconut oil is 177°C</p>

Type of Oil	Characteristics
	(351°F).
Cottonseed oil	Cooking oil extracted from the seeds of cotton plant. Cotton seed oil provided shall meet the requirements as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.004. and/or Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils. Good oil is slightly amber in colour, clear, and has a fresh, sweet odour. Dark colour indicates low quality and poor refining methods. High fatty acid content indicates low quality.
Corn oil	Oil extracted from the germ of corn (maize). Corn seed oil provided shall meet the requirements as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.006 and/or Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils. Corn oil provided shall be clear and brilliant in appearance, be light amber in colour, and be free from objectionable flavour or odour.
Soybean oil	Oil that is extracted from soybeans. Soya bean oil provided shall meet the requirements as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.008 and/or Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils. Soybean oil provided shall be clear and brilliant in appearance and free from objectionable flavour or odour. Soybean oil that has a characteristic fishy or bean flavour indicates that the oil has not been carefully refined and deodorized. Such a product is unacceptable.
Peanut oil	Oil made from peanuts. Peanut oil provided shall meet the requirements as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.004. and/or Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils. Peanut oil shall have the aroma and taste of peanuts and be amber in colour. Some, a bit darker, can still be of good quality. In the UK, it is marketed as <i>groundnut oil</i> .
Canola oil	Oil made from pressed canola seed. Canola was developed from rapeseed using traditional plant breeding techniques. This new oilseed was named “Canola” and there is a strict internationally regulated definition of canola that differentiates it from rapeseed, based upon it having less than two percent erucic acid and less than 30 umoles glucosinolates. Therefore, oilseed products that do not meet this standard cannot use the trademarked term, Canola. Canola oil provided shall meet the requirements as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.004. and/or Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils. Canola oil is yellowish in colour.
Sunflower oil	Oil derived from oil type sunflower seeds. Sunflower oil provided shall meet the requirements as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils B.09.004. and/or Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils. Sunflower oil provided shall be food grade sunflower oil, and shall be clear

Type of Oil	Characteristics
	and pale yellow in colour with a mild-flavour.
Sesame oil	Oil derived from sesame seeds. There are many varieties of sesame oils. Sesame oil provided shall be of the variety specified. Cold pressed sesame oil, produced from raw seeds, is pale yellow; gingelly (Indian sesame oil) or til oil is golden; and Chinese and Korean sesame oils, derived from roasted sesame seeds, are a dark brown colour. The light form shall have a light flavour with a hint of nuttiness. The dark form is much stronger.

Packaging

22. Shall be in compliance with the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#). Unless otherwise specified, normal commercial packaging, labeling, packing and marketing shall be acceptable. Vegetable oil shall be supplied in the specified package sizes.

Storage and Distribution

23. Whether refined or not, all oils are sensitive to heat, light and exposure to oxygen. It is recommended to store and transport all oils in a refrigerator or a cool, dry place. Oils may thicken, but when left standing out at room temperature, they will return to liquid.

FQS-25-04 – Vegetable Cooking Sprays

Description

24. Vegetable Cooking Spray or non-stick spray is a spray form of a vegetable oil as a lubricant, lecithin as an emulsifier, and a propellant such as food-grade alcohol, nitrous oxide, carbon dioxide or propane. Cooking spray is applied to frying pans and other cookware to prevent food from sticking, as a replacement for butter, shortening, or oils. Cooking sprays can also have flour added to them for use as a replacement for the greasing and flouring of pans often required for baked goods.

25. Most cooking sprays have less food energy per serving than an application of vegetable oil, because they are applied in a much thinner layer.

