

**FQS-31 – Herbs, Spices, and Seasonings**

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

[Applicable Regulations and Resources for Herbs, Spices, and Seasonings](#)

**Description**

1. **Spices:** The term spice refers to any dried plant product used primarily for seasoning. It differs from culinary herbs, in that the parts of importance are the seed, bark and flowers of plants, rather than the leaves.
2. **Herbs:** Herbs are the green, leafy parts of plants. They are most efficacious and flavoursome when used fresh.

**FQS-31-01-01 - Table 1: Types and Characteristics of Spice Products**

Type	Characteristics
Whole Spices	<p>These are well cleaned and selected for their appearance, since they are may be used as a garnish as well as for their flavour.</p> <p>In the herbs, “whole”or “leaf” means un-ground, except for bay leaves, not usually the whole, original leaf.</p> <p>Cleaning, processing, and arid packing reduces some leaves to smaller pieces because of their fragile nature.</p>
Ground Spices	<p>Grinding breaks down some of the protective cell structure of spices, making them ready to deliver flavour quicker and blend easily into a product. The finer the grind, the quicker and more complete the flavour release. Coarse particles of spice gradually release their flavour during cooking. The proper degree of milling is determined by the nature of the food product being spiced and the desired effect. In some, you may want visibility; in others the reverse</p>
Seasoning Blends	<p>A seasoning mix may be all ground spice, all extractives, or, a combination of both to take the best traits of the various forms.</p>

**FQS-31-01-02 – Table 2: Types of Herbs and Spices and Specifications**

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
<b>Allspice</b>	<p>Dried berry, whole or ground, having a fragrance similar to the mixture of cinnamon, cloves and nutmeg. Available either whole or ground.</p>	<p><u><a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a></u> B.07.001. [S] or</p>

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
		<a href="#">Codex standard.</a>
<b>Anise or Anise Seed</b>	Oil bearing seeds from a medium-tall herb of the parsley family. Anise is native to the Middle East and is classed as a spice. It has a liquorice-like flavour. Available whole or ground.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.002. [S] or <a href="#">Codex standard.</a>
<b>Basil or Sweet Basil, dried and fresh</b>	The leaves of <i>Ocimum basilicum L.</i> , a member of the mint family. Basil is a small, bushy plant that grows to about 2 feet tall. There are many varieties of <i>Ocimum basilicum</i> , as well as several related species or species hybrids also called basil. The type used in Italian food is typically called “sweet basil”, as opposed to Thai basil, lemon basil and holy basil (which are used in Asian cooking). The dried basil leaves are grayish-green with an aroma and taste similar to cloves and anise.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.003. [S] or <a href="#">Codex standard.</a>
<b>Bay Leaves</b>	Also known as Laurel Leaves are the dried leaves of the evergreen tree, <i>Laurus nobil</i> . The light green leaves are brittle when dried. They have a distinctively strong, aromatic, spicy flavour. They should be used whole and removed when the cooking process is complete.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.004. [S] or <a href="#">Codex standard.</a>
<b>Caraway or Caraway Seed</b>	Caraway is a spice. Caraway or Caraway seeds, whole or ground, are the dried fruit of the caraway plant, <i>Carum carvi L.</i> Caraway has a sweet, warm flavour and aroma.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.005. [S] or <a href="#">Codex standard.</a>
<b>Cardamom or Cardamom Seed</b>	Cardamom or Cardamom Seed are the bleached or green, whole or ground dried ripe fruit of <i>Elettaria cardamomum Maton</i> .	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.006. [S] or

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
		<a href="#">Codex standard.</a>
<b>Cayenne Pepper or Cayenne</b>	Cayenne pepper is a red hot chilli pepper. Available whole or ground, it is the dried ripe fruit of <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> L	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.007. [S] or <a href="#">Codex standard.</a>
Celery Salt	Celery salt is a blend of salt and ground celery seed or ground dehydrated celery.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.008. [S] or <a href="#">Codex standard.</a>
Celery Seed	Celery seed is the dried ripe fruit of <i>Apium graveolens</i> L. The tiny brown seeds have a slightly bitter, celery-like flavour and aroma. Celery Seed is available whole or ground.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.009. [S] or <a href="#">Codex standard.</a>
<b>Chervil (leaves)</b>	<p>Chervil is a delicate, fern-like annual herb, related to parsley. It has a mild flavour with hints of liquorice. When dried at even a low temperature (such as 90°F) it is almost tasteless. It is used to season mild-flavoured dishes and is a constituent of the French herb mixture fine herbes. Chervil should be used fresh. The leaves of chervil should look fresh with a light green or yellow green colour. They should be free from dark spots or yellowing. Fresh chervil is not acceptable if it is limp or shows signs of browning.</p> <p>Dried chervil has little or no flavour. Dried parsley is an acceptable substitute in a recipe calling for dried chervil.</p>	
<b>Chili Powder</b>	Chili powder is a blend of dried chili peppers, spices such as cumin, oregano, garlic powder and salt.	

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
<b>Chives</b>	Chives have fresh green hollow stems and, although considered an herb, are the smallest member of the onion family. They are available fresh and dried. Fresh chives must be fresh, firm and smooth with deep green leaves with a light fragrance. Dried chives should be green and not show signs of fading or yellowing.	<a href="#"><u>Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs</u></a>
<b>Cilantro</b>	Cilantro (Chinese parsley) are the green leaves of the coriander plant. Use the leaves only; not the stems. <b>Fresh cilantro</b> should be green with firm stems and leaves. Cilantro loses its aroma quickly when heated. The leaves spoil quickly when removed from the plant, and lose their aroma when dried or frozen. The flavour is less pungent in dried. Cilantro is available <b>fresh</b> and dried.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.014. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Cinnamon (Bark)</b>	Cinnamon is the dried inner bark of various evergreen trees of the genus <i>Cinnamomum</i> of Species <i>C. burmanni</i> Blume, <i>C. loureirii</i> Nees or <i>C.</i> When harvested the bark is stripped off and put in the sun causing it to curl into Quills. Cinnamon is a sweet, mildly pungent spice and is available whole or <b>ground</b> .	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.011. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Cloves</b>	Cloves are the dried, unopened, nail-shaped flower buds of unopened flower buds of <i>Eugenia caryophyllus</i> (Spreng). They are reddish-brown in colour and have a strong, aroma. Cloves are available <b>whole</b> or <b>ground</b> .	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.013. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Coriander or Coriander Seed</b>	The leaf of the coriander is also known as <b>cilantro</b> or Chinese parsley.  The fruit of the coriander plant contains two seeds which, when dried, are the portions used as the dried spice. When ripe, the seeds are yellowish-brown in colour with longitudinal ridges. Coriander seeds are available <b>whole</b> or in <b>ground</b> powder form. Coriander has a sweet aroma with flavour that is similar to citrus peel and sage.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.014. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Cumin or Cumin Seed</b>	Cumin or cumin seeds are the dried seeds of <i>Cuminum</i>	<a href="#"><u>Food and Drug</u></a>

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
	<i>cuminum L.</i> Cumin seeds resemble caraway seeds, being oblong in shape, longitudinally ridged, and yellow-brown in colour. They have a nutty, peppery flavour. Cumin is available both in its whole seed form and ground into a powder. Ground cumin loses its flavour quickly.	<a href="#"><u>Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.015. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Curry Powder</b>	Curry powder is a blend of spices and seasonings with turmeric and salt.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.016. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Dill (Weed)</b>	The whole dill plant with immature seeds is called dill weed is from the <i>Anethum graveolens L.</i> (family Umbelliferae). Dried dill leaves or fronds are also sold as dill weed. The bright green leaves of dill have a pleasant, aromatic odour and possess a warm, pungent and slightly bitter taste. The heads of the dill plant are often used in jars of pickles. Dried dill weed is green in colour.	
Dill Seed	Dill seed is the dried fruit of <i>Anethum graveolens L.</i> , or <i>Anethum sowa D.C.</i> Dill seed is very pungent, with a tart and slightly bitter flavour similar to caraway, but also resembling that of fresh or dried dill weed. The seed are dark brown in colour, flattened, ribbed and 1/16 inches in length.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.017. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Fennel or Fennel Seed</b>	Fennel is a highly aromatic and flavourful herb Fennel seed is the dried ripe fruit of <i>Foeniculum vulgare Mill.</i> Dried fennel seed is aromatic, with an anise-flavour. It is brown or green in colour when fresh, turning a dull grey as the seed ages.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.018. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
Fenugreek	Fenugreek is the dried ripe fruit of <i>Trigonella foenumgraecum L.</i> It has a distinctive cuboid-shape and is yellow to amber in colour. Fenugreek is used as an herb	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7,</u></a>



Type of Herb or Spice	Description	Specifications
	(dried or fresh leaves), as a spice (seeds).	<a href="#">Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.019. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
Fines Herbes	The French term describes a delicate blend of fresh herbs using equal parts of parsley, tarragon, chives and chervil. The blend is also available dried.	
<b>Garam Masala</b>	This is a traditional all-purpose spice blend characterizing the flavours of Indian dishes. It can include, but is not limited, to cinnamon, cardamom, cloves, cumin and black peppercorns, sometimes toasted, and always ground to a fine powder. Sometimes blended with a liquid to make a paste.	
<b>Garlic Powder</b>	Garlic powder is ground or granulated dehydrated garlic. It disperses well in liquids making it a good choice for sauces or marinades.	
Garlic Salt	Garlic salt is a combination of powdered dehydrated garlic and salt and an anticaking agent.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.020. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
<b>Ginger</b> <b>Ginger root</b>	Ginger is the underground rhizome (root) of the ginger plant ( <i>Zingiber officinale Roscoe</i> ). It has a firm, striated texture. The flesh can be yellow, white or red depending on the variety and is covered with a brownish skin. It is available fresh, dried and powdered. Ginger is aromatic, pungent and spicy.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.021. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
<b>Italian Herbs</b>	Italian herbs are blends of dried or fresh oregano, basil, marjoram, thyme and rosemary. It is used in tomato based sauces	
<b>Italian Seasoning</b>	Italian seasoning is a blend of dried, ground aromatic herbs like sage, marjoram, rosemary, thyme, oregano, savory, and	


Type of Herb or Spice	Description	Specifications
	sweet basil.	
<b>Jerk Seasoning/Jerk Spice</b>	Jerk seasoning or jerk spice is a seasoning blend that relies on two main components; allspice and Scotch Bonnet peppers. Other ingredients may include cloves, cinnamon, scallions, nutmeg, thyme, garlic, brown sugar, ginger, and salt. Jerk seasoning is available hot or <b>mild</b> , as a <b>dry rub</b> or as a wet paste.	
<b>Lemongrass</b>	Lemongrass ( <i>cymbopogon</i> ) is a tropical plant of the grass family, which has a citrus fragrance and can be used fresh or dried and powdered. The grey-green stocks grow to 60cm (24”) and resemble a fibrous scallion. Only the bulb is used in cooking.	
Mace	Mace is the dried arillus of <i>Myristica fragrans</i> Houttyn. It is a spice made from the covering of nutmeg seeds. It is similar in flavour to Nutmeg with a hint of pepper.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.022. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Marjoram</b>	Marjoram is the dried leaves, with or without a small proportion of the flowering tops, of <i>Marjorana hortensis</i> Moench. Marjoram leaves are oval, and about an inch-long green leaves. They have a mild, sweet, flavour similar to oregano.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.023. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Mint</b>	<p>The plant genus, <i>Mentha</i>, has several varieties including spearmint and <b>peppermint</b>. It is best used raw or added at the end of cooking or can be made into teas. Leaf colours range from dark green and gray-green to purple, blue and sometimes pale yellow, The sprigs of <b>fresh mint</b> should look vibrantly fresh and free from yellow or dark spots. Mint that is limp or has dark spots or yellowing is not acceptable.</p> <p>Dried mint, which is normally dark green, is only recommended for use when fresh is not available.</p>	

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
<b>Mustard Seed</b>	Mustard seed is the seed of <i>Sinapis alba</i> , <i>Brassica hirta</i> Moench, <i>Brassica juncea</i> (L) Cosson or <i>Brassica nigra</i> . Seeds are usually about 1 or 2 mm in diameter. Mustard seeds may be coloured from yellowish white to <b>black</b> . There are three types of mustard seed: <b>Yellow</b> mustard seed (the mildest of the three types); Brown; and Oriental mustard seed (which are hot and spicy).	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.024. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
Ground (Dry) Mustard	Ground Mustard is the ground seed of the mustard plant. It has a hot, pungent flavour.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.025. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
<b>Nutmeg</b>	Nutmeg is the dried seed of the Nutmeg tree ( <i>Myristica fragrans</i> Houttyn). Nutmeg and Mace come from the same plant. Nutmeg is the 'nut', while mace is the surrounding lacy 'aril'. The hard brown seed has a warm, spicy sweet flavour.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.026. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
<b>Onion Powder</b>	Onion powder is powdered dehydrated onion, which may include an anti-caking agent.	
Onion Salt	Onion Salt is a combination of powdered dehydrated onion and salt.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.027. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
<b>Oregano</b>	Oregano is the dried leaves of <i>Origanum vulgare</i> L. or <i>Origanum Spp</i> . It has a warm, balsamic and aromatic flavour. The leaves of fresh oregano should look fresh and be a vibrant green in colour, while the stems should be firm. They should be free from dark spots or yellowing. Oregano is available, fresh, dried and ground.	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.028. [S] or



Type of Herb or Spice	Description	Specifications
		<a href="#">Codex standard.</a>
<b>Parsley</b>	<p>The most common varieties of parsley are curly-leaf and Italian or flat-leaf parsley. The flat-leaf parsley has more flavour than curly parsley and is preferred for cooking. <b>Dried parsley</b> has little flavour at all and is used primarily to complement other flavours. <b>Fresh parsley</b> should have bright green leaves and show no signs of wilting or have spots. Parsley that is limp or has dark spots or yellowing is not acceptable.</p> <p>Parsley is a multi-purpose mild-flavoured herb. It can be used as a garnish, as flavouring, and as a vegetable. Dried parsley flakes should be green in colour.</p>	
<b>Paprika</b>	<p>Paprika is the dried, ground ripe fruit of <i>Capsicum annum</i> L (either bell pepper or chili pepper varieties). Paprika can range from mild to hot. Flavours also vary from country to country. The colour varies from bright orange-red to deep red, depending on the peppers used. Paprika releases its colour and flavour when heated. Paprika is available ground and ground and smoked.</p>	<p><a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.029. [S] or <a href="#">Codex standard.</a></p>
<p><b>Black Pepper/Peppercorns</b></p> <p><b>Green Peppercorns</b></p> <p><b>White Pepper/Peppercorns</b></p>	<p>All peppercorns come from the berry cluster of a leafy green vine, <i>Piper nigrum</i>. The fruit, known as a peppercorn when dried, is approximately 5 millimeters (0.20 in) in diameter.</p> <p>Black pepper, green pepper and white peppercorns are actually the same fruit (<i>Piper nigrum</i>); the difference in their colour is a reflection of varying stages of development and processing methods.</p> <p>Black peppercorns are the dried half ripe pepper berries picked when they are just about to turn red. The deep brown to black, deep-set wrinkled berries, when ground, have a characteristic, penetrating odor, and a hot, biting and very pungent taste.</p> <p>Green peppercorns are picked while still unripe and green in colour. They have a milder fresh peppery flavour. Green peppercorns are available preserved in vinegar. They are most commonly used in sauces, either whole or crushed.</p> <p>White peppercorns are picked when very ripe and subsequently soaked in brine to remove their dark outer</p>	<p><a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.030. [S] and B.07.031. [S] or <a href="#">Codex standard.</a></p>

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
	<p>shell leaving just the white pepper seed. White pepper has the hottest pepper flavour and is the preferred choice for light coloured foods.</p> <p>Both black and white pepper is available ground but is less pungent. Pepper strengthens food flavours without masking them.</p>	
<b>Lemon Pepper</b>	<p>Lemon Pepper (Lemon and Pepper seasoning) is a seasoning made from a blend of lemon zest, coarse ground black pepper and spices. The blend can include but is not limited to salt, black pepper, citric acid, garlic, lemon peel, spices and herbs, sugar, maltodextrin, sunflower oil, anti-caking agents, lemon juice solids, natural flavours, and turmeric. It has a zesty flavour and is used most often in fish dishes.</p>	
<b>Red Pepper, crushed</b>	<p>Crushed red pepper is the dehydrated, crushed flakes of the annual, <i>Solanaceae Capsicum annum L.</i> These peppers are hot and have a pungent, smoky flavour.</p>	
<p><b>Jalapeno Peppers, Fresh Green</b></p> 	<p>Jalapeños peppers are considered a pod type of <i>Capsicum</i>. Smooth, firm and bright green, the bullet-shaped jalapeño is thick-fleshed with slight characteristic cracks near its stem end. Slightly tapered and blunt-tipped, this small-medium size pepper has dense flesh for its size. The crisp, juicy flesh offers a powerful bite, despite its relatively low heat scale rating; generally range from 3,500 to 8,000 on the Scoville heat scale. When ripe, the jalapeño can be 2–3½ inches (5–9 cm) long and is almost always sold while still green and offer a distinctive vegetable flavour.</p>	<p><a href="#">Codex Standard</a> - <i>Chili Peppers</i></p>
<p><b>Jalapeno Peppers, Fresh Red</b></p> 	<p>Jalapeños peppers are considered a pod type of <i>Capsicum</i>. As the growing season comes to an end, the jalapeños start to turn red. Broad-shouldered with a rounded tip, red jalapenos are usually marked with characteristic striations. The ripe form of red jalapenos has a slightly sweeter flavour than when green and immature. Unusually dense, it offers a rich flesh. Jalapeño Peppers generally range from 3,500 to 8,000 on the Scoville heat scale.</p>	<p><a href="#">Codex Standard</a> - <i>Chili Peppers</i></p>
<b>Chili Pepper, Green</b>	<p>Green chili peppers are milder than the red coloured varieties. They are to be firm to the touch with a smooth skin. Once they are wrinkled, their crisp texture and fresh</p>	<p><a href="#">Codex Standard</a> - <i>Chili</i></p>

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
	flavour are gone.	<i>Peppers;</i>
<b>Chili Pepper Red, Fresh</b>	Red Chili peppers are to be firm to the touch with a smooth skin. Once they are wrinkled, their crisp texture and fresh flavour are gone.	<a href="#"><u>Codex Standard</u></a> - <i>Chili Peppers;</i>
<b>Pepper, red, chili, sundried</b> 	<p>Sundried chili pepper should have a rich (not dusty), uniform colour, unbroken skins and a slight flexibility.</p> <p>Acceptable: Select chilies that are still a little flexible and not dried to a crisp stage.</p> <p>Unacceptable: Blemished skin.</p> <p>Storage: Store in a cool and dry area or in a very airtight container (tightly sealed jar or freezer bag) in the refrigerator and should be used within 1 year of production.</p>	<a href="#"><u>Codex Standard</u></a> - <i>Chili Peppers</i>
<b>Pickling Spice</b>	The main ingredients of pickling spice are cinnamon bark; mustard seed, bay leaves, allspice, dill seed, cloves, ginger, peppercorns, coriander, juniper berries, mace and cardamom and sulfating agents. All spices are used whole. For a hotter mix, crushed hot peppers can be used. Pickling spice is most often used for canning but can also be used in other dishes.	
Poppy Seed	Poppy seeds are the dried seed of <i>Papaver somniferum</i> L. The fine seeds are blue-black in color. Poppy Seeds have a nutty flavour.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.032. [S] or <a href="#"><u>Codex standard.</u></a>
<b>Poultry Seasoning</b>	A blend of finely ground herbs and spices formulated especially for poultry and poultry stuffing. These include but are not limited to thyme, sage, marjoram, rosemary, black pepper, and nutmeg. Poultry seasoning will be less than 27 mg sodium per 100 grams.	
<b>Rosemary</b>	Rosemary is the <b>dried</b> leaves of <i>Rosemarinus officinalis</i> L. Its leaves look like flat pine-tree needles, deep green in colour on top while silver-white on their underside. It has a	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7,</u></a>

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
	pine like fragrance. <b>Fresh rosemary</b> has better flavour than dried rosemary. The springs of fresh rosemary should look vibrantly fresh and should be deep sage green in colour, and free from yellow or dark spots. Rosemary is available <b>fresh, dried</b> , and dried and ground.	<a href="#">Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.033. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
<b>Sage</b>	Sage is the <b>dried</b> leaves of the sage plant <i>Salvia officinalis</i> L., <i>Salvia triloba</i> L. or <i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl. Sage has a slightly peppery flavour. The leaves are oblong, ranging in size up to 2.5 in (6.4 cm) long by 1 in (2.5 cm) wide. Leaves are grey-green, on the upper side, and nearly white underneath. Sage is available fresh, <b>dried</b> , and <b>dried and ground</b> .	<a href="#">Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</a> B.07.034. [S] or <a href="#">Codex standard</a> .
<b>Salt</b> <b>Table Salt</b>	Salt, a mineral composed of sodium chloride, occurs naturally in food and, when added to foods, heightens their flavours. When the word salt is used, it refers to table salt. Table salts have some chemicals added to allow it to remain free-flowing.	
Salt, Coarse	Coarse salt refers to the size of the grain, not a type of salt. It can be either sea salt or kosher salt.	
Salt, Herb	Herb salt is salt to which a variety of herbs have been added.	
<b>Salt, Iodized</b>	Iodized salt is table salt with added iodine. Most salt sold is iodized and the label will indicate “iodized”.	
<b>Salt, Kosher</b>	Kosher salt is a coarse salt free of additives.	
Salt, Pickling	Pickling salt is a pure salt free of additives which could cloud a pickling brine. It is available in granulated and flaked forms.	
Salt, Rock	Rock salt is an inedible form of salt that is used in combination with ice for ice cream making.	
<b>Salt, Sea</b>	A square-grained coarse or finely ground salt with natural iodine and other minerals made from the evaporation of sea water. (Coarse sea salt should not be confused with rock salt or kosher salt).	

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
Salts, Seasoned	Seasoning salts are a combination of salts, spices and MSG (Monosodium Glutamate).	
<b>Savory</b>	Savory is the dried slender, bronze-green leaves and flowering tops of <i>Satureja hortensis L. or Satureja montana L.</i> Summey Savory has a sweeter, more delicate aroma than Winter Savory. Savory is available fresh, <b>dried</b> , and <b>dried and ground</b> .	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.035. [S] or <a href="#"><u>Codex standard</u></a> .
Sesame Seeds	Sesame Seeds are the dried hulled seed of <i>Sesamum indicum L.</i> Sesame seeds have a rich nutty flavour. Sesame seeds are about 3 to 4 millimeters long by 2 millimeters wide and 1 millimeter thick. The seeds are ovate, slightly flattened and somewhat thinner at the eye of the seed (hilum) than at the opposite end.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.036. [S] or <a href="#"><u>Codex standard</u></a> .
<b>Tarragon</b>	Tarragon is the dried leaves and flowering tops of <i>Artemisia dracuncululus L.</i> Tarragon has long, slender, pointy green leaves and has a gentle combination of licorice and basil plus a pleasant lemony-sour aftertaste. Tarragon when purchased whether <b>fresh</b> or <b>dried</b> should be fresh and the leaves glossy and green in colour. Fresh tarragon should not be wilted. Tarragon is available fresh or dried.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.037. [S] or <a href="#"><u>Codex standard</u></a> .
<b>Thyme</b>	Thyme is the dried leaves and flowering tops of the thyme plant <i>Thymus vulgaris L. or Thymus zygis L.</i> Thyme tastes herbal and almost meaty, along with the flavour of clove, pepper, citrus and cedar. Thyme is available both <b>fresh</b> and <b>dried</b> , either as flakes, or <b>ground</b> . Fresh thyme is more flavourful.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.038. [S] or <a href="#"><u>Codex standard</u></a> .
<b>Turmeric</b>	Turmeric is the dried rhizome of <i>Curcuma longa L.</i> Turmeric is used not only as a spice but also as a colourant because of the bright yellow color of ground Turmeric. Turmeric is a common spice used in curry and is usually used in its dried, powder form.	<a href="#"><u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings</u></a> B.07.039. [S] or

Type of Herb or Spice	Description	Specifications
		<a href="#">Codex standard.</a>

3. All fresh herbs and spices supplied must:
  - a. be clean;
  - b. be fresh with firm stalks;
  - c. the appropriate colour; an
  - d. show no signs of browning or other discolouration.
4. Any fresh herb that is limp or has dark spots or yellowing is not acceptable.
5. Any dried herb that is pale green or contains excessive dust in the storage container is not acceptable.
6. All herbs, spices and spice extractives procured in Canada:
  - a. must comply with [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings](#);
  - b. must comply with the specifications as indicated in [Table 2](#) and the section of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings](#) indicated in Table 2;
  - c. Shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
  - d. must comply with all other 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 \(4th Supp.\)\)](#), and [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
  - e. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#);
  - f. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety, Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\)](#), [Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#) and [Health Canada](#);
  - g. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#);
  - h. must comply with Pesticide and Pesticide Management Program (or the equivalent in the country where procured) listed under the [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
  - i. must comply with all the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
  - j. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - k. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
  - l. must be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring

- that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;
- m. must comply with the [Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs](#); and
  - n. 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 herbs, spices and spice extractives procured outside Canada:
- a. must only be procured from countries that meet federal acts and regulations govern the importation of food under the [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#);
  - b. must 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 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
  - c. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
  - d. must comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
  - e. must comply with the relevant sections listed (or the equivalent in the country where procured) under [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#), [Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\)](#), [Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#) and [Health Canada](#);
  - f. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#); and/or
  - g. must comply with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
  - h. must comply with Pesticide and Pesticide Management Program (or the equivalent in the country where procured) listed under the [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
  - i. must comply with all the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#) (or the equivalent in the country where procured);
  - j. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or
  - k. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#); and/or
  - l. shall comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
  - m. 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 the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;

- n. must comply with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the [Codex Alimentarius Commission](#) relevant to herbs, spices and spice extractives;
- o. must comply with the requirements listed under the [Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs](#);
- p. must comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
- q. 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 \[CAC/GL 21-1997\]](#);
- r. must comply with the [Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs](#); and
- s. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All herbs and spices shall 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 to herbs and spices unless otherwise specified.

### Packaging

9. Packaging should protect the clean, dried spices from contamination and the entry of water or excess moisture. In particular, the reabsorption of ambient moisture in humid tropical climates should be prevented. Contamination from mineral oils used for processing natural fiber bags should be prevented by the use of liners where appropriate.

### Storage and Distribution

10. Keep cool and dry (no higher than 68°F (20°C) and no higher than 60% relative humidity). If possible, cold storage (32°F to 45°F (0°C to 7°C)) is highly recommended, particularly for the capsicums (paprika, red pepper, etc.) and spices where volatile oil and/or characteristic odours are important quality attributes (i.e. allspice, cloves, dill, parsley flakes, etc.). Cold storage also protects against infestation and rancidity in the fixed oils (of such items as sesame and poppy seeds). Light sensitive items such as paprika, parsley flakes, chives and other green herbs need to be protected against direct exposure to sunlight and fluorescent lights.



**Applicable Regulations and Resources for Herbs, Spices, and Seasonings**

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 7, Spices, Dressing and Seasonings](#)

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

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

[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 \(C.R.C., c. 417\)](#)

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

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

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

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

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

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

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

[Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs](#)

[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](#)

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

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

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

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

[Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#)

[Health Canada](#)

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

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

[Codex Alimentarius - International Food Standards, List of Standards](#)

**SQA-31 - Fines herbes et épices**

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

[Règlements applicables et références concernant les fines herbes et les épices](#)**Description**

1. **Épices** : Le terme « épice » désigne tout produit de plante séché utilisé principalement pour l'assaisonnement. Les épices se distinguent des fines herbes par le fait que l'on utilise principalement les graines, l'écorce et les fleurs des plantes plutôt que les feuilles.
2. **Fines herbes** : Les fines herbes sont les parties vertes feuillues des plantes. Pour obtenir un maximum de saveur et d'efficacité, il est préférable d'utiliser des fines herbes fraîches.

**SQA-31-01-01 - Tableau 1 : Types de produits d'épices et leurs caractéristiques**

Type	Caractéristiques
Épices entières	<p>Les épices entières sont bien nettoyées et choisies pour leur apparence, car elles peuvent être utilisées à la fois comme garniture et pour leur saveur.</p> <p>Pour ce qui est des fines herbes, les termes « entière » ou « feuille » signifient que les feuilles n'ont pas été moulues, mais, sauf pour les feuilles de laurier, il ne s'agit pas de la feuille originale entière.</p> <p>Les processus de nettoyage, de transformation et d'emballage peuvent réduire certaines feuilles en petits morceaux en raison de leur fragilité.</p>
Épices moulues	<p>Le broyage brise une partie de la structure cellulaire protectrice des épices, ce qui permet de libérer leur saveur plus rapidement et de mieux les mélanger à un aliment. Plus la mouture est fine, plus la saveur de l'épice est libérée rapidement et complètement. Une mouture grossière entraîne plutôt une libération graduelle de la saveur durant la cuisson. On détermine le degré de broyage approprié en fonction de la nature du produit alimentaire auquel les épices seront ajoutées et de l'effet désiré. Dans certains plats, il peut être souhaitable que les épices soient visibles, alors que dans d'autres, non.</p>
Mélanges d'assaisonnements	<p>Un mélange d'assaisonnements peut être constitué entièrement d'épices moulues, d'extraits ou d'une combinaison des deux afin d'obtenir les meilleures saveurs des différentes formes.</p>

## SQA-31-01-02 – Tableau 2 : Types de fines herbes et d'épices et leurs caractéristiques

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Piment de la Jamaïque</b>	Baie desséchée entière ou moulue qui possède une fragrance semblable à celle d'un mélange de cannelle, de clou de girofle et de muscade. Offert sous forme entière ou moulue.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.001. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Anis ou graine d'anis</b>	Graine oléagineuse provenant d'une plante de taille moyenne de la famille du persil. Indigène du Moyen-Orient, l'anis est classé parmi les épices. Il a un goût de réglisse et est disponible sous forme entière ou moulue.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.002. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Basilic, séché et frais</b>	Feuilles de l' <i>Ocimum basilicum</i> L., de la famille de la menthe. Le basilic est une petite plante buissonnante d'une hauteur d'environ 60 cm (2 pi). Il existe de nombreuses variétés d' <i>Ocimum basilicum</i> de même que plusieurs espèces apparentées et hybrides également appelées « basilic ». Le type de basilic utilisé dans la cuisine italienne est parfois appelé « basilic odorant »; le basilic thaï, le basilic citronné et le basilic sacré sont utilisés dans la cuisine asiatique. Les feuilles de basilic séchées sont d'un vert grisâtre et leur arôme et leur goût ressemblent à ceux du clou de girofle et de l'anis.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.003. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Feuilles de laurier</b>	Feuilles desséchées de l'arbre à feuillage persistant, le <i>Laurus nobilis</i> . Les feuilles, d'une teinte vert pâle, sont cassantes lorsqu'elles sont sèches. Elles possèdent une odeur puissante, distincte, aromatique et épicée. Elles devraient être utilisées entières et enlevées après la cuisson.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.004. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Carvi ou graine de carvi</b>	Le carvi est une épice. Les graines de carvi, sous forme entière ou moulue, sont les fruits desséchés du carvi, <i>Carum carvi</i> L. Le carvi a une saveur sucrée ainsi qu'un goût et un arôme chaleureux.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.005. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Cardamome ou graine de cardamome</b>	La graine de cardamome, décolorée ou verte, entière ou moulue, est le fruit mûr et desséché de l' <i>Elettaria cardamomum</i> Maton.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.006. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
<b>Poivre de Cayenne ou Cayenne</b>	Le poivre de cayenne est un piment rouge et piquant. Il est vendu entier ou moulu et est le fruit mûr desséché du <i>Capsicum frutescens</i> L. et du <i>Capsicum baccatum</i> L.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.007. [N].
Sel de céleri	Le sel de céleri est un mélange de sel et de graines de céleri moulues ou de céleri déshydraté moulu.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.008. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>
Graine de céleri	La graine de céleri est la graine mûre et desséchée de l' <i>Apium graveolens</i> L. Les petites graines brunes ont une saveur et un arôme rappelant le céleri, mais ont un goût légèrement amer. Les graines de céleri sont vendues entières ou moulues.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.009. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex.</u></a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Cerfeuil (feuilles)</b>	<p>Le cerfeuil, qui ressemble à une fougère, est une herbe fine annuelle de la famille du persil. Quand il est séché, même à basse température (90 °F) il est presque insipide. Le cerfeuil, qui s'utilise frais, sert dans les plats à saveur légère et fait partie du mélange français dit de <i>fine herbes</i>. Lorsqu'elles sont fraîches, les feuilles du cerfeuil ont une couleur vert pâle ou vert jaune. Elles ne doivent pas présenter de taches foncées ni de jaunissement. Le cerfeuil frais ne doit pas être utilisé s'il est flétri ou s'il présente des signes de brunissement.</p> <p>Le cerfeuil séché n'a que peu, voire pas de saveur. Le persil séché est un substitut acceptable dans une recette qui demande du cerfeuil sec.</p>	
<b>Poudre de chili</b>	<p>La poudre de chili est un mélange de piment du Chili séché, d'épices comme le cumin et l'origan et de poudre d'ail et de sel.</p>	
<b>Ciboulette</b>	<p>La ciboulette a des tiges creuses vert vif et fraîches et, même si elle est considérée comme une herbe fine, elle est en fait le plus petit membre de la famille de l'oignon. Elle est offerte fraîche ou séchée. La ciboulette fraîche doit être ferme et lisse avec des tiges (feuilles) vert foncé qui dégagent un léger parfum. La ciboulette séchée doit être verte et ne pas montrer de signe de décoloration ou de jaunissement.</p>	<p><a href="#"><u>Codex Alimentarius – Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées</u></a></p>
<b>Coriandre</b>	<p>La coriandre (persil chinois) est la tige verte de la plante de coriandre. N'utiliser que les feuilles, pas les racines. <b>La coriandre fraîche</b> doit être verte, ses racines et ses feuilles fermes. La coriandre perd rapidement de son arôme lorsqu'elle est chauffée. Les tiges (feuilles) se gâtent rapidement lorsqu'elles sont enlevées de la plante. Elles perdent leur arôme lorsqu'elles sont séchées ou congelées. Sa saveur est moins prononcée lorsqu'elle est sèche. La coriandre est offerte <b>fraîche</b> ou séchée.</p>	<p><a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.014. [N] ou Norme Codex.</u></a></p>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Cannelle (écorce)</b>	La cannelle est l'écorce interne desséchée de divers arbres à feuillage persistant du genre <i>Cinnamomum</i> , le <i>C. burmanni</i> Blume, <i>C. loureirii</i> Nees et le <i>C. cassia</i> Blume. Une fois récolté, l'arbre est dépouillé de son écorce, qui est mise à sécher au soleil; sous l'effet de la chaleur, l'écorce se recroqueville en forme de cylindre. La cannelle est une épice au goût sucré et légèrement piquant qui est vendue entière ou <b>moulue</b> .	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.011. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Clou de girofle</b>	Le clou de girofle est le bouton clos et séché, en forme de clou, de la fleur de l' <i>Eugenia caryophyllus</i> (Spreng.). Il a une teinte brun-rouge et un arôme fort. Le clou de girofle est vendu <b>entier</b> ou <b>moulu</b> .	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.013. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Coriandre ou graine de coriandre</b>	La <b>coriandre</b> est parfois appelée « persil chinois ». Le fruit de la coriandre contient deux graines qui, lorsque desséchées, constituent l'épice utilisée comme assaisonnement. Lorsqu'elles sont mûres, les graines ont une teinte brun-jaune et présentent des stries sur la longueur. Les graines de coriandre sont vendues <b>entières</b> ou moulues (en poudre). Elles ont un arôme sucré semblable à la pelure d'agrume et à la sauge.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.014. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Cumin ou graine de cumin</b>	Les graines de cumin sont les graines desséchées du <i>Cuminum cyminum</i> L. Les graines du cumin ressemblent à celles du carvi : de forme oblongue, striées sur la longueur et de teinte brun-jaune. Elles ont une saveur de noisette poivrée. Les graines de cumin sont vendues entières ou moulues (en poudre). Le cumin en poudre perd rapidement sa saveur.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.015. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Poudre de cari</b>	La poudre de cari est un mélange de curcuma avec des épices, des condiments et du sel.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.016. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Aneth (feuille)</b>	L'aneth <i>Anethum graveolens</i> L. (famille des Ombellifères) peut être vendu sous forme de plante entière, avec ses graines immatures, ou sous forme de feuilles ou de frondes desséchées. Les feuilles d'un vert vif ont une odeur aromatique agréable et un goût piquant, chaud et légèrement amer. Les têtes de la plante sont souvent utilisées dans les pots de marinades. Les feuilles d'aneth desséchées sont de couleur verte.	
Graine d'aneth	La graine d'aneth est le fruit desséché de l' <i>Anethum graveolens</i> L. ou de l' <i>Anethum sowa</i> D.C. Elle a un goût piquant, une saveur acidulée et légèrement amère semblable à celle du carvi et également à celle de l'aneth frais ou desséché. Les graines ont une teinte brun foncé, sont aplaties et striées et mesurent 1/16 po de longueur.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.017. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Fenouil ou graine de fenouil</b>	Le fenouil est une plante hautement aromatique et savoureuse. La graine de fenouil est la graine mûre et desséchée du <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. Les graines de fenouil sont aromatiques et ont une saveur d'anis. Brunnes ou vertes lorsqu'elles sont fraîches, elles deviennent grises au fil du temps.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.018. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
Fenugrec	Le fenugrec est le fruit mûr et desséché du <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. Il a une forme cubique, et sa teinte varie du jaune à l'ambre. On consomme les feuilles desséchées ou fraîches de la plante (fines herbes) ainsi que ses graines (épices).	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.019. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
Fines herbes (mélange classique français)	Le mélange classique français de fines herbes, dit <i>Fines Herbes</i> en anglais, est composé d'un mélange fin de quantités égales de persil, d'estragon, de ciboulette et de cerfeuil. Le mélange se vend aussi sous forme sèche.	

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Garam masala</b>	Le garam masala est un mélange d'épices indiennes caractéristique des plats indiens. Il peut comprendre, entre autres, les épices suivantes toujours moulues en poudre fine : cannelle, cardamome, clou de girofle, cumin et grains de poivre noir, parfois rôtis. Le garam masala est parfois mélangé à un liquide pour former une pâte.	
<b>Poudre d'ail</b>	La poudre d'ail est de l'ail déshydraté moulu ou en grains. La poudre se disperse rapidement dans les liquides, ce qui en fait un bon choix pour les sauces ou les marinades.	
Sel d'ail	Le sel d'ail est un mélange d'ail déshydraté en poudre, de sel et d'un agent anti-agglomérant.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.020. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Gingembre</b> <b>Racine de gingembre</b>	Le gingembre est le rhizome (tige souterraine de la plante) du <i>Zingiber officinale</i> Roscoe. Il a une texture ferme et striée. Selon la variété, sa chair peut être jaune, blanche ou rouge, et sa peau est brunâtre. Le gingembre est vendu frais ou desséché et moulu. Il a une saveur aromatique, piquante et épicée.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.021. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Herbes italiennes</b>	Les herbes italiennes sont un mélange d'origan séché ou frais, de basilic, de marjolaine, de thym et de romarin. Elles sont utilisées dans les sauces à base de tomates.	
<b>Assaisonnement à l'italienne</b>	L'assaisonnement à l'italienne est un mélange d'herbes aromatiques séchées et moulues comme la sauge, la marjolaine, le romarin, le thym, l'origan, la sarriette et le basilic.	






Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Assaisonnement jerk/Épices jerk</b>	L'assaisonnement jerk ou les épices jerk sont un mélange d'assaisonnement qui repose sur deux principaux ingrédients : le piment de la Jamaïque et le piment Scotch Bonnet. D'autres ingrédients, comme le clou de girofle, la cannelle, l'échalote, la muscade, le thym, l'ail, la cassonade, le gingembre et le sel, peuvent entrer dans sa composition. L'assaisonnement jerk est disponible épicé ou <b>doux</b> , comme une <b>marinade sèche</b> ou une pâte mouillée.	
<b>Citronnelle</b>	La citronnelle (cymbopogon) est une plante tropicale de la famille des graminées; elle a un parfum citronné et peut être utilisée fraîche, ou séchée et en poudre. Les tiges gris-vert peuvent atteindre 60 cm (24 pouces) et ressemblent à une échalote fibreuse. Seul le bulbe est utilisé en cuisine.	
Macis	Le macis est l'arille desséché du <i>Myristica fragrans</i> Houttyn. C'est en fait l'enveloppe de la noix de muscade. Sa saveur rappelle celle de la muscade, avec des notes poivrées.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.022. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Marjolaine</b>	La marjolaine est la feuille desséchée, avec ou sans une faible proportion de fleurs de la plante <i>Marjorana hortensis</i> Moench. Les feuilles de marjolaine sont vertes, de forme ovale et mesurent environ un pouce de longueur. Elles ont une saveur douce et sucrée semblable à celle de l'origan.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.023. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Menthe</b>	Le genre <i>Mentha</i> comprend plusieurs variétés dont la menthe verte et la <b>menthe poivrée</b> . La menthe est surtout utilisée crue ou ajoutée en toute fin de cuisson ; elle peut également être infusée (tisane). La couleur de la feuille varie du vert foncé et du vert-gris au violet, au bleu et parfois au jaune pâle. Les brins de <b>menthe</b> doivent être frais, vigoureux et exempts de taches foncées ou de jaunissement. La menthe qui est flétrie, jaunissante ou qui présente des taches foncées n'est pas acceptable.  La menthe desséchée, qui est habituellement vert foncé, n'est recommandée que lorsqu'on ne peut se procurer de menthe fraîche.	

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Graine de moutarde</b>	La graine de moutarde est la graine du <i>Sinapis alba</i> , du <i>Brassica hirta</i> Moench, du <i>Brassica juncea</i> (L.) Cosson ou du <i>Brassica nigra</i> . Les graines mesurent environ 1 ou 2 mm de diamètre, et leur teinte varie du blanc jaunâtre au <b>noir</b> . Il existe trois types de moutarde, la <b>moutarde jaune</b> étant la plus douce au goût. Les graines de moutarde brune et de moutarde orientale sont piquantes et épicées.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.024. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
Moutarde moulue (séchée)	La moutarde moulue est la graine moulue de la moutarde. Elle a une saveur forte et piquante.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.025. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Muscade</b>	La muscade est la graine desséchée du muscadier ( <i>Myristica fragrans</i> Houttyn). La muscade et le macis proviennent de la même plante. La muscade est la « noix », tandis que le macis est l'enveloppe (l'arille) de la noix de muscade. La noix brune et dure a une saveur chaude, épicée et sucrée.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.026. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .
<b>Poudre d'oignon</b>	La poudre d'oignon est faite d'oignon déshydraté en poudre et peut comprendre un agent anti-agglomérant.	
Sel d'oignon	Le sel d'oignon est un mélange d'oignons déshydratés en poudre et de sel.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</u></a> B.07.027. [N] ou <a href="#"><u>Norme Codex</u></a> .

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Origan</b>	L'origan est la feuille desséchée de l' <i>Origanum vulgare</i> L. ou d'autres espèces du genre <i>Origanum</i> . Il a une saveur chaude, balsamique et aromatique. À l'état frais, les feuilles d'origan doivent avoir un aspect frais et être d'un vert éclatant; les tiges doivent être fermes. Les feuilles doivent être exemptes de taches foncées ou de jaunissement. L'origan est disponible frais, séché et moulu.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.028. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Persil</b>	Les variétés les plus courantes de persil sont le persil frisé et le persil italien ou plat. Le persil plat a plus de saveur que le persil frisé et on le préfère pour cuisiner. Lorsqu'il est <b>desséché</b> , le persil a peu de goût et est surtout utilisé pour compléter d'autres saveurs. Les feuilles du <b>persil frais</b> doivent être d'un vert vif sans aucun signe de flétrissement ni de taches. Le persil flétri ou qui présente des taches foncées ou du jaunissement n'est pas acceptable.  Le persil est une herbe tout usage à saveur légère. Il s'utilise comme garniture, comme aromatisant et comme légume. Le persil sec doit être de couleur verte.	
<b>Paprika</b>	Le paprika est le fruit mûr, desséché et moulu du <i>Capsicum annum</i> L. (variété de poivron ou de piment rouge). Le goût du paprika peut varier du doux au fort. Les saveurs diffèrent également d'un pays à l'autre. La couleur du paprika varie du rouge orange vif au rouge foncé, selon le poivron ou le piment utilisé. Le paprika libère sa couleur et sa saveur sous l'effet de la chaleur. Le paprika est disponible moulu, ou moulu et fumé.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.029. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<p><b>Poivre noir/poivre noir en grains</b></p> <p><b>Poivre vert en grains</b></p> <p><b>Poivre blanc/poivre blanc en grains</b></p>	<p>Tous les grains de poivre sont des baies de la vigne feuillue <i>Piper nigrum</i>. Le fruit mesure environ 5 mm (0,20 po) de diamètre. Les poivres noir, vert et blanc sont en fait le même fruit (<i>Piper nigrum</i>); la différence de couleur est attribuable aux divers stades de mûrissement du fruit et aux diverses méthodes de transformation.</p> <p>Les grains du poivre noir sont les baies mi-mûres et desséchées, cueillies juste avant qu'elles ne deviennent rouges. Les baies, brun foncé à noir, présentent de profondes rides, et dégagent une odeur pénétrante caractéristique lorsqu'elles sont moulues. Elles ont un goût fort et très piquant.</p> <p>Les grains du poivre vert sont les baies qui ont été cueillies lorsqu'elles étaient immatures et vertes. Leur saveur poivrée est fraîche et plus légère. Les grains du poivre vert se vendent aussi en conserve dans du vinaigre. Ils sont habituellement utilisés entiers ou concassés dans des sauces.</p> <p>Les grains du poivre blanc sont les baies qui ont été cueillies lorsqu'elles étaient très mûres et qui ont été trempées dans la saumure pour les débarrasser de leur enveloppe externe foncée et obtenir seulement la graine blanche. Le poivre blanc est celui qui a le goût le plus piquant et celui qui est privilégié avec les aliments de couleur pâle.</p> <p>Le poivre noir et le poivre blanc sont également vendus moulus, mais leur goût est alors moins piquant. Le poivre fortifie la saveur d'un aliment sans la masquer.</p>	<p><a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a></p> <p>B.07.030. [N] et B.07.031. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a>.</p>
<p><b>Poivre au citron</b></p>	<p>Le poivre au citron (assaisonnement constitué de poivre et de citron) est un assaisonnement fait d'un mélange de zeste de citron, de poivre noir grossièrement moulu et d'épices. Le mélange peut comprendre, entre autres, les ingrédients suivants : sel, poivre noir, acide citrique, ail, écorce de citron, épices, fines herbes, sucre, maltodextrine, huile de tournesol, agents anti-agglomérants, solides du jus de citron, aromatisants naturels et curcuma. Le poivre au citron a un goût piquant et est utilisé principalement dans les plats de poisson.</p>	

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Piment de Cayenne, flocons</b>	<p>Les flocons de piment de cayenne sont la forme déshydratée de flocons de la plante annuelle <i>Capsicum annum</i> L., de la famille des Solanacées. Il s'agit d'un piment fort, au goût piquant et fumé.</p>	
<b>Piment jalapeno, vert, frais</b> 	<p>Les piments jalapenos sont considérés comme un type <i>Capsicum</i> à gousse. Lisse, brillant, d'un vert vif et de forme oblongue, le jalapeno a la chair épaisse et présente des fissures caractéristiques à l'extrémité où se trouve la tige. Légèrement effilé avec le bout arrondi, ce piment de taille réduite a la chair dense pour sa grosseur. Sa chair croquante et juteuse a un goût puissant, malgré son indice faible sur l'échelle de la force des piments : de 3 500 à 8 000 sur l'échelle de Scoville. À maturité, le jalapeno peut mesurer de 5 à 9 cm (2 à 3½ po) de longueur et est presque toujours vendu vert. Il offre une saveur de légume particulière.</p>	<a href="#">Norme Codex – Piments forts</a>
<b>Piment jalapeno, rouge, frais</b> 	<p>Les piments jalapenos sont considérés comme un type <i>Capsicum</i> à gousse. Vers la fin de la saison de croissance, les jalapenos commencent à rougir. Moins effilé que le vert, son extrémité est aussi arrondie et il présente habituellement des stries caractéristiques. À maturité, les jalapenos rouges sont légèrement plus sucrés que les verts, immatures. Exceptionnellement dense, la chair du jalapeno rouge est riche, et sa force varie de 3 500 à 8 000 sur l'échelle de Scoville.</p>	<a href="#">Norme Codex – Piments forts</a>
<b>Piment fort, vert</b> <b>Piment du Chili, vert</b>	<p>Le piment du Chili vert est plus doux que les variétés rouges. Il doit être ferme et lisse au touché. Lorsqu'il est plissé, sa texture croquante et sa saveur fraîche disparaissent.</p>	<a href="#">Norme Codex – Piment du Chili;</a>
<b>Piment fort, rouge</b>	<p>Les piments forts rouges doivent être fermes et leur peau doit être lisse. Lorsqu'ils sont ridés, ils ont perdu leur texture croquante et leur goût frais.</p>	<a href="#">Norme Codex – Piments forts</a>

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<p><b>Piment, rouge, fort, séché au soleil</b></p> 	<p>La couleur des piments rouges, forts, séchés au soleil, doit être riche (non cendrée) et uniforme, leur peau ne doit pas être endommagée, et ils doivent être légèrement flexibles.</p> <p>Acceptable : Choisir des piments forts qui sont encore légèrement flexibles, qui ne sont pas desséchés au point d'être cassants.</p> <p>Inacceptable : Piments à la peau tachée.</p> <p>Entreposage : Entreposer dans un endroit frais et sec ou dans un contenant étanche (pot ou sac de congélation scellés) au réfrigérateur. Se conserve ainsi jusqu'à un an après la production.</p>	<p><a href="#">Norme Codex – Piments forts</a></p>
<p><b>Épices à marinades</b></p>	<p>Les principaux ingrédients des épices à marinades sont les suivants : écorce de cannelle, graines de moutarde, feuilles de laurier, piment de la Jamaïque, graines d'aneth, clou de girofle, gingembre, grains de poivre, coriandre, genièvre, macis, cardamome et sulfites. Toutes ces épices sont utilisées entières. Pour obtenir un mélange plus piquant, on peut utiliser des piments forts broyés. Les épices à marinades servent surtout à faire des conserves, mais peuvent aussi être utilisées pour cuisiner des plats.</p>	
<p>Graine de pavot</p>	<p>La graine de pavot est la graine desséchée du <i>Papaver somniferum</i> L. Elle a une teinte noir-bleu et a une saveur de noisette.</p>	<p><a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.032. [N] ou Norme Codex.</a></p>
<p><b>Assaisonnement pour volaille</b></p>	<p>Un mélange de fines herbes et d'épices finement moulues formulé spécialement pour la volaille et les farces de volaille. Le mélange peut comprendre, sans s'y limiter, les ingrédients suivants : thym, sauge, marjolaine, romarin, poivre noir et muscade. L'assaisonnement pour volaille doit contenir moins de 27 mg de sodium par 100 g.</p>	

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Romarin</b>	Le romarin est la feuille desséchée du <i>Rosmarinus officinalis</i> L. Ses feuilles de teinte verte sur la face supérieure et blanc-argent sur la face inférieure ressemblent à des aiguilles de pin aplaties. L'odeur du romarin rappelle celle du pin, et ses feuilles ont meilleur goût à l'état frais que desséché. Les branches de romarin frais doivent être en bon état, de couleur vert sauge foncé et exemptes de taches jaunes ou foncées. Le romarin est disponible <b>frais, séché</b> ou séché et moulu.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.033. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Sauge</b>	La sauge est la feuille desséchée du <i>Salvia officinalis</i> L., du <i>Salvia triloba</i> L. ou du <i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl. Elle a un goût légèrement poivré. Les feuilles, de teinte gris-vert sur la face supérieure et presque blanches sur la face inférieure, sont de forme oblongue et mesurent jusqu'à 6,4 cm (2,5 po) de longueur sur 2,5 cm (1 po) de largeur. La sauge est disponible fraîche, <b>séchée</b> , ou <b>séchée et moulue</b> .	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.034. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .
<b>Sel</b> <b>Sel de table</b>	Le sel, un minéral composé de chlorure de sodium, se produit naturellement dans les aliments et lorsqu'il est ajouté aux plats, accentue leurs saveurs. Lorsque le mot « sel » est utilisé, il fait référence au sel de table. On ajoute quelques produits chimiques au sel de table qui lui permettent de rester fluide.	
Gros sel	Le gros sel fait référence à la taille du grain et non au type de sel. Il peut donc s'agir de sel de mer ou de sel casher.	
Sel aux herbes	Le sel aux herbes est du sel auquel diverses fines herbes ont été ajoutées.	
<b>Sel iodé</b>	Le sel iodé est du sel de table auquel on a ajouté de l'iode. La majorité du sel vendu est iodé et son étiquette porte la mention « iodé ».	
<b>Sel casher</b>	Le sel casher est du gros sel sans additifs.	
Sel pour marinades	Le sel pour marinades est du sel libre d'additifs susceptibles de troubler la saumure à marinades. Il est disponible en format granulé ou en flocons.	
Gros sel (non comestible)	Le gros sel est une forme non comestible de sel utilisé avec la glace pour fabriquer de la crème glacée.	

Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Sel de mer</b>	Gros sel à cristaux cubiques ou sel marin finement moulu qui contient de l'iode naturel et d'autres minéraux. Le sel de mer est créé en faisant évaporer de l'eau de mer. (Le gros sel ne doit pas être confondu avec le sel gemme et le sel Kasher).	
Sels assaisonnés	Les sels assaisonnés sont des mélanges de sel, d'épices et de glutamate monosodique (GMS).	
<b>Sarriette</b>	La sarriette est la feuille effilée de teinte vert bronze et la fleur desséchées du <i>Satureja hortensis</i> L. ou du <i>Satureja montana</i> L. La sarriette d'été a un goût plus sucré et un arôme plus délicat que la sarriette d'hiver. La sarriette est disponible fraîche, <b>séchée</b> ou <b>séchée et moulue</b> .	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.035. [N] ou Norme Codex.</u></a>
Graine de sésame	La graine de sésame est la graine desséchée et décortiquée du <i>Sesamum indicum</i> L. Elle a un goût riche de noisette et mesure environ 3 à 4 mm de longueur sur 2 mm de largeur et 1 mm d'épaisseur. La graine de sésame a une forme ovale et légèrement aplatie et est un peu plus mince au hile qu'à l'extrémité opposée.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.036. [N] ou Norme Codex.</u></a>
<b>Estragon</b>	L'estragon est la feuille et la fleur desséchées de l' <i>Artemisia dracuncululus</i> L. Ses feuilles sont vertes, longues, minces et pointues. Son goût rappelle un mélange de réglisse et de basilic, et il a un agréable arrière-goût acidulé de citron. L'estragon est vendu frais ou séché. Vendu frais, ses feuilles doivent être vertes et brillantes. Les feuilles d'estragon frais ne doivent pas être flétries. Il est disponible frais ou séché.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.037. [N] ou Norme Codex.</u></a>
<b>Thym</b>	Le thym est la feuille et la fleur desséchées du <i>Thymus vulgaris</i> L. ou du <i>Thymus zygis</i> L. Il a un goût de fines herbes et presque de viande, et des saveurs rappelant le clou de girofle, le poivre, les agrumes et le cèdre. Le thym est vendu frais ou séché, en flocons ou <b>moulu</b> , mais il a plus de goût à l'état frais.	<a href="#"><u>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements B.07.038. [N] ou Norme Codex.</u></a>



Types de fines herbes ou d'épices	Description	Caractéristiques
<b>Curcuma</b>	Le curcuma est le rhizome desséché du <i>Curcuma longa</i> L. Le curcuma est utilisé non seulement comme épice, mais également comme colorant en raison de la couleur jaune vif du curcuma moulu. Le curcuma est une épice couramment employée dans le cari, et il est généralement utilisé sous forme moulue.	<a href="#">Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements</a> B.07.039. [N] ou <a href="#">Norme Codex</a> .

3. Toutes les fines herbes et les épices fournies doivent être :
  - a. propres;
  - b. fraîches et leurs tiges, fermes;
  - c. de la couleur appropriée; et
  - d. exemptes de signes de brunissement ou d'autres altérations de couleur.
4. Les herbes flétries ou qui présentent des taches foncées ou du jaunissement ne sont pas acceptables.
5. Les herbes desséchées qui sont vert pâle ou celles dont le contenant d'entreposage contient trop de poussières ne sont pas acceptables.
6. Toutes les fines herbes, les épices et les extraits d'épices achetés au Canada doivent :
  - a. être conformes au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements](#);
  - b. respecter les caractéristiques énoncées dans le [tableau 2](#) du présent document et les exigences énoncées dans le [tableau 2](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements](#);
  - c. être de couleur normale et avoir la saveur et l'odeur caractéristiques du produit;
  - d. être conformes à tous les autres articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - e. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#);
  - f. être conformes aux articles pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#) et [Santé Canada](#);
  - g. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - h. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);

- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - j. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - k. être conformes aux sections pertinentes du [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - l. avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - m. être conformes au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
  - n. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
7. Toutes les fines herbes, les épices et les extraits d'épices achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à [l'Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - b. être conformes à tous les autres articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - c. être de couleur normale et avoir la saveur et l'odeur caractéristiques du produit;
  - d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conformes aux articles pertinents de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#) et [Santé Canada](#);
  - f. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - g. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - h. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de [l'Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
  - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) (ou aux exigences équivalentes du pays d'origine);

- j. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- k. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- l. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- m. avoir été préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- n. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents aux fines herbes, aux épices et aux extraits d'épices;
- o. être conformes aux exigences énoncées dans le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- p. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- q. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#);
- r. être conformes au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- s. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les fines herbes et les épices doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

## Format

8. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce des fines herbes et des épices, à moins d'avis contraire.

## Emballage

9. L'emballage doit protéger les épices propres et séchées de la contamination, de l'eau et de l'humidité excessive. En climat tropical chaud et humide, il faut tout particulièrement éviter la réabsorption de l'humidité ambiante par les aliments. Pour éviter la contamination des aliments par les huiles minérales utilisées pour la transformation des sacs en fibres naturelles, une doublure peut être utilisée, s'il y a lieu.

## Entreposage et distribution

10. Conserver dans un endroit frais et sec (à une température de moins de 20 °C [68 °F] et à une humidité relative de moins de 60 %). Dans la mesure du possible, l'entreposage sous froid est fortement recommandé, particulièrement dans le cas des piments secs (paprika, piment rouge, etc.) et des épices dont les huiles volatiles et/ou les odeurs caractéristiques constituent des qualités importantes (ex. : piment de la Jamaïque, clou de girofle, aneth, persil en flocons, etc.). L'entreposage sous froid protège également les aliments des infestations

et les huiles fixes de la rancidité (ex. : graines de sésame et de pavot). Les aliments photosensibles comme le paprika, les flocons de persil, la ciboulette et les autres fines herbes vertes doivent être conservés à l'abri de la lumière directe (soleil et lampes fluorescentes).

**Règlements applicables et références concernant les fines herbes et les épices**

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 7, Épices, condiments et assaisonnements](#)

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

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

[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 \(C.R.C., ch. 417\)](#)

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

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

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

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

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

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

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[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 \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#)

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

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

[Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)

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

[Santé Canada](#)

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

[Normes alimentaires internationales \[CODEX ALIMENTARIUS\] Liste des normes](#)