

FQS-26 – Butter and Margarine

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-26-01 – Butter](#)

[FQS-26-02 – Margarine](#)

[Applicable Regulations and Resources for Butter and Margarine](#)

FQS-26-01 – Butter**Description**

1. Butter is made from milk fat by churning fresh or fermented cream or milk. Butter consists of butterfat, water and milk proteins. Butter is most frequently made from cows' milk, but it can also be manufactured from the milk of other mammals, including sheep, goats, buffalo, and yaks. For the purpose of this specification, butter shall be the product manufactured from the milk of cows. Salt flavourings and preservatives are sometimes added to butter.

2. Butter supplied must be in compliance with:

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

3. All butter supplied must:

- a. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 8, Dairy Products](#);
- b. be graded Canada 1 as per the grade requirements outlined in the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#);
- c. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
- d. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. made from pasteurized milk;
- f. be of a typical flavour;
- g. be a smooth texture;
- h. be firm;
- i. be uniform in colour;
- j. contain not less than 80% milk fat;
- k. be of the type and size specified and shall meet the characteristics as described in [Table 1](#); and
- l. be labelled according to the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#).

4. All butter procured outside Canada must:

- a. be in full compliance with the requirements of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 8, Dairy Products](#), (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 [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#);
- c. be graded Canada 1 (or the equivalent in the country of origin) as per the grade requirements outlined in the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#);
- 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. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All butter shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
- g. made from pasteurized milk;
- h. be of a typical flavour;
- i. be a smooth texture;
- j. be firm;
- k. be uniform in colour;
- l. contain not less than 80% milk fat;
- m. be of the type and size specified and shall meet the characteristics as described in [Table 1](#); and
- n. be labelled according to the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#).

FQS-26-01-01 - Table 1: Types of Butter

| Type of Butter | Characteristics |
|------------------------|--|
| Salted butter | Salted butter has a longer shelf-life than sweet butter. The word salted must be shown in close proximity to the common name. May contain milk solids, bacterial culture, salt and permitted food colour as per the Dairy Products Regulations (SOR/79-840) . All butter is usually salted unless it specifically says unsalted. |
| Unsalted butter | Unsalted butter is preferred in baking so the baker has control over the salt content. Unsalted butter is more perishable since salt act as a preservative. The word unsalted must be shown on the principal display, in close proximity to the common name on the panel of the container. |
| Whipped butter | The volume of whipped butter increases 25-30%. Whipping is achieved by injecting an inert gas (nitrogen) into the butter after churning. The word whipped butter must be shown on the principal display, in close proximity to the common name on the panel of the container. |
| Clarified Butter | Clarified Butter shall be a product prepared from butter or cream by removing most of the water and solids (not fat content) and shall contain not less than 99.3 per cent milk |

| Type of Butter | Characteristics |
|----------------|---|
| | fat and not more than 0.5 per cent water. |

Packaging

5. All butter supplied must meet the requirements of the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#).

Storage and Distribution

6. Store air tight at refrigeration temperatures for one month for regular and two weeks for unsalted, or both in the freezer for up to 6 months.

FQS-26-02 – Margarine

Description

7. Margarine is a plastic or fluid emulsion of water in fats, oil or fats and oils that are not derived from milk. Margarine is vegetable fat that is processed into a spread. Margarine is produced with a combination of different types of vegetable oils. Margarine as a generic term can indicate any of a wide range of butter substitutes.

8. All margarine supplied must be in compliance with:

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

9. All margarine 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](#);
- b. be produced, handled and packaged under sanitary conditions in accordance with the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- c. 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 the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- d. be prepared in an establishment that is registered under the [Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#) and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
- e. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- g. where vegetable oil is used, be prepared from fully refined oils of vegetable origin;
- h. have a transfat content of less than 2% of the total fat content. Health Canada provides information on [TRANSforming the Food Supply \[Health Canada, 2006\]](#);
- i. shall have a pleasant, delicate flavour and aroma;
- j. shall be free from objectionable odours or flavours or any kind;

- k. shall have a uniform colour and a smooth texture and shall possess good melt-in-mouth characteristics; and
 - l. shall be of the size and type specified according to the characteristics as outlined in [Table 2](#).
10. All margarine 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 the [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 the [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 margarine 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 the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) (or its equivalent in the country of origin);
 - f. must be prepared in an establishment that is registered under the [Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#) and 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. have a transfat content of less than 2% of the total fat content. Health Canada provides information on [TRANSforming the Food Supply \[Health Canada, 2006\]](#);
 - k. shall have a pleasant, delicate flavour and aroma;
 - l. shall be free from objectionable odours or flavours of any kind;
 - m. shall have a uniform colour and a smooth texture and shall possess good melt-in-mouth characteristics; and
 - n. shall be of the size and type specified according to the characteristics as outlined in [Table 2](#).

FQS-26-02-02 – Table 2: Types of Margarine

| Type | Characteristics |
|---------------------------|--|
| Margarine | Shall meet the characteristics as outlined in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils . |
| Calorie-reduced margarine | Shall contain no more than 40 percent fat, oil or fat and oil and 50 percent of the calories that would be normally percent in the product if it were not calorie- |

| | |
|-----------------------------------|---|
| | reduced. Meets criteria as outlined in B.09.017 Calorie Reduced Margarine of the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 9, Fats and Oils. |
| Soft margarine | Referred to as margarine, which has not been hydrogenated and contains less trans fatty acids. |
| Non-hydrogenated margarine | Refers to margarine that has not been hydrogenated at all. It contains no trans fats. |
| All vegetable margarine | Contains only vegetable fats and no traces of animal or other fats will be added in the process of making vegetable margarine. |
| Soya margarine | Refers to margarine made from 100% soy oil. Can be marketed as all vegetable margarine. |

Packaging

11. Margarine 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, packing and marking shall be accepted. It shall be supplied in sizes specified.

Storage and Distribution

12. Margarine shall have been manufactured and packaged not more than thirty days prior to delivery.

13. Regular margarine should be stored at room temperatures around 28-30°C. It usually has a shelf life of 9 months and therefore it should not be over stored longer.

14. Soft margarine and light margarine should be stored at refrigerator temperatures, between 4-7°C and have a shelf life of about 12 months.

Applicable Regulations and Resources for Butter and Margarine

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 8, Dairy Products](#)

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

[Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\), Operation and Maintenance of Registered Establishments](#)

[Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#)

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

[TRANSforming the Food Supply \[Health Canada, 2006\]](#)

[Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#)

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

SQA-26 – Beurre et margarine

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-26-01 - Beurre](#)

[SQA-26-02 - Margarine](#)

[Règlements applicables et références concernant le beurre et margarine](#)

SQA-26-01 - Beurre**Description**

1. Le beurre est fait de matière grasse du lait et est obtenu après le barattage de la crème ou du lait frais ou fermenté. Le beurre contient des matières grasses butyriques, de l'eau et des protéines laitières. Le beurre est le plus souvent fait de lait de vache, mais il peut aussi être fabriqué du lait d'autres mammifères, notamment le mouton, la chèvre, le buffle et le yack. Aux fins de la présente description de caractéristiques, le beurre est le produit fabriqué du lait de vache. Du sel, des aromatisants et des agents de conservation sont parfois ajoutés au beurre.

2. Le beurre fourni doit être conforme :

- 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. aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), et dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et son [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).

3. Le beurre fourni doit :

- a. satisfaire aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#);
- b. être de catégorie Canada 1 conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
- c. respecter toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- e. être fait de lait pasteurisé;
- f. avoir une saveur typique;
- g. avoir une texture lisse;
- h. avoir une consistance ferme;
- i. avoir une couleur uniforme;
- j. contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;

- k. être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le [tableau 1](#); et
 - l. être étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
4. Le beurre ne provenant pas du Canada doit :
- a. satisfaire aux exigences du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;
 - b. provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans le [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
 - c. être de catégorie Canada 1 (ou la catégorie équivalente du pays d'origine) conformément aux exigences relatives aux catégories énoncées dans le [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
 - 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. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le beurre doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - g. être fait de lait pasteurisé;
 - h. avoir une saveur typique;
 - i. avoir une texture lisse;
 - j. avoir une consistance ferme;
 - k. avoir une couleur uniforme;
 - l. contenir au moins 80 % de matière grasse du lait;
 - m. être du type et du format spécifiés et respecter les caractéristiques décrites dans le [tableau 1](#); et
 - n. être étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#).

SQA-26-01-01 – Tableau 1 : Types de Beurre

| Types de beurre | Caractéristiques |
|------------------------|--|
| Beurre salé | Le beurre salé a une plus longue durée de conservation que le beurre doux. La mention « salé » doit être inscrite à proximité du nom usuel. Il peut contenir des solides du lait, une culture bactérienne, du sel et des colorants alimentaires autorisés conformément au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840) . Le beurre est généralement salé à moins que l'emballage spécifie qu'il est non salé. |
| Beurre non salé | L'utilisation de beurre non salé est préférable en pâtisserie, car le pâtissier peut décider de la quantité de sel à utiliser. Le beurre non salé est plus facilement périssable, puisque le sel agit comme un agent de conservation. La mention « non salé » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principale du contenant. |

| | |
|-----------------|--|
| Beurre fouetté | Après le fouettage, le volume du beurre augmente de 25 à 30 %. Le fouettage consiste à injecter un gaz inerte (azote) dans le beurre après le barattage. La mention « fouetté » doit être inscrite dans l'espace principal, à proximité du nom usuel dans l'aire d'affichage principal du contenant. |
| Beurre clarifié | Le beurre clarifié doit être le produit obtenu du beurre ou de la crème une fois que la matière solide non gras et la plus grande partie de l'eau ont été enlevées et doit contenir au moins 99,3 % de matière grasse du lait et au plus 0,5 % d'eau. |

Emballage

5. Le beurre fourni doit respecter les exigences du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#), de la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et du [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).

Entreposage et distribution

6. Entreposer dans un contenant hermétique à des températures de réfrigération pendant un mois pour le beurre salé et deux mois pour le beurre non salé, ou au congélateur jusqu'à six mois pour les deux types de beurre.

SQA-26-02 - Margarine

Description

7. La margarine doit être une émulsion plastique ou liquide d'eau dans de la graisse, de l'huile ou des graisses et des huiles ne provenant pas du lait. La margarine est une graisse végétale transformée en produit à tartiner. Elle provient d'une combinaison de différents types d'huiles végétales. Le terme générique « margarine » peut désigner une vaste gamme de substituts de beurre.

8. La margarine fournie 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#).

9. La margarine fournie 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, Graisses et huiles;
- b. être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- c. être faite d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau 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 le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. être préparée avec des graisses et des huiles provenant d'un établissement agréé aux termes de la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#) et du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
- 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 faite d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
 - h. avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses. Santé Canada fournit des renseignements dans le document [Transformer l'approvisionnement alimentaire \(Santé Canada, 2006\)](#);
 - i. avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;
 - j. être exempte de goût ou d'odeur désagréables;
 - k. avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche; et
 - l. être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le [tableau 2](#).
10. La margarine 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, Graisses 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](#);
 - c. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (la margarine doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - d. être produite, manipulée et emballée dans des conditions hygiéniques conformément au [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - e. être faite d'huiles ou de graisses entièrement raffinées et d'eau 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 le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#); ou dans la réglementation équivalente du pays d'origine;
 - f. si des huiles et des graisses d'origine animale sont utilisées, celles-ci doivent provenir d'un établissement agréé conformément à la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#) et au [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 faite d'huiles entièrement raffinées lorsque des huiles végétales sont utilisées;
 - j. avoir une teneur en acides gras trans de moins de 2 % de la teneur totale en matières grasses. Santé Canada fournit des renseignements dans le document [Transformer l'approvisionnement alimentaire \(Santé Canada, 2006\)](#);
 - k. avoir un goût et un arôme plaisant et délicat;

- l. être exempte de goût ou d'odeur désagréables;
- m. avoir une couleur uniforme, une texture lisse et fondante en bouche; et
- n. être du type et du format spécifiés conformément aux caractéristiques énoncées dans le [tableau 2](#).

SQA-26-02-02– Tableau 2 : Type de Margarine

| Type de Margarine | Caractéristiques |
|---------------------------------|---|
| Margarine | Doit respecter les caractéristiques énoncées dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisses et huiles . |
| Margarine réduite en calories | Ne doit pas renfermer plus de 40 % de gras, d'huile ou de graisse et d'huile, et pas plus de 50 % des calories qui seraient normalement présentes dans le produit s'il n'était pas réduit en calories. Doit satisfaire aux critères énoncés dans l'article B.09.017 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 9, Graisses et huiles . |
| Margarine molle | Désigne la margarine qui n'a pas été hydrogénée et qui contient moins d'acides gras trans. |
| Margarine non hydrogénée | Margarine qui n'a pas du tout été hydrogénée. Ne contient aucun gras trans. |
| Margarine végétale | Contient uniquement des graisses végétales. Aucune trace de graisse animale ni d'autres graisses n'est ajoutée dans le procédé de fabrication de la margarine végétale. |
| Margarine de soya | Margarine faite d'huile de soya à 100 %. Peut être commercialisée comme margarine végétale à 100 %. |

Emballage

11. La margarine doit respecter les exigences de 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'emballage, l'étiquetage, et le marquage commerciaux habituels sont admis. La margarine doit être fournie dans les formats spécifiés.

Entreposage et distribution

12. La margarine doit avoir été fabriquée et emballée dans les 30 jours précédant la livraison.
13. La margarine ordinaire doit être entreposée à une température ambiante d'environ 28 à 30 °C. Comme elle a une durée de conservation d'environ neuf mois généralement, elle ne doit pas être entreposée trop longtemps.
14. La margarine molle et la margarine légère doivent être entreposées à des températures de réfrigération (entre 4 et 7 °C), et elles ont une durée de conservation d'environ 12 mois.

Règlements applicables et références concernant le beurre et margarine

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 8, Produits laitiers](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 9, Graisses 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\), Exploitation et entretien des établissements agréés](#)

[Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#)

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

[TRANSformer l'approvisionnement alimentaire \(Santé Canada, 2006\)](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#)

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