26. Sprays are available with plain vegetable oil, butter and olive oil flavour.

27. Some brands can have off-flavours which are transferred to the food. Vegetable cooking sprays shall not leave a residue

Applicable Regulations and Resources for Shortenings, Fats and Oils

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 9, Fats and Oils](#)

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

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

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

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

[Codex Alimentarius - General Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Named Vegetable Oils](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards of Practice](#)

[Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#)

[Health Canada – TRANSforming the Food Supply](#)

[Canadian Food Inspection Agency - General Principles of Food Hygiene, Composition and Labelling](#)

SQA-25 - Graisses alimentaires et les huiles

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-25-01 - Graisses Alimentaires**SQA-25-02 - Lard****SQA-25-03 - Huiles végétales****SQA-25-04 - Enduits végétaux de cuisson****Règlements applicables et références concernant les graisses alimentaires et les huiles****SQA-25-01 - Graisses Alimentaires****Description**

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

- e. doivent avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses. Voir [TRANSformer l'approvisionnement alimentaire - Santé Canada](#);
 - f. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - g. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - h. doivent être exempts de goût ou d'odeur désagréables; et
 - i. doivent être du format spécifié.
8. Seulement la graisse alimentaire pour friture peut être additionnée d'agents antimoussants. La graisse alimentaire pour friture et la graisse alimentaire pour pâtisseries feuilletées ne doivent pas être additionnées d'agents émulsifiants.
9. Les graisses alimentaires ne provenant pas du Canada doivent :
- a. être conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
 - b. provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#);
 - c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (la graisse alimentaire doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - d. être produites, manipulées et emballées dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - e. être faites d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau et combinées à des produits laitiers secs et à d'autres ingrédients optionnels, comme il est mentionné dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
 - f. les graisses et huiles doivent être préparées dans un établissement en vertu du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - g. respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - h. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - i. être faites d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
 - j. avoir un goût et un arôme plaisants et délicats;
 - k. être exempts de goût ou d'odeur désagréables;
 - l. avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche; et
 - m. être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le [tableau 1](#).

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

Types de Graisses	Caractéristiques
Graisse végétale d'usage général	Doit être uniquement faites de graisses et d'huiles d'origine végétale. La graisse alimentaire doit être presque insipide.
Graisse végétale pour friture	Les huiles à fritures sont habituellement divisées en deux catégories : huiles à friture légère ou moyenne et huiles destinées à la grande friture. Les huiles à friture légère ou moyenne comprennent les huiles végétales classiques comme l'huile de canola, l'huile de soja, l'huile de tournesol et l'huile d'olive.
Graisse d'usage général pour friture	<p>Doit contenir des huiles végétales à stabilité moyenne et élevée : huile de canola à teneur élevée en acide oléique, huile de tournesol à teneur moyenne et élevée en acide oléique et huile de soja à faible teneur en acide linoléique; teneur élevée en acides gras mono-insaturés avec une faible quantité d'acides gras polyinsaturés n-6 et n-3; faible teneur en acides gras saturés avec une meilleure résistance à l'oxydation que les huiles végétales ordinaires.</p> <p>Les huiles destinées à la grande friture constituent un bon choix pour la friture de longue durée et pour des utilisations répétées. Ces huiles à stabilité élevée se dégradent lentement malgré les utilisations longues et répétées. Les produits classiques et les solutions de rechange plus récentes pour la grande friture doivent pouvoir être utilisés dans la friteuse de la même manière que les huiles ou les graisses alimentaires d'origine végétale partiellement hydrogénées. Comme certaines graisses semblent même avoir une durée d'utilisation plus longue, il est préférable de privilégier des produits faibles en acides gras saturés pour le choix de graisses pour la friture générale.</p> <p>Il existe plusieurs choix pour la grande friture et la friture de longue durée :</p> <p>Huiles végétales naturellement stables. Elles comprennent les huiles de coton, de son de riz et de palme ainsi que les huiles de maïs et d'arachide, les classiques préférées pour la grande friture. L'huile de palme, un produit tropical importé, est stable, mais pas recommandée puisqu'elle contient une concentration très élevée de gras saturés.</p> <p>Huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les termes « pauvre en acide linoléique », « teneur moyenne en acide oléique » et « teneur élevée en acide oléique » servent à décrire les huiles plus récentes dont la composition en acide gras les rend très stables et bonnes pour la grande friture de longue durée. Ces huiles proviennent de plantes (principalement du soja, du canola et du tournesol) qui ont été cultivées à cette fin. Lorsque conservées dans des conditions appropriées, ces huiles peuvent se conserver une semaine ou plus.</p> <p>Mélanges d'huiles à friture légère ou moyenne et d'huiles à grande friture. Vous pouvez accroître la stabilité des huiles à friture moyenne peu coûteuses en les mélangeant avec de petites quantités d'huiles</p>

