

FQS-20 – Miscellaneous Grocery

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-20-01 – Asian Chili Paste (Sambal)**FQS-20-02- - Baking (Chocolate) Chips****FQS-20-03 – Baking Powder****FQS-20-04 – Baking Soda****FQS-20-05 – Canned Fish****FQS-20-05-01 – Canned Salmon****FQS-20-05-02 – Canned Tuna****FQS-20-05-03 – Canned Shrimp (Prawns)****FQS-20-06 – Capers****FQS-20-07 – Chili Sauce (Tomato-Based, Regular, and Low Sodium)****FQS-20-08 – Cocoa Powder****FQS-20-09 – Coconut (Meat)****FQS-20-10 – Coconut Milk****FQS-20-11 – Cooking Wines****FQS-20-12 – Cornstarch****FQS-20-13 – Curry Paste****FQS-20-14 – Liquid Smoke****FQS-20-15 – Mayonnaise, Regular, Light, Low fat, and Fat Free****FQS-20-16 – Miso (Fermented Soybean Paste)****FQS-20-17 – Nuts****FQS-20-17-01 – Almonds****FQS-20-17-02 – Cashews****FQS-20-17-03 – Pecans****FQS-20-17-04 – Pine Nuts (Pignoli)****FQS-20-17-05 – Walnuts****FQS-20-18 – Pastry, Phyllo****FQS-20-19 – Peanut Butter****FQS-20-20– Plant Based (Non-Dairy) Beverages****FQS-20-21 - Salsa****FQS-20-22 – Seeds****FQS-20-23 – Sun-Dried Tomatoes (Dried or Packed in Oil)****FQS-20-24– Soy Products****FQS-20-25 – Vanilla Extract****FQS-20-26 – Vinegars****FQS-20-27 – Yeast****[Applicable Regulations and Resources for Miscellaneous Grocery](#)****FQS-20-01 – Asian Chili Paste (Sambal)****Description**

1. Asian Chili paste or Sambal is a spicy seasoning made of crushed chili peppers, oil, vinegar, garlic, sugar, lime and other flavourings. Asian Chili paste is a popular condiment used in Korean, Mexican, and Asian cooking. There are several types of chili paste. Some are made with hot red peppers and others with green,

giving it its colour. The recipe and the amount of heat the paste has depend on the country it came from. The manufactured chili pastes tend to have a more uniform texture similar to that of chili sauce.

2. Sambal Oelek is the name of one of the most readily available types of Asian Chili paste. It is a raw chili paste (bright red, thin, and sharp tasting). Sambal Oelek can be used as the base for making other sambals or as an ingredient for other cuisines.
3. Asian Chili Paste must:
 - a. be supplied in the variety/type specified;
 - b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - e. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
 - f. meet all applicable criteria for supplying indicated in [FQS-20-01](#).

FQS-20-02 – Baking (Chocolate) Chips

Description

4. Baking chips come in several flavours, the most common being various types of chocolate. Baking chips are also available in peanut butter, butterscotch, cherry and mint flavours, and in the flavours of several popular chocolate bars. Baking chips are specially formulated with less cocoa butter than baking chocolate. This enables them to withstand normal oven heat and to hold their shape in baked goods.
5. Chocolate chips are small chunks of chocolate. They are often sold in a round, flat-bottomed teardrop shape. They are available in numerous sizes, from large to miniature, but are usually less than 1 cm in diameter. Another variety of chocolate chips is rectangular or square shaped chocolate chunks. Chocolate chips are made of semi-sweet chocolate, bittersweet chocolate, mint chocolate, white chocolate, dark chocolate, milk chocolate, and also as a combination of white and dark swirled chocolate chips.
6. Baking chips supplied will be supplied in the type and flavour specified.
7. Baking chips supplied must:
 - a. be the variety/type specified;
 - b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);

- e. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and [Codex Standard 87-1981 – Standard for Chocolate and Chocolate Products](#); and
- f. meet all applicable criteria for supplying indicated in [FQS-20-02](#).

FQS-20-03 – Baking Powder

Description

8. Baking powder, a dry chemical leavening agent, is a mixture of a carbonate or bicarbonate (baking soda) and a weak acid, and is used for increasing the volume and lightening the texture of baked goods. Baking powder works by releasing carbon dioxide gas into a batter or dough through an acid-base reaction, causing bubbles in the wet mixture to expand and thus leavening the mixture. It is used instead of yeast for end-products where fermentation flavours would be undesirable or where the batter lacks the elastic structure to hold gas bubbles for more than a few minutes, or for convenience. Because carbon dioxide is released at a faster rate through the acid-base reaction than through fermentation, breads made by chemical leavening are called “quick breads” (i.e. muffins and biscuits).
9. The three types of baking powders are:
 - a. Double-acting – sometimes referred to as combination baking powder. These powders typically use sodium aluminum sulfate and/or monocalcium phosphate as the acid ingredients;
 - b. Phosphate – uses monocalcium phosphate or sodium acid phosphate, or a combination of these as the acid ingredient. They are slower to react than the double acting type; and
 - c. Tartrate – in single acting tartrate baking powder, baking soda is combined with tartaric acid. This is the quickest acting baking powder. Batters made with this baking powder have to be baked immediately.
10. Baking powders also include components to improve their consistency and stability. Cornstarch serves several functions in baking powder. Primarily it is used to absorb moisture, and thus prolong shelf life by keeping the powder's additional alkaline and acidic components dry so as not to react with each other prematurely. Baking powder shall yield not less than 10 per cent of its weight as carbon dioxide.
11. Baking powder should be used within one year of opening the package. To test if it is still effective, combine 5 ml (1 teaspoon) of baking powder with 80 ml (1/3 cup) of hot water. If it bubbles, it is still active and useable.
12. Baking powder supplied must:
 - a. be of the double-acting or combination type and use only monocalcium phosphate as the acid ingredient;
 - b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 3, Baking Powder](#) [B.03.001 – Baking Powder];
 - c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
 - e. meet all applicable criteria for supplying indicated in [FQS 20-02](#).

FQS-20-04 – Baking Soda**Description**

13. Baking soda, also called sodium bicarbonate, is a naturally occurring substance found dissolved in mineral springs. Used alone, Baking soda has no leavening properties. It is primarily used in cooking (baking), as a leavening agent. It reacts with acidic components in batters, releasing carbon dioxide, which causes expansion of the batter and forms the characteristic texture and grain in pancakes, cakes, quick breads, soda bread, and other baked and fried foods. Acidic compounds that induce this reaction include phosphates, cream of tartar, lemon juice, yogurt, buttermilk, cocoa, vinegar, etc. Sodium bicarbonate can be substituted for baking powder provided sufficient acid reagent is also added to the recipe. Baking soda is also used in breadings such as for fried foods, to enhance crispness.

14. The shelf life for baking soda is 3 years. The expiration date is usually located on the bottom of the box. Baking soda supplied shall have no less than 2 ½ years remaining on the shelf life on the date of delivery from the supplier.

15. Baking soda and baking powder are used in different situations and are not interchangeable. Baking soda is typically used in a recipe that has an acidic ingredient (cream of tartar, buttermilk, etc.) that will react with the baking soda to give off carbon dioxide. Baking powder, which contains one or more acidic ingredients to facilitate the reaction, is used in recipes without acidic ingredients.

16. Baking soda supplied must:

- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
- d. meet all applicable criteria for supplying indicated in [FQS-20](#).

FQS-20-05 – Canned Fish**Description**

17. Canned fish includes all species of fish including shellfish (mollusks and crustaceans). Canned fish is defined as commercially sterile fish, achieved by the application of heat, alone or in combination with other treatments in hermetically sealed containers. The commercial sterilizing process must render fish free from viable forms of microorganisms capable of growing in the fish at the normal temperatures at which the fish is designed to be held during distribution and storage. The hermetically sealed containers must be designed to be secure against the entry of microorganisms.

18. Canned fish may be prepared from fish which is fresh, frozen, cooked or smoked. Canned fish can be dry or packed in oil, water, vegetable broth or other suitable packaging medium. Canned fish can be smoked or not smoked or can be in a sauce made of a variety of ingredients including, but not limited to lemon, vinegar, Tabasco, mustard, and/or tomato.