Types de Graisses	Caractéristiques
	végétales naturellement stables ou d'huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Vous pouvez également faire l'achat de mélanges préfabriqués. Ces mélanges d'huiles peuvent être utilisés pour la grande friture de longue durée, mais elles se conservent moins longtemps que les huiles stables entièrement naturelles ou les huiles dont la composition en acides gras a été modifiée. Les mélanges typiques comprennent 75 à 90 % d'huile de soja ou de canola avec du butylhydroquinone tertiaire mélangée avec 10 à 25 % d'huile d'arachide, de coton, de son de riz ou d'huile dont la composition en acides gras a été modifiée.
Graisse pour pâtisseries feuilletées	La graisse alimentaire servant à la fabrication des pâtisseries feuilletées contient environ 30 à 45 % d'oléostéarine et de 45 à 60 % d'huile de coton ou d'autres végétaux. Le produit a une teneur en eau de 7 à 10 %, est très cireux et convient à la préparation de couches minces pour les pâtisseries feuilletées.

SQA-25-02 - Lard

Description

10. Le lard, le gras fondu du porc, est plus mou, plus doux et plus huileux que le beurre. Il peut provenir de n'importe quelle partie du porc, pourvu qu'il y ait une forte concentration de tissus adipeux. Le lard contient généralement de 38 à 43 % de gras saturés, de 56 à 62 % de gras insaturés, 900 kcal/100 g, et son point de fumée est de 121 à 218 °C. C'est ce point de fumée élevé qui en fait une huile de cuisson appréciée. Le lard vendu en vrac ou emballé a été blanchi, hydrogéné, raffiné et/ou émulsifié.

11. Le lard doit être entreposé dans un contenant, préférablement au réfrigérateur.

12. Le lard fourni doit satisfaire :

- a. à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#); et
- b. à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).

13. Le lard fourni doit :

- a. être conforme aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisse et huiles](#);
- b. doit respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- c. être fait de gras provenant entièrement d'animaux sains au moment de l'abattage;
- d. être préparé dans un établissement agréé en vertu du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
- e. être comestible;
- f. respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

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

Emballage

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

Entreposage et distribution

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

SQA-25-03 - Huiles végétales

Description

17. Les huiles végétales doivent être faites d'huiles d'origine végétale entièrement raffinées. L'huile végétale est également connue sous le nom d'huile à friture. On compte parmi les différents types d'huiles végétales comestibles l'huile d'olive, l'huile de soja, l'huile de canola, l'huile de graines de citrouille, d'huile de maïs, l'huile de carthame, l'huile d'arachide, l'huile de pépins de raisin, l'huile de sésame, etc. ou une combinaison

d'huiles. On peut aromatiser l'huile en y faisant macérer des aliments comme des fines herbes, des piments, de l'ail, etc. pendant un certain temps.

18. Les huiles fournies doivent satisfaire :
 - a. à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#); et
 - b. à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
19. Les huiles fournies doivent :
 - a. être conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), Titre 9, Graisse et huiles; et/ou
 - b. respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et/ou
 - c. respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - d. respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - e. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - f. être claires et brillantes en apparence;
 - g. être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
 - h. être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux principes de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage](#);
 - i. être du type spécifié dans le [tableau 2](#); et
 - j. être du format d'emballage spécifié.
20. Des antioxydants et des agents antimoussants peuvent être ajoutés aux huiles pour améliorer leur stabilité et leur performance.
21. Les huiles ne provenant pas du Canada doivent :
 - a. être conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), Titre 9, Graisse et huiles; et/ou
 - b. respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - c. respecter toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - d. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le lard doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - e. respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

- f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. être claires et brillantes en apparence;
- h. être exemptes de goût ou d'odeur désagréables;
- i. être produites et emballées dans des conditions hygiéniques conformément aux [Agence canadienne d'inspection des aliments - Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage](#);
- j. être du type spécifié dans le [tableau 2](#);
- k. être du format d'emballage spécifié.

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

Type d'huile	Caractéristiques
Huile d'olive	<p>L'huile d'olive doit être de l'huile obtenue du fruit de l'olivier. Sa composition en acide gras doit respecter l'article B.09.003 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX ALIMENTARIUS]. Une bonne huile d'olive doit avoir une teinte vert pâle à jaune, un goût et une odeur agréables, et être exempte de goût et d'odeur atypiques. L'huile d'olive fournie doit respecter les caractéristiques précisées dans la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive [CODEX ALIMENTARIUS] pour le type d'huile en question (huile d'olive vierge ou extra-vierge).</p> <p>L'huile d'olive extra-vierge est une huile d'olive de qualité supérieure. Il s'agit d'une huile de première pression à froid qui est transformée sans utilisation de chaleur ni ajout de solvants. Elle a le plus faible taux d'acidité de toutes les huiles d'olive, une caractéristique souhaitable. Sa couleur varie de jaune doré à vert foncé, mais la couleur n'est pas une indication de qualité. L'huile d'olive extra-vierge trouble non filtrée est prisée par certains à cause de sa saveur plus relevée. En raison de son prix, l'huile extra-vierge est surtout utilisée dans des mets où elle ne sera pas chauffée tels que les vinaigrettes ou les condiments.</p> <p>L'huile d'olive vierge est aussi une huile de première pression qui est transformée sans utilisation de chaleur ni de substances chimiques, mais son taux d'acidité est supérieur à celui de l'huile d'olive extra-vierge. L'huile d'olive vierge est un excellent substitut lorsqu'il faut tenir compte de facteurs budgétaires. Elle est aussi plus polyvalente, car elle peut servir pour la cuisson, et elle est suffisamment relevée pour être utilisée dans les vinaigrettes et les condiments.</p> <p>L'huile d'olive parfois étiquetée huile d'olive « pure » est un mélange d'huile d'olive raffinée (extraite par pression, à chaud, avec des solvants et/ou des substances chimiques) et d'huile d'olive vierge, de laquelle elle tire sa couleur et sa saveur. Elle a un point de fumée plus élevée que l'huile d'olive vierge ou extra-vierge, ce qui en fait un excellent choix pour la cuisson.</p> <p>L'huile d'olive « légère » est une appellation commerciale décrivant les huiles d'olive raffinées qui sont légères au goût ou de couleur claire. Sa teneur en calorie est la même que celle de toutes les autres huiles d'olive, soit 120 kcal par portion de 15 mL (1 cuillère à soupe).</p>

Type d'huile	Caractéristiques
Huile de noix de coco	<p>La chair de noix de coco séchée, appelée copra, est pressée et utilisée pour la fabrication d'huile de noix de coco. L'huile de noix de coco est l'un des rares gras saturés qui n'est pas d'origine animale et elle est couramment utilisée dans la fabrication des produits de boulangerie commerciaux. L'huile de noix de coco fournie doit satisfaire aux exigences énoncées dans l'article B.09.004 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]. On peut diviser l'huile de noix de coco en deux catégories : l'huile raffinée et l'huile non raffinée. L'huile de noix de coco raffinée n'a généralement ni goût ni odeur. Parce qu'elle a été raffinée, elle peut supporter des températures de cuisson légèrement plus élevées avant d'atteindre son point de fumée. L'huile de noix de coco raffinée est excellente pour la cuisson des aliments lorsqu'on a besoin d'un gras pur, propre et malléable sans saveur de noix de coco dominante. L'huile de noix de coco non raffinée est généralement étiquetée « vierge » ou « extra-vierge », et elle goûte et sent très légèrement la noix de coco. L'huile de bonne qualité est claire à la température ambiante, mais peut parfois être un solide blanc et a une odeur de noix de coco fraîche. Le point de fumée de l'huile de noix de coco est 177 °C (351 °F).</p>
Huile de coton	<p>L'huile de coton est l'huile de cuisson extraite des graines du cotonnier. L'huile de coton fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.004 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]. Une bonne huile de coton a une teinte légèrement ambrée, est claire et a une odeur fraîche et douce. Une couleur foncée indique une huile de mauvaise qualité et de piètres méthodes de raffinage. Une teneur élevée en acides gras est également signe de mauvaise qualité.</p>
Huile de maïs	<p>L'huile de maïs est l'huile extraite du germe de maïs (blé d'Inde). L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.006 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]. L'huile de maïs fournie doit être claire et brillante en apparence, légèrement ambrée et exempte de goût et d'odeur désagréables.</p>
Huile de soja	<p>L'huile de soja est l'huile extraite des graines de soja. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.008 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]. L'huile de soja fournie doit être claire et brillante en apparence et être exempte de goût et d'odeur désagréables. L'huile ayant une odeur caractéristique de poisson ou de haricot indique que l'huile n'a pas été suffisamment raffinée et désodorisée. Un tel produit est inacceptable.</p>
Huile d'arachide	<p>L'huile d'arachide est l'huile extraite des graines d'arachide. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.007 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS]. L'huile d'arachide fournie doit avoir l'arôme et le goût des arachides ainsi qu'une teinte ambrée. Certaines huiles, d'une teinte légèrement plus foncée, sont également de bonne qualité.</p>

Type d'huile	Caractéristiques
Huile de canola	L'huile de canola est extraite des graines de canola. Le canola provient du colza et a été créé à l'aide de techniques classiques de sélection des végétaux. Cette nouvelle plante oléagineuse a été nommée « canola », et une définition stricte réglementée à l'échelle internationale la différencie du colza puisqu'elle contient moins de deux pour cent d'acide érucique et moins de 30 µmoles de glucosinolates. Par conséquent, les produits d'oléagineux qui ne respectent pas cette norme ne peuvent porter la marque de commerce « canola ». L'huile de canola fournie doit respecter les exigences énoncées dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS] . L'huile de canola fournie doit avoir une teinte jaunâtre.
Huile de tournesol	L'huile de tournesol est l'huile extraite des graines de tournesol. L'huile fournie doit respecter les exigences énoncées dans l'article B.09.009 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisse et huiles et/ou la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique [CODEX ALIMENTARIUS] . L'huile fournie doit être de l'huile de tournesol de qualité alimentaire, être claire, avoir une teinte jaune pâle et une saveur douce.
Huile de sésame	L'huile de sésame est extraite des graines de sésame. Il existe de nombreuses variétés d'huile de sésame. L'huile fournie doit être de la variété spécifiée. L'huile de sésame pressée à froid est obtenue de graines de sésame crues et a une teinte jaune pâle; l'huile de Beni (huile de sésame indienne) ou huile de til/teel a une teinte dorée; les huiles de sésame chinoise et coréenne proviennent de graines de sésame rôties et ont une couleur brun foncé. L'huile de sésame légère doit avoir un goût léger avec un soupçon de saveur de noix. L'huile de sésame foncée a un goût beaucoup plus prononcé.

Emballage

22. Les huiles fournies doivent respecter la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#). Sauf indication contraire, le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et le marquage commerciaux habituels sont admis. L'huile végétale doit être fournie dans les formats d'emballage spécifiés.

Entreposage et distribution

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

SQA-25-04 - Enduits végétaux de cuisson

Description

24. L'enduit végétal de cuisson, ou l'aérosol antiadhésif, est une forme vaporisée d'huile végétale utilisée comme lubrifiant, qui contient de la lécithine comme émulsifiant, et un agent de propulsion comme l'oxyde nitreux, le dioxyde de carbone, le propane ou l'alcool de qualité alimentaire. L'enduit de cuisson est vaporisé dans les poêles à frire et autres casseroles pour empêcher les aliments de coller, en remplacement du beurre, de la graisse ou de l'huile. Les enduits de cuisson peuvent aussi contenir de la farine et être utilisés pour remplacer le graissage et le farinage des moules requis pour les produits de boulangerie-pâtisserie.

25. La plupart des enduits de cuisson fournissent moins d'énergie alimentaire par portion qu'une application d'huile végétale, car ils sont appliqués en couches beaucoup plus minces.

26. Il existe des vaporisateurs d'huile végétale ordinaire, à saveur de beurre et d'huile d'olive.

27. Les enduits de certaines marques peuvent avoir un mauvais goût, qui est transféré aux aliments. Les enduits végétaux de cuisson ne doivent pas laisser de résidus.

Règlements applicables et références concernant les graisses alimentaires et les huiles

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

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

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

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

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

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

[Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

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

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

[TRANSformer l'approvisionnement alimentaire - Santé Canada](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage](#)