19. Any canned fish that contains bones will be processed so that the bones are soft. Canned fish supplied, be it a fresh water or a salt water species, will have no added salt.

20. For canned fish, in addition to a can, a flexible package (which meets the requirements for sterility and is hermetically sealed) is also an acceptable container.

FQS-20-05-01 – Canned Salmon

Description

21. Canned Salmon is prepared from headed and eviscerated fish of various salmon species. The fins and tails have been removed, and salt, water, salmon oil and/or other edible oils may have been added. Canned Pacific salmon may be produced using sockeye, red sockeye, red, spring, king, chinook, coho, medium red coho, pink, chum, keta, and steelhead salmon. Canned salmon or canned Atlantic salmon is also available.

22. Canned salmon shall consist of sections which are cut transversely from the fish and which are filled vertically into the can. The sections shall be packed so that the cut surfaces are approximately parallel with the ends of the container.

23. Canned salmon must be supplied as the species and size specified.

24. All canned salmon provided:

- a. must be prepared or packaged in an establishment registered with the Department of [Fisheries and Oceans Canada](#) pursuant to the Fish Inspection Regulations;
- b. must comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. must comply with the [Fisheries and Oceans Canada](#) Acts and Regulations;
- d. must comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- e. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- f. must be prepared in accordance with the appropriate sections of the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
- g. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
- h. must comply with the [Codex Standard for Canned Salmon \[CODEX STAN 3-1981\]](#);
- i. must comply with the [Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
- j. must comply with the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Standards and Methods Manual, Chapter 2 - Canned Products \[Standard 8 - Canned salmon\]](#); and
- k. be the species of salmon and pack type specified.

FQS-20-05-02 – Canned Tuna¹

Description

25. Canned tuna shall be the flesh of tuna packed in oil, water, vegetable broth or other suitable packaging medium and be canned. It shall be prepared from white albacore or light tuna species.

26. Styles of Pack for Tuna:

¹ Canned tuna shall be provided as specified.

- a. Regular-pack or Solid - Regular pack contains sections of flesh that are cut transversely from the fish and are equal in length to the height of the can and packed so that the cut surfaces are parallel with the ends of the can.
 - b. Chunk - Chunk pack is a mixture of pieces of fish. Most have dimensions of not less than 1.2 cm in each direction. The original muscle structure is retained.
 - c. Flakes - Flake pack is a mixture of particles of fish in which the muscle structure of the flesh is retained.
27. All canned tuna provided must:
- a. be packed in water, with no added salt, unless otherwise specified;
 - b. must be prepared or packaged in an establishment registered with the Department of [Fisheries and Oceans Canada](#) pursuant to the Fish Inspection Regulations;
 - c. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - d. comply with the [Fisheries and Oceans Canada](#) Acts and Regulations;
 - e. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - f. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - g. be prepared in accordance with the appropriate sections of the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - h. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
 - i. comply with the [Codex Standard for Canned Tuna and Bonito \[CODEX STAN 70-1981\]](#);
 - j. must comply with the [Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
 - k. comply with the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Standards and Methods Manual, Chapter 2 - Canned Products \[Standard 1 - Canned tuna\]](#); and
 - l. be of the species of tuna and pack type and size specified.

FQS-20-05-03 – Canned Shrimp (Prawns)

Description

28. Canned shrimp or prawns shall be the flesh of shrimp packed in water, with no added salt, and be canned. It shall be prepared from fresh, frozen or cooked whole and/or broken shrimp.

29. All canned shrimp provided must:
- a. be packed in water, with no added salt, unless otherwise specified;
 - b. must be prepared or packaged in an establishment registered with the Department of [Fisheries and Oceans Canada](#) pursuant to the Fish Inspection Regulations;
 - c. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - d. comply with the [Fisheries and Oceans Canada](#) Acts and Regulations;

- e. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - f. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - g. be prepared in accordance with the appropriate sections of the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - h. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
 - i. comply with the [Codex Standard for Canned Shrimps or Prawns \[CODEX STAN 37-1991\]](#);
 - j. must comply with the [Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
 - k. comply with the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Standards and Methods Manual, Chapter 2 - Canned Products \[Standard 1 - Canned tuna\]](#); and
 - l. be of the species of tuna and pack type and size specified.
30. Canned fish is unacceptable that:
- a. is not of the species and type specified;
 - b. contains additional salt;
 - c. is not commercially sterilized and packaged in a hermetically sealed container;
 - d. does not have the colour, texture, odour, and flavour characteristic of that species of fish;
 - e. contains foreign material;
 - f. is decomposed;
 - g. is tainted;
 - h. unwholesome; and
 - i. contains bones.

FQS-20-06 – Capers

Description

31. Capers are the unripened or immature flower buds of the caper bush, a prickly, perennial plant, which is native to the Mediterranean and some parts of Asia. After the dark green buds are manually harvested, they are sun-dried, then pickled in vinegar, brine, wine or salt. The curing brings out their tangy lemony flavour. Capers taste like tiny sharp gherkin pickles. They are typically available either salted or brined and should be drained and rinsed prior to use.

32. Capers range in size from those as tiny as a peppercorn to as large as a fingertip. Capers are sold categorized by their size:

- a. Non-pareil: up to 7 mm and the most desirable, favoured for its delicate texture;
- b. Surfines: 7–8 mm;
- c. Capucines: 8–9 mm;
- d. Capotes: 9–11 mm;

- e. Fines: 11–13 mm; and
 - f. Grusas: 14+ mm and stronger in flavour and less aromatic.
33. Acceptable characteristic for capers in brine supplied are:
- a. round or oval in shape with a firm texture;
 - b. uniform in size;
 - c. olive-green in colour;
 - d. may present with white or light green spots;
 - e. brine should be clear and free flowing; and
 - f. free from any objectionable odours or flavours.
34. All capers supplied must:
- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - d. be prepared in accordance with the appropriate sections of the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
 - e. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product.

FQS-20-07 – Chili² Sauce (Tomato-Based, Regular, and Low Sodium)

Description

35. The Chili sauce described here is the tomato-based variety. Chili sauce shall be the product prepared from clean sound well-ripened whole tomatoes chopped or crushed with peelings screened out in such a manner that a substantial portion of the seeds remain in the product.

36. Chili sauce normally contains added ingredients such as vinegar, salt, seasoning, and sugar, invert sugar, dextrose or glucose and to which there may also be added any other natural vegetable flavouring ingredient in a quantity that does not materially alter the appearance of the product with respect to the predominance of the tomato ingredients. Grades for chili sauce are optional but, if declared, the grade and therefore the standards are the same as for tomato puree.

37. Chili sauce is more acidic and slightly more spicy and thicker than ketchup.

38. Low sodium chili sauce must contain no more than 23 mg of sodium per 100 ml.

39. Chili Sauce supplied must:

- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);

² **Note:** There are other types of chili sauces available, which could be called Asian chili sauce, Sriracha or sweet chili sauce. These sauces are chili pepper-based and are not interchangeable in recipes with the tomato-based varieties specified here.

- b. Comply with the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#) and [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. contains tomato paste or tomato puree that complies with the [Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#);
- f. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- g. meet all applicable criteria for supplying chili sauce as indicated in [FQS-20-07](#).

FQS-20-08 – Cocoa Powder

Description

40. Cocoa powder comes from cocoa beans that grow in pods on the cacao tree. The beans are fermented, dried, roasted and cracked. The nibs are then ground to extract about 75% of the cocoa butter, leaving a dark brown paste called chocolate liquor. After drying, the mass is ground into powder which is unsweetened cocoa. It may also be called cocoa powder, cocoa, and cacao contains less than 10 per cent cocoa butter as per the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 4, Cocoa and Chocolate Products](#).

41. Cocoa powder supplied must:

- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. meet all the requirements of the with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 4, Cocoa and Chocolate Products](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the [Codex Alimentarius – Code of Hygienic for Cocoa Powders](#);
- f. be of the type specified; and
- g. have normal colour, flavour, and odour characteristic of the product.

FQS-20-09 – Coconut (Meat)

Description

42. Coconuts are a large nut or stone from the *Coco nucifera* palm tree. While not botanically a fruit, the term coconut can refer to the entire coconut palm, the seed, or the fruit, which, botanically, is a drupe, not a nut. Found throughout the tropics and subtropics, the coconut is known for its great versatility as seen in the many uses of its different parts. Coconuts are different from any other fruits because they contain a large quantity of

“water” and when immature they may be harvested for drinking. When mature, they still contain some water and can be used as seednuts or processed to give oil from the kernel, and charcoal from the hard shell and coir or fibre from the husk.

43. The endosperm is initially in its nuclear phase suspended within the coconut water. As development continues cellular layers of endosperm deposit along the walls of the coconut, becoming the edible coconut "flesh" or coconut meat. When dried, the coconut flesh or meat is called copra.
44. The oil and milk derived from the coconut are commonly used in cooking and frying. The clear liquid coconut water is potable. The coconut flesh or meat is used in cooking.
45. Coconut meat is the rich white lining that is contained within the shell of a coconut. Coconut meat can be juicy and tender, or slightly thick and crunchy, to tough and fibrous depending on how long the kernel has been stored.
46. Coconut can be purchased sweetened or unsweetened and in a variety of forms and textures. The colour shall be natural white to light creamy white. The taste shall be characteristic of the product without off-flavours due to deterioration or absorption of extraneous substances. The odour shall be characteristic of the product, shall not be mouldy, cheesy, smoky, fermented or rancid, and shall not possess any undesirable odour.
47. The types of coconut meat available are:
 - a. Desiccated: This refers to the amount of moisture left in the meat. Desiccated coconut means that the coconut meat has been dried and that it contains much less moisture than the initial fruit. It is available either shredded or flaked;
 - b. **Shredded**: Made up of thin strands of coconut, shredded coconut looks a little like grated cheddar cheese. It can be further sold as either medium or fine shred. It is usually available both sweetened and unsweetened. **Unsweetened, shredded coconut is also available toasted**; and
 - c. Flaked: made up of larger, coarser pieces than the shredded type.
48. Coconut supplied must:
 - a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - b. comply with food packaging and labelling requirements specified by with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - d. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex General Standard for Vegetable Protein Products \[CODEX STAN 174-1989\]](#); and
 - e. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-10 – Coconut Milk

Description

49. Coconut milk is the liquid that comes from simmering equal parts water and shredded coconut meat, then squeezing and straining grated coconut meat through cheesecloth. The colour and rich taste of the milk can be attributed to the high oil content. Most of the fat is saturated fat.

50. Light coconut milk is the product obtained from either the bottom portion of centrifuged coconut milk or by further dilution of coconut milk and has 50 per cent of the fat of the regular coconut milk. Good coconut milk has a clean, white colour, rich creamy taste and is mildly sweet with the essence of coconut
51. Coconut milk supplied should have 11gm fat to 60 ml for **regular coconut milk** and 5 grams of fat per 82 ml for **light coconut milk**.
52. The coconut milk described here is used for cooking and must not be confused with the coconut beverage sold as a plant-based (non-dairy) beverage.
53. Coconut Milk supplied must:
- comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius – Code of Hygienic for Aqueous Coconut Products](#);
 - be prepared in accordance with the appropriate sections of the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - comply with Recommended International [Codex Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods \[CAC/RCP 40-1993\]](#) and Recommended International [Codex Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods \[CAC/RCP 23-1979\]](#) and other relevant Codex texts such as codes of hygienic practice and codes of practice; and
 - shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product.

FQS-20-11 – Cooking Wines

Description

54. A cooking wine is a relatively inexpensive wine with a high salt content. Cooking wine contains about 1 teaspoon of salt for every 8 ounces of wine. Cooking wines are meant to be used only as an ingredient in cooking, not consumed like other wines. Most cooking wine does not contain alcohol. Any alcohol present evaporates during the cooking process.
55. When a bottle of cooking wine is opened and the wine is exposed to oxygen, a fermentative process transforms the alcohol into an acetic acid known as wine vinegar. The salt in cooking wine stops the growth of the acetic acid so no microorganisms are produced and the wine vinegar does not spoil. This preservation is important, because a bottle of cooking wine may be opened and used over and over again. Cooking wine is formulated so that it can be stored for up to one year after it has been opened. The relatively high salt content blocks further fermentation.
56. Cooking wine can be used as a tenderizer, a soaking agent, a base for a sauce or stock in a pan, and as a finishing ingredient to provide a subtle sweetness to the food.
57. Cooking wines are available in red and white varieties. Other variations include sherry and Marsala, both of which are fortified with brandy.

58. Cooking wine supplied must:

- a. be supplied in the variety specified;
- b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- f. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-12 – Cornstarch

Description

59. Cornstarch is the starch derived from the corn (maize) grain. It is obtained by grinding the white endosperm at the heart of the corn kernel. It contains not less than 84 percent starch.

60. Cornstarch supplied must:

- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- d. comply with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and
- e. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product.

FQS-20-13 – Curry Paste

Description

61. Curry paste, a staple of Indian cuisine, can vary in its heat intensity from the mild curry pastes of Indonesia to the hot curry pastes of Madras. Curry paste is made from a variety of seeds such as cardamom, cumin, coriander, fennel seeds and peppercorns, which are first toasted to enhance their flavours, then ground. Other ingredients such as red or green chilies, lemongrass, ginger, garlic, cilantro leaves, garlic, shallots, lime, nutmeg, sugar and salt are blended along with peanut or vegetable oil to make the curry paste.

62. Curry paste can be combined with stock, yogurt or canned tomatoes to make a sauce or used as a marinade or rub for meat, poultry, fish or vegetables.

63. Some of the types of curry paste available are:

- a. Biryani – used for biryani recipes which combine meat, fish or poultry with rice and are baked in a pot;
 - b. Bombay – a milder curry paste used for side dishes (i.e. potatoes);
 - c. Butter Chicken - a milder paste with a distinctive butter and charred flavour to replicate the tandoor oven used in Northern Indian cooking;
 - d. Hot Piquant – classic strong spicy taste for meat or vegetables;
 - e. Madras – strong and spicy, ideal for red meats;
 - f. **Mild** – ideal for all meat, fish and vegetable dishes;
 - g. **Tandoori** – traditional marinade for meats that are to be grilled or baked. Tandoori meats are noted for the red colour imparted by the spices in the curry paste;
 - h. Tikka – rich in aromatic spices like coriander and ginger. Best used with white meats and fish; and
 - i. Vindaloo - combines tomatoes, pepper and other spices giving it a rich, tangy flavour that is both spicy and sour.
64. The difference between red and green curry paste is the colour of the chilies used in the preparation, red curry paste being made from red chilies.
65. Curry Paste supplied must:
- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - d. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
 - e. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-14 – Liquid Smoke

Description

66. Liquid Smoke is solution of wood smoke which, when suitably diluted, can be used to impart a smoky flavour to foods. Liquid smoke is produced from smoke passed through a tube from a combustion chamber filled with select wood chips to a condenser. In the condenser, the smoke cools and forms a liquid aided by the addition of water. Liquid smoke is used as both a flavouring agent and in food preservation.
67. Wood or other plant material used for generation of smoke must not contain toxic substances either or naturally through contamination or after having been treated with chemicals, paint or impregnating materials. Wood or other plant material should also be free from any visible microbiological or fungal growth. Liquid smoke should be generated from wood and other plant material of a quality approved for food use.
68. There are various types of wood smoke, which are dependent upon the wood used to create the liquid smoke in the manufacturing process. Some of the types of liquid smoke available are **plain**, mesquite, **hickory**, applewood, and pecan.

69. Liquid Smoke supplied must:

- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- d. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- e. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-15 – Mayonnaise, Regular, Light, Low fat, and Fat Free

Description

70. Mayonnaise is an emulsion, a stable semi-liquid mixture in which one liquid is suspended in tiny globules throughout another. Mayonnaise shall be a combination of vegetable oil, whole egg or egg yolk, in liquid, frozen or dried form, and vinegar or lemon juice. Mayonnaise may contain water, salt, a sweetening agent, spice or other seasoning except turmeric or saffron, citric, tartaric or lactic acid, and a sequestering agent; and shall contain not less than 65 per cent vegetable oil.

71. It can vary in colour from white to cream to light yellow. Mayonnaise is available in regular, light, low fat, fat-free and cholesterol free formulations. Regular mayonnaise is typically 70% to 80% fat. **“Light” mayonnaise** contains about ½ the fat of regular mayonnaise, 35% to 40% fat, while "low fat" mayonnaise products contain starches, cellulose gel, or other thickeners to simulate the texture of real mayonnaise and is about 22% - 25% fat. Fat Free mayonnaise contains no fat while cholesterol free mayonnaise may contain fat but no cholesterol.

72. Mayonnaise is often used as a condiment or as an addition to sandwich mixtures and salads. Note that commercial “salad dressing” is not mayonnaise.

73. Mayonnaise supplied must:

- a. be of the type specified;
- b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) B.01.513 and B.07.404(S);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- f. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-16 – Miso (Fermented Soybean Paste)

Description

74. Miso is fermented soy bean paste that is used to season and thicken sauces, marinades and salad dressings, and used most commonly for Miso Soup. Miso varies in strength but is always salty. Intense heat destroys the healthful enzyme in Miso so it should be added at the end of cooking and boiling avoided. Miso comes in a variety of colours from white to yellow to red and textures from smooth to chunky depending on the length of fermentation and the addition of grains such as rice or barley.
75. As a general rule, the darker the Miso, the longer it has been fermented and the stronger and saltier it will taste. Red or brown Miso is the strongest of the Miso pastes.
76. Miso should be refrigerated and used within a few months for best flavour.
77. Miso supplied must:
- be of the type specified;
 - comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
 - meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-17 – Nuts**Description**

78. Any large oily kernel found within a shell and used in food is commonly called a nut. Some nuts we know as nuts are actually seeds (i.e. the Brazil nut, or legumes i.e. peanuts). The more popular nuts are almonds, cashews, macadamias, pecans, pistachios, pine nuts and walnuts. Most nuts are sold both shelled and unshelled.
79. Shelled nuts come in many forms including blanched or not, whole, halved, chopped, sliced, slivered or ground. Shelled nuts come raw, dry-roasted, oil-roasted, with or without salt, smoked, candied and with various savory flavours added. Nuts are sold in plastic bags, boxes, and vacuum-packed in cans and jars to preserve their freshness.
80. When buying unshelled nuts in bulk, choose nuts that are heavy for their size and that have solid shells, which are free of cracks and holes. The nut's kernel should not be loose enough to rattle when shaken. Shelled nuts should be plump, crisp, and uniform in size and colour.
81. Nuts should be purchased as fresh as possible. Because of their high fat content, rancidity is always a hazard. Nuts should be stored airtight in a cool place. Shelled nuts can be refrigerated for up to four months and frozen for up to six months. As a rule, unshelled nuts will keep about twice as long as shelled.
82. Common nut by-products include meal or flour and nut butters and oils, the most popular being almond, hazelnut, peanut and walnut oils. Nuts are high in calcium, folic acid, magnesium, potassium, Vitamin E and fibre.

83. The flavour of most nuts is enhanced by toasting. The term “tree nuts” is used to differentiate nuts from peanuts and is used on product labels.

FQS-20-17-01 – Almonds

Description

84. Almonds are the most widely-grown and eaten tree nut. Botanically-speaking, almonds are a fruit. On the tree, the fruit looks like a small, elongated peach with a hard greenish-gray husk. When mature, the husk splits open to reveal the shell which in turn contains the nutmeat. California is the world's largest producer of over 100 varieties of almonds.

85. While the almond is often eaten on its own, raw or toasted, it is also a component of various dishes. Almonds are available in many forms, such as whole, sliced (flaked, slivered), and as flour. Almonds yield almond oil and can also be made into almond butter or almond milk. These products can be used in both sweet and savoury dishes. Blanched almonds are shelled almonds that have been treated with hot water to soften the seedcoat, which is then removed to reveal the white embryo.

86. Almonds are available blanched, semi-blanched, dry (natural) and roasted. Almonds can be salted or unsalted. Almonds can be ground, sliced, slivered or whole.

87. Almonds must be supplied as specified.

FQS-20-17-02 – Cashews

Description

88. Cashews are a kidney-shaped nut that grows out from the bottom of the cashew apple. The shell is highly toxic so great care is taken in shelling and cleaning the nut. Because of the toxicity of the shell, cashews are never sold in the shell.

89. Cashew nuts have a sweet buttery flavour and contain about 48 per cent fat. Because of their high fat content; they work better than most nuts as a thickener in stews, soups and some desserts containing milk.

90. Cashews should be stored tightly wrapped and refrigerated to retard rancidity. As with most nuts, roasting cashews brings out their nutty flavour. Cashews are available raw or roasted, salted or unsalted.

91. Unless otherwise specified, cashews should be supplied roasted and unsalted.

FQS-20-17-03 – Pecans

Description

92. Pecans are native to America and are a member of the hickory family. Pecans have a fat content of over 70 per cent. The nut's smooth, tan, shell averages about one inch (2.5 cm) in length and although hard is relatively thin. The buttery-rich kernel is golden brown on the outside and beige inside. Unlike most nuts, pecans have a shorter shelf life because of their high fat content. Refrigerate pecans in an airtight container for up to three months or freeze for up to six months.

93. Pecans are available as shelled or unshelled, halves or pieces, roasted or raw, salted or flavoured.

94. Unless otherwise specified, shelled, roasted, unsalted pecan pieces will be provided.

FQS-20-17-04 – Pine Nuts (Pignoli)

Description

95. Pine nuts, also called Indian nut, pinõn, pignoli, pignolia, are the edible seeds of pine trees. They are small elongated ivory-coloured seeds from pine cones, measuring about 1/2 inch long. When raw, the seeds have a

soft texture and a sweet, buttery flavour. They are often lightly toasted to bring out the flavour and to add a little crunch.

96. The most commonly harvested seeds come from four particular pine tree varieties. The majority of the North American harvest comes from wild, uncultivated trees. The nuts are actually inside the pine cone, which generally must be heated to facilitate their removal. For the most part, the seeds are harvested by hand, a contributing factor to their expensive price tag.

97. There are two main varieties. Both have a thin shell with an ivory-coloured nutmeat that averages about ½ inch in length. The Mediterranean or Italian pine nut is from the stone pine. It is torpedo-shaped, has a light, delicate flavour and is the more expensive of the two. The stronger flavoured Chinese pine nut is shaped like a squat triangle. Its pungent pine flavour can easily overpower some foods. Pine nuts are eaten by many cultures around the world, thus they are known by many names. Probably the most popular use for pine nuts is in pesto or as a crunchy salad topper, but they are also good in desserts.

98. Because of their high fat content, pine nuts turn rancid quickly. They should be stored in an airtight container, refrigerated to up to three months and frozen up to nine months.

99. Pine nuts should be provided as specified.

FQS-20-17-05 – Walnuts

Description

100. Walnuts are round, single-seeded stone fruit of the walnut tree. These seed kernels, available as shelled walnuts, are enclosed in a brown seed coat. Walnuts are rich and flavourful and high in beneficial omega acids. The English or Persian walnut, sometimes called a California walnut, and the American or black walnut are the two most common varieties. Walnuts have a crisp texture and the flavour of the English walnut is much milder than the American walnut.

101. The English or Persian walnut is most commonly available and used in food preparation.

102. Walnuts are available in several different types:

- a. whole and unshelled;
- b. shelled walnut halves;
- c. shelled walnut pieces; and
- d. shelled walnut pieces and halves.

103. Shelled walnuts should be refrigerated in an airtight container. Shelled walnuts will keep up to nine months refrigerated and up to two years frozen.

104. Walnuts must be supplied as specified and comply with [USDA Grades and Standards for Walnuts in the Shell](#).

105. Nuts supplied must:

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

- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the [Codex General Standard - Code of Hygienic Practice for Tree Nuts](#);
- f. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- g. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-18 – Pastry, Phyllo

Description

106. Phyllo pastry is a paper-thin sheet of dough made from water, flour and a bit of oil. It is a low fat or fat-free product.

107. Commercially packaged frozen Phyllo dough shall be in long rectangular boxes; usually with 18 to 20 sheets in each 1 lb (500 g) box.

108. Phyllo pastry supplied:

- a. must comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- d. must comply with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and
- e. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product.

FQS-20-19 – Peanut Butter

Description

109. Peanut butter is a food product prepared from edible, clean, sound, shelled peanuts by grinding roasted mature peanut kernels from which practically all seed-coats and germ have been removed. Peanuts are a legume and not a nut and in some countries are referred to as groundnuts.

110. Peanut butter shall be of the typical colour of roasted peanuts without the off-tones created by under or over-roasting. It shall be free from any defects and shall possess a good flavour and aroma, typical of freshly roasted peanuts free from staleness, rancidity and objectionable odour of any kind.

111. Peanut butter shall be free of inorganic residue and fairly free of brown-to-black seed coat and scorched or discoloured peanut tissue. It shall be properly stabilized to minimize oil separation. The peanut butter shall consist of not less than 90% peanuts.

112. Peanut butter is available in two types:

- a. crunchy or chunky textured shall consist of smooth textured peanut butter and grainy particles or chunks. The grainy particles or chunks shall not be less than 1.5 mm in diameter and shall constitute not less than 15 per cent and not more than 25 per cent of the mass; and

- b. smooth-textured with no perceptible grainy peanut particles.
113. No additives shall be included other than salt, sweetening agents, monoglycerides, hydrogenated and/or unmodified vegetable oils.
114. Peanut butter that is labelled as “all natural” peanut butter contains only peanuts and no additives and tends to separate. For use in baking or cooking, commercial peanut butter is recommended instead of the “all natural” type.
115. Peanut Butter supplied must:
- a. be of the type specified;
 - b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
 - c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - e. meet the [Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Groundnuts \(Peanuts\)](#);
 - f. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
 - g. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-20 – Plant Based (Non-Dairy) Beverages

Description

116. Plant based beverages are made from a variety of plant sources such as almond, cashew, coconut, and soy beans and are a healthy alternative to dairy beverages. Plant-based beverages can be used a substitute for cow’s milk for those who are lactose intolerant, vegetarian, or have dairy allergies. In addition to being free of lactose, most plant-based beverages are cholesterol free and low in saturated fat.

117. Since plant-based beverages are used as a substitute for milk, manufacturers enrich their products with the nutrients that are missing from their products such as calcium and Vitamin D.

FQS-20-20-01 – Almond Beverage

Description

118. Almond beverage is made from ground almonds and water and is available in original, unsweetened, vanilla and chocolate varieties. It has a slightly nutty flavour and is thinner in texture than cow’s milk.

119. Almond beverage has approximately 40 calories per 8 ounce serving of unsweetened and unflavoured almond milk. There are approximately three grams of fat per eight ounce serving, and zero grams of saturated fat and is cholesterol free. It is not a significant source of protein or fiber. A serving of almond milk contains approximately 20% of the recommended daily allowance (RDA) of calcium, 25% of Vitamin D, and 50% of Vitamin E.

FQS-20-20-02 – Soy Beverage (Soy milk, Soya milk)

Description

120. Soymilk is a plant-based beverage made by grinding dry soybeans with water. Soymilk has a slight soybean flavour and a creamy texture; however the flavour and texture may vary by brand and variety. Soymilk is available in a variety of levels and types of fat, sugar content, and flavours. Soymilk is available either fresh, as a product that requires refrigeration, or as a shelf stable product. Both products stay fresh, refrigerated, for 7 to 10 days after opening. Soymilk can be used in cooking as a substitute for cow's milk.

121. Soymilk must be supplied in the variety specified.

122. Plant-based beverages products supplied:

- a. must comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- d. must be the type and pack size specified;
- e. must be fortified with Vitamin D and calcium in accordance with the [Codex Alimentarius General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods](#); and
- f. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product.

FQS-20-21 - Salsa

Description

123. Salsa is the Spanish or Italian term for sauce. In English-speaking countries, the word “salsa” usually refers to the sauces typical of Mexican cuisine. In American-style Mexican food, a chunkier style of salsa can also be called pico de gallo. They are often tomato-based and can range from mild to hot in their flavour intensity. Salsa is available as mild, medium or hot and also as a thick and chunky style.

124. Most jarred, canned, and bottled salsa sauces sold commercially typically have a semi-liquid texture. To increase their shelf lives, these salsas have been cooked to a temperature of 79°C (175 °F). Some salsas have added vinegar, and some use pickled peppers instead of fresh ones. Tomatoes, a key ingredient, are strongly acidic by nature, which, along with the heat processing, is enough to stabilize the product for grocery distribution.

125. Fresh salsa, is also available, usually in plastic containers, and must be kept refrigerated. Fresh salsa is usually more expensive and has a far shorter shelf life than canned or jarred salsa. It may or may not contain vinegar. Fresh salsa is normally used as a dip.

126. Salsa should be supplied in the style and heat level specified.

127. Salsa supplied must:

- a. be of the type, quality and pack size specified;
- b. have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
- c. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);

- d. meet all the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- e. 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 \(C.R.C., c. 417\)](#);
- f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- g. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- h. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

128. Salsa is unacceptable if it does not meet the specified requirements.

FQS-20-22 – Seeds

FQS-20-22-01 –Flax Seeds

Description

129. Flax seeds (or linseed) are oval, flat shaped seeds that are slightly larger than sesame seeds. They have a crisp, chewy texture with a nutty flavour. Flax seeds can be brown or yellow in colour.

130. Flax seed can be found in three different forms :

- a. Whole flax seeds : These are often added to bread products to add texture and fibre;
- b. Ground flax seeds : These are added to foods for flavour and their nutrients; and
- c. Flaxseed or linseed oil : This oil is made from flax seeds and is often sold on its own in grocery stores or used in items like salad dressings.

131. Flax seeds supplied must:

- a. be of the variety as specified;
- b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- f. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- g. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

132. Unacceptable flax seeds are not uniform in colour, and are not of the form specified.

FQS-20-22-02 – Sesame Seeds

Description

133. Sesame seeds are the seed of the sesame tree and used as one of the oldest oil crops known. With a rich nutty flavour, sesame seeds are a common ingredient in cuisines across the world.

134. Sesame seeds are small. The size, form and colours vary with the thousands of known varieties. The seeds are small, about 3 to 4 millimeters long by 2 millimeters wide and 1 millimeter thick. Sesame seeds are ovate, slightly flattened and somewhat thinner at the eye of the seed than at the opposite end. The weight of the seeds is between 20 and 40 mgs. The seed coat may be smooth or ribbed. After harvesting, the seeds are usually cleaned and hulled. In some countries, once the seeds have been hulled, they are passed through an electronic colour-sorting machine that rejects any discoloured seeds to ensure perfectly coloured sesame seeds. This is done because sesame seeds with consistent appearance are perceived to be of better quality by consumers, and sell for a higher price. Immature or off-sized seeds are removed and used for oil production.

135. Sesame seeds come in many colours depending on the type. The most common variety of sesame is off-white in colour. Other common colours of sesame seeds are buff, tan, gold, brown, reddish, gray and black. Sesame seeds are normally sold unsalted.

136. Sesame seed is sometimes sold with its seed coat removed (decorticated). This is the variety used on breads and other foods.

137. All sesame seeds supplied will be uniform in colour, decorticated and of the variety specified.

138. Sesame seeds supplied must:

- a. be of the variety as specified;
- b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- f. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- g. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

139. Unacceptable sesame seeds are not uniform in colour, still have their husks and are not of the variety specified.

FQS-20-22-03 – Pumpkin Seeds

Description

140. Pumpkin seeds or pepitas are the seed of the pumpkin and other squashes. They are used primarily in Mexican cuisine. The term can refer either to the hulled kernel or unhulled whole seed but this term most refers to the roasted end product.

141. Pumpkin seeds are typically rather flat and asymmetrically oval, and light green in color and may have a white outer hull. Some cultivars are hullless, and are grown only for their seed. The seeds are nutrient-rich, with especially high content of protein, dietary fiber and numerous micronutrients.

142. Pumpkin seeds are sold in many forms. The most common types of pumpkin seeds sold are roasted and hulled or unhulled. Unhulled roasted pumpkin seeds are sold salted or unsalted and in a variety of flavours. Unhulled roasted pumpkin seeds are usually eaten as snack. Hulled pumpkin seeds are available raw or roasted and salted or unsalted

143. All pumpkin seeds supplied will be hulled and of the variety specified.

144. Pumpkin seeds supplied must:

- a. be of the variety as specified;
- b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- f. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- g. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

145. Unacceptable pumpkin seeds still have their hulls and are not of the variety specified.

FQS-20-22-04 – Sunflower Seeds

Description

146. The sunflower seed is the fruit of the sunflower. When dehulled, the edible remainder is called the sunflower kernel or heart. Sunflower seeds are more commonly eaten as a healthful snack than as part of a meal. They can also be used as garnishes or ingredients in various recipes. The seeds may be sold as in-shell seeds or as dehulled kernels.

147. Dehulled kernels are mechanically processed to remove the hull. These kernels may be sold raw or roasted. These dehulled kernels are sometimes added to bread and other baked goods for their flavor.

148. Sunflower seeds are sold in many forms. The most common types of sunflower seeds sold are roasted and hulled or unhulled. Unhulled roasted sunflower seeds are sold salted or unsalted and in a variety of flavours. Unhulled roasted sunflower seeds are usually eaten as snack. Hulled sunflower seeds are available raw or roasted and salted or unsalted

149. All sunflower seeds supplied will be hulled and of the variety specified.

150. Sunflower seeds supplied must:

- a. be of the variety as specified;
- b. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer](#)

[Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);

- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- f. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- g. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

151. Unacceptable sunflower seeds still have their hulls and are not of the variety specified.

FQS-20-22-05 – Tahini (Tahini Paste, Tahina, Sesame Paste)

Description

152. Tahini is a 100 per cent food product made by grinding peeled and roasted sesame seeds. Plain, unprocessed sesame paste with no added ingredients is sometimes known as "raw tahini" Tahini is made from sesame seeds that are soaked in water and then crushed to separate the bran from the kernels. The crushed seeds are soaked in salt water, causing the bran to sink. The floating kernels are skimmed off the surface, toasted, and ground to produce an oily paste.

153. Because of tahini's high oil content, many manufacturers recommend refrigeration to prevent spoilage. This is particularly true among makers of raw, organic tahini, who will often prepare their tahini at low temperatures and ship and store it under refrigeration to maximize quality and shelf life. Tahini will sometimes separate and there will be oil on the surface of the container. This oil should be stirred into the product before use.

154. Tahini is used as a dip on its own or as a major ingredient for hummus and other Middle Eastern dishes. It can be eaten like peanut butter on toast. Tahini has higher levels of fiber and calcium and lower levels of sugar and saturated fats than peanut butter.

155. Tahini supplied must:

- a. be smooth;
- b. have no visible sesame seed particles;
- c. be of the pack size specified;
- d. have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
- e. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- f. meet all the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- g. comply with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- h. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- i. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and

- j. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-23 – Sun-Dried Tomatoes (Dried or Packed in Oil)

Description

156. Sun-dried tomatoes are ripe tomatoes from which the water has been removed. These tomatoes are usually pre-treated with sulfur dioxide or salt before being placed in the sun in order to improve quality. Typically, tomatoes spend 4-10 days in the sun in order for the sun-drying process to be complete. Cherry types of tomatoes will lose 88 per cent of their initial (fresh) weight, while larger tomatoes can lose up to 93 per cent during the process. As a result, it takes anywhere from 8 to 14 kilos of fresh tomatoes to make a single kilo of sun-dried tomatoes.

157. After drying, the tomatoes retain their nutritional value. Sun-dried tomatoes are high in lycopene, antioxidants, and vitamin C. The final products may contain up to 2-6 per cent sodium and could provide a significant contribution to the day's intake.

158. Sun-dried tomatoes can be used in a wide variety of recipes and come in a variety of shapes, colours, and tomatoes. Traditionally, they were made from dried red plum tomatoes, but they can be purchased in yellow varieties. Sun-dried tomatoes are available dry, in the form pastes or purées or **preserved in olive oil**. Other ingredients such as rosemary, basil, dried paprika, and garlic may be added to the sun-dried tomatoes packed in oil.

159. Sun-dried tomatoes must be supplied as specified.

160. Sun-dried tomatoes supplied must:

- a. be of the type, quality and pack size specified;
- b. have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
- c. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- d. meet all the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- e. meet the [Codex Standard for Preserved Tomatoes](#);
- f. comply with food packaging and labelling requirements listed [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- g. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- h. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#); and
- i. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-24 – Soy Products

FQS-20-24-01 – Edamame (Beans)

Description

161. Edamame or Edamame beans is the Japanese name for green or immature soy beans still in the pod or shelled. Because the beans are young and green when they are picked, edamame soybeans are soft and edible, not hard and dry like the mature soybeans which are used to make soy milk and tofu. Edamame is usually available frozen, either in the pod or shelled.

162. The pods or beans are boiled or steamed and served with salt. The beans can be dried and salted and eaten as a snack. Edamame are easy to digest, and high in protein (1/2 cup contains 16 grams).

163. Edamame beans must be supplied as specified.

FQS-20-24-02 – Soy Protein Products

Description

164. Soy Protein Products (SPP) are produced by the reduction or removal from soybeans of certain of the major non-protein constituents such as water, oil, carbohydrates, achieving a protein content of:

- a. in the case of soy protein flour (SPF) 50% or more and less than 65%;
- b. in the case of soy protein concentrate (SPC) 65% or more and less than 90%; and
- c. in the case of soy protein isolate (SPI) 90% or more.

FQS-20-24-03 – Tofu

Description

165. Tofu also known by the name of Soybean curd is prepared from dried soybeans that are soaked in water, pureed, and strained to produce soybean-based beverage. The beverage is then made into a curd with a coagulant and placed in a mould. Tofu products can be divided into fresh and processes categories.

166. Varieties: Fresh tofu can be divided into soft, firm and extra-firm varieties:

- a. **Soft/Silken Tofu:** Tofu that is not drained or pressed. It contains the highest moisture content of all fresh tofu. Silken tofu is produced by coagulating soy milk without curdling it. Silken tofu is available in several consistencies, including "soft" and "firm", but all silken tofu is more delicate than regular firm tofu (pressed tofu).
- b. **Firm Tofu:** Although drained and pressed, this form of fresh tofu still contains a great amount of moisture. It has the firmness of raw meat but bounces back readily when pressed. The texture of the inside of the tofu is similar to that of firm custard.
- c. **Extra Firm Tofu:** Extra firm tofu is a prepared "dried" tofu thread where a large amount of liquid has been pressed out. It contains the least amount of moisture of all fresh tofu and has the firmness of fully cooked meat and a somewhat rubbery feel. When sliced thinly, this tofu will crumble easily.

167. Soy Protein Product supplied must:

- a. be of the type specified and pack size specified;
- b. must have a shelf life as specified in Tables in the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- d. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- e. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius – Standard for Soy Protein Products](#);
- f. be prepared in accordance with the appropriate sections of the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);

- g. shall be free from heavy metals in amounts which may represent a hazard to health;
- h. meet all applicable criteria for supplying as indicated in FQS; and
- i. comply with the maximum levels (MLs) of the [General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed \(CODEX STAN 193-1995\)](#) – Adopted in 2013.

FQS-20-24-04 – Tempeh

Description

168. Tempeh is a high protein, white, cake made from partially cooked and fermented soybeans. It is prepared from dehulled boiled or steamed soybeans through solid state fermentation with certain fungi or bacteria (starter). As the soybeans ferment, they become bound together in a slab.

169. Packaged and sold refrigerated, tempeh has a distinctive aroma, sharp flavour, and a firm texture. Grains such as millet, wheat, or rye may be added to tempeh to soften the flavour. Tempeh is perishable so has a short shelf life and must be kept refrigerated. Unused tempeh can be stored in an airtight refrigerated for up to 7 days. A slight white mold on tempeh is normal.

170. Tempeh must be cooked before eating and is usually cut into slices, strips or cubes or crumbled before cooking. It substitutes well for meat in sauces, stir frying or sautéing and pairs well with mushrooms.

171. Tempeh and tofu are not interchangeable. Tempeh has different nutritional characteristics and textural qualities. Tempeh's fermentation process and its retention of the whole bean give it a higher content of protein, dietary fiber and vitamins compared to tofu, as well as firmer texture and stronger flavour.

172. Tempeh supplied:

- a. must comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. must comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- d. comply with the maximum levels (MLs) of the [General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed \(CODEX STAN 193-1995\)](#) – Adopted in 2013;
- e. must comply with the [Codex General Standard for Soy Protein Products](#);
- f. must be covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the appropriate sections of [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
- g. must meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius – General Standard for Tempeh](#);
- h. must be covered by the provisions of this standard be prepared in accordance with the appropriate sections of the Recommended International [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- i. must be covered by the provisions of this standard and be prepared in accordance with the Recommended International [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#));

- j. be compact and not easily disintegrated upon cutting with knife; be of a white colour; have nutty, meaty and mushroom-like flavour; and
 - k. meet all applicable criteria for supplying as indicated in FQS.
173. Tempeh is unacceptable if:
- a. it is slimy;
 - b. it has red, yellow or green coloured mold; and/or
 - c. it has a strong smell of ammonia.

FQS-20-24-05 – Textured Vegetable Protein (TVP)

Description

174. Textured Vegetable Protein (TVP) also known as textured soy protein (TSP) or soy meat or soy chunks is a meat substitute made from soybeans without the characteristics of tofu or tempeh. The TVP granules swell up to twice their volume when cooked, taking on the texture of ground meat.

175. Textured Vegetable Protein (TVP) is produced by the reduction or removal from vegetable materials of certain of the major non-protein constituents (water, oil, starch, other carbohydrates) in a manner to achieve a protein (N 6.25) content of 40% or more. The protein content is calculated on a dry weight basis excluding added vitamins, minerals.

176. TVP is often used as a meat extender or as a meat substitute, a low cost/high nutrition extender. It is versatile and different forms can take on the texture of whatever meat it is substituting.

177. Textured Vegetable Protein Product supplied must:

- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. must come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- d. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Vegetable Protein Products](#);
- e. shall be free from heavy metals in amounts which may represent a hazard to health; and
- f. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-25 – Vanilla Extract

Description

178. Vanilla is a flavour enhancer that enhances the ability to taste other foods including chocolate, coffee, fruit, and nuts, and boosts the perception of sweetness. Pure vanilla extract shall be a solution containing the flavor compound vanillin as the primary ingredient. Pure vanilla extract is made by macerating and percolating vanilla pods, the dried, cured fruit of *Vanilla planifolia*, or *Vanilla tahitensis*; in a solution of ethyl alcohol and water. Pure vanilla extract should be dark brown, the colour of the pods used in the extraction process.

179. Imitation vanilla extract contains vanillin made either from guaiacol or from lignin, a by-product of the wood pulp industry. Imitation vanilla extract is normally made brown with caramel coloring, to resemble

natural vanilla extract, but a clear version is available for commercial bakers. Clear imitation vanilla extract is almost only specified for use in a white icing, where even a little brown extract will muddy the color.

180. Vanilla extracts supplied must:

- a. be of the type, quality, colour, and pack size specified;
- b. have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
- c. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- d. meet all the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Part B Division 10](#);
- e. comply with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and
- g. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-26– Vinegars

Description

181. Vinegar shall be the liquid obtained by the acetous fermentation of an alcoholic liquid and shall contain not less than 4.1 per cent and not more than 12.3 per cent acetic acid. Vinegar, the product of two stages of fermentation, can be made from almost any liquid. In the first fermentation, the action of yeast converts the sugar to alcohol. In the second stage, bacteria convert the alcohol to acetic acid. Vinegars are made from fruit or grain products. The “mother (of vinegar)” is a wispy residue that forms at the bottom of the bottle of some wine vinegars. This is harmless, does not impact on the taste or quality of the product and can be filtered or strained from the vinegar.

182. All vinegars, being acidic, are corrosive and should be prepared and stored in glass or stainless steel containers.

FQS-20-26-01 – Balsamic Vinegar

Description

183. Balsamic Vinegar is an aromatic, aged product and falls into two categories:

- a. Traditional – made from the juices of white grapes and only in the provinces of Modena and Reggio in Northern Italy. It is dark brown, sweet and has a complex flavour. Depending on their age, these vinegars can be very expensive. By law, this balsamic contains no added wine vinegar. Its guarantee of authenticity is the word *tradizionale* or *DOC* on its label. It is aged 12 to 25 years. It is always used sparingly as a sauce or condiment, by the drop to flavour dishes or with fresh fruit.
- b. Commercial – a cheaper form, often known as “Balsamic vinegar of Modena”. It is typically made with concentrated grape juice mixed with strong vinegar, then coloured and slightly sweetened with caramel and sugar. The quality of the commercial category of balsamic vinegar varies.

184. Balsamic vinegar contains no balsam and regardless of how it is made, must be made of a grape product. Its high level of sweetness often masks its acidity.

185. Balsamic vinegar is often used in sauces, salad dressings and on fruit.

FQS-20-26-02 – Cider Vinegars – Apple Cider, Cider**Description**

186. Cider vinegars, made from apple cider or apple must (the solid product from cider making) resulting from the fermentation of apples. Sometimes labelled apple cider vinegar, these full-bodied vinegars usually have about 5 per cent acetic acid. Cider vinegars often have a “mother”. These golden brown coloured vinegars are often used in pickling.

187. The two main types of cider vinegars are filtered and unfiltered. All cider vinegar supplied should be filtered and have at least 5 per cent acidity.

FQS-20-26-03 – Rice Vinegar**Description**

188. Rice vinegar, sometimes called rice wine vinegar, is made from the fermentation of rice or rice wine. It is weaker in acid content at 4 per cent than most types of vinegar, which gives it a milder flavour. It is available in "white" (light yellow), red, and black varieties. The Japanese prefer light rice vinegar for the preparation of sushi rice and salad dressings. Red rice vinegar traditionally is coloured with red yeast rice. Black rice vinegar (made with black glutinous rice) is most popular in China, and it is also widely used in other East Asian countries. Seasoned rice vinegar contains sugar, spices and/or salt for extra flavour.

189. Unless otherwise specified, white or light yellow rice vinegar is to be supplied.

FQS-20-26-04 – White Vinegar – Distilled White Vinegar, Distilled Vinegar**Description**

190. White vinegar (also known as distilled white vinegar or distilled vinegar) is made from grain and water. It is based on a dilute distilled alcohol fermented to about 5 per cent acetic acid content.

191. Ethyl alcohol, also called ethanol, may be used to prepare white vinegar. This alcohol normally comes from plant or based sources. Acid fermentation is the second process involved in the distillation of white vinegar. During this stage, bacteria called Acetobacter react with oxygen to enable oxidation of alcohol. The result is conversion of the alcohol into acide, produced during alcoholic fermentation stage.

192. The terms “vinegar”, “white vinegar”, “distilled white vinegar” and “distilled vinegar” are used interchangeably.

193. Unless otherwise specified, white vinegar shall be provided.

FQS-20-26-05 – Wine Vinegars – Red, White and Champagne**Description**

194. Wine vinegars are made from wine and may contain caramel as a colourant. There are several different qualities of wine vinegar. The longer the wine vinegar matures, the better it is. As with wine, there is a considerable range in quality. Better-quality wine vinegars are matured in wood for up to two years, and exhibit a complex, mellow flavour. Wine vinegar tends to have a lower acidity than white or cider vinegars. More expensive wine vinegars are made from individual varieties of wine, such as champagne, sherry, or pinot gris.

195. The three most common types of wine vinegar are:

- a. red wine vinegar (the strongest in flavour);
- b. white wine vinegar; and
- c. champagne vinegar (the lightest in flavour).

196. Each has an acetic acid content of about 7 per cent. Wine vinegars are recommended for dressings and marinades and for making herb or spice vinegars.

197. Vinegars supplied must:

- a. be of the type, quality and pack size specified;
- b. have normal colour, flavour and odour characteristic of the product;
- c. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- d. meet all the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) – Part B Division 19;
- e. comply with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- g. meet the essential composition and quality and nutritional factors (or the equivalent of the country of origin) as outlined in the [Codex Alimentarius - General Standard for Vegetable Protein Products](#); and
- h. meet all applicable criteria for supplying indicated in FQS.

FQS-20-27 – Yeast

Description

198. Yeast is made up of a single-celled organism, which multiplies rapidly when fed sugar in a moist environment. When activated by warm liquid, and fed by sugar or starch, the yeast releases tiny bubbles of carbon dioxide gas. This gas is what makes the dough rise and achieve its light texture after baking. Yeast should always be at room temperature to begin a recipe. There are three basic types of yeast available.

199. The three basic types of yeast are:

- a. **(Original) Active Dry Yeast** – highly stable and reliable in its performance. Not recommended for recipes that call for instant or rapid rise yeast. Added to warm liquid and then to dry ingredients. Available in single-use packets that contain about 12.5 ml or 2-1/2 tsp of yeast granules or 120 ml or 4 ounce glass jars;
- b. Fresh Active Yeast – the traditional form of yeast, available in cake form and requires refrigeration. This type of yeast is often known as compressed or cake yeast. It has a shorter shelf-life than the granular yeasts. To use, crumble into the dry ingredients or first soften with tepid water 20o-32o C (70°–90°F) before use; and
- c. **Fast-rising Active Dry Yeast** - Fast-rising active dry yeast is smaller-grained than conventional active dry yeast. This type of yeast speeds rising times by as much as fifty percent and only requires one rise. This yeast is mixed directly with the dry ingredients before adding liquid. Available in single use packets that contain about 12.5 ml or 2 ½ tsp of yeast granules.

200. If the dry yeast is stored in airtight packaging, in a cool dry place, it is not necessary to refrigerate it. Fresh yeast must always be refrigerated. All yeast should be kept refrigerated, once opened.

201. Yeast must be supplied in the type and package specified.

202. Yeast supplied must:

- a. comply with the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- b. comply with food packaging and labelling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- c. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
- d. comply with food packaging and labelling requirements listed under [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- e. be of the type specified; and
- f. shall have normal colour, flavour and odour characteristic of the product.

Applicable Regulations and Resources for Miscellaneous Grocery

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 4, Cocoa and Chocolate Products](#)

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 3, Baking Powder](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 10, Flavouring Preparations](#)

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

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

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

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

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

[Codex General Standard for Vegetable Protein Products \[CODEX STAN 174-1989\]](#)

[Codex Alimentarius – General Standard for Tempeh](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Soy Protein Products](#)

[Codex Alimentarius – Code of Hygienic for Aqueous Coconut Products](#)

[Codex Standard 87-1981 – Standard for Chocolate and Chocolate Products](#)

[Codex Standard for Cocoa powders \(cocoas\) and dry mixtures of cocoa and sugars \[CODEX STAN 105-1981\]](#)

[Codex Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Cocoa \[CAC/RCP 72-2013\]](#)

[The National Dairy Code Production and Processing Regulations](#)

[Codex Standard for Canned Salmon \[CODEX STAN 3-1981\]](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Standards and Methods Manual, Chapter 2 - Canned Products](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Standards and Methods Manual, Chapter 2 - Canned Products \[Standard 8 - Canned salmon\]](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Standards and Methods Manual, Chapter 2 - Canned Products \[Standard 1 - Canned tuna\]](#)

[General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed \(CODEX STAN 193-1995\)](#)

[Codex Standard for Canned Tuna and Bonito \[CODEX STAN 70-1981\]](#)

[Codex Standard for Canned Shrimps or Prawns \[CODEX STAN 37-1991\]](#)

[Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products \[CAC/RCP 52-2003\]](#)

[Codex Standard for Processed Tomato Concentrates](#)

[Codex General Standard - Code of Hygienic Practice for Tree Nuts](#)

[Codex Alimentarius Code of Hygienic Practice for Groundnuts \(Peanuts\)](#)

[Codex Alimentarius General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods](#)

[Codex Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods \[CAC/RCP 40-1993\]](#)

[Codex Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods \[CAC/RCP 23-1979\]](#)

[USDA Grades and Standards for Walnuts in the Shell](#)

[Fisheries and Oceans Canada](#)

SQA-20 – Produits d'épicerie divers

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-20-01 – Pâte de chili asiatique (sambal)

SQA-20-02- - Brisures de chocolat à cuisson

SQA-20-03 – Poudre à pâte

SQA-20-04 – Bicarbonate de soude

SQA-20-05 – Poisson en conserve

SQA-20-05-01 – Saumon en conserve

SQA-20-05-02.– Thon en conserve

SQA-20-05-03.– Crevettes en conserve

SQA-20-06 – Câpres

SQA-20-07 – Sauce chili (à base de tomate, ordinaire et à faible teneur en sodium)

SQA-20-08 – Poudre de cacao

SQA-20-09 – Noix de coco (pulpe)

SQA-20-10 – Lait de coco

SQA-20-11 – Vins de cuisine

SQA-20-12 – Fécule de maïs

SQA-20-13 – Pâte de cari

SQA-20-14 – Fumée liquide

SQA-20-15 – Mayonnaise ordinaire, légère, faible en matières grasses et sans matières grasses

SQA-20-16 – Miso (pâte de soja fermentée)

SQA-20-17 – Noix

SQA-20-17-01 – Amandes

SQA-20-17-02 – Noix de cajou

SQA-20-17-03 – Noix de pécan

SQA-20-17-04 – Pignons (pignoles)

SQA-20-17-05 – Noix de Grenoble

SQA-20-18 – Pâte phyllo

SQA-20-19 – Beurre d'arachide

SQA-20-20 – Boissons à base de plantes (non laitières)

SQA-20-21 – Salsa

SQA-20-22 – Graines

SQA-20-23 – Tomates séchées au soleil (séchées ou conservées dans de l'huile)

SQA-20-24 – Produits à base de soja

SQA-20-25 – Extrait de vanille

SQA-20-26 – Vinaigres

SQA-20-27 – Levure

[Règlements applicables et références concernant les produits d'épicerie divers](#)

SQA-20-01 – Pâte de chili asiatique (sambal)

Description

1. La pâte de chili asiatique, ou le sambal, est un assaisonnement piquant à base de piments rouges écrasés, d'huile, de vinaigre, d'ail, de sucre, de lime et d'autres aromatisants. La pâte de chili asiatique est un condiment populaire utilisé dans la cuisine coréenne, mexicaine et asiatique. Il existe plusieurs types de pâte de chili.

Certaines pâtes contiennent des piments rouges piquants et d'autres des piments verts, ce qui leur confère leur couleur. La recette et la saveur piquante de la pâte dépendent du pays où elle est produite. Les pâtes de chili préparées ont tendance à avoir une texture plus uniforme, semblable à celle de la sauce chili.

2. Le sambal Oelek est le nom de l'une des pâtes de chili asiatiques parmi les plus faciles à obtenir. Il s'agit d'une pâte de piments rouges crus (rouges vifs, fins et piquants). Le sambal Oelek peut servir de base à la préparation d'autres sambals ou d'ingrédient dans la préparation d'autres plats.
3. La pâte de chili asiatique fournie doit :
 - a. être de la variété et du type spécifiés;
 - b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
 - f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-01](#) concernant la pâte de chili asiatique.

SQA-20-02 – Brisures de chocolat à cuisson

Description

4. Il y a plusieurs saveurs de brisures à cuisson, dont la plus courante est celle de divers types de chocolat. Il peut également y avoir des brisures au beurre d'arachide, au caramel écossais, à la cerise et à la menthe, ainsi qu'à saveur de plusieurs tablettes de chocolat populaires. Les brisures à cuisson sont spécialement conçues pour contenir moins de beurre de cacao que le chocolat à cuisson, ce qui leur permet de résister à la chaleur habituelle du four et de conserver leur forme dans les produits de pâtisserie.
5. Les brisures de chocolat sont de petits morceaux de chocolat. Elles sont souvent rondes, à fond plat et ressemblent à une goutte. Leur taille varie, de grande à miniature, mais elles ont habituellement un diamètre de moins de 1 cm. Il existe également des brisures de chocolat de forme rectangulaire ou des morceaux de chocolat de forme carrée. Les brisures de chocolat sont faites de chocolat mi-sucré, de chocolat mi-amer, de chocolat à la menthe, de chocolat blanc, de chocolat noir, de chocolat au lait et également d'un mélange de chocolat blanc et noir.
6. Les brisures à cuisson doivent être fournies selon le type et la saveur indiqués.
7. Les brisures à cuisson fournies doivent :
 - a. être de la variété/du type indiqué;
 - b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#)

(C.R.C., ch. 870), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- e. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires](#); et la [Norme 87-1981 du Codex – Norme pour le chocolat et les produits du chocolat](#); and
- f. satisfaire à tous les critères applicables pour l'approvisionnement de la norme [SQA-20-02](#).

SQA-20-03 – Poudre à pâte

Description

8. La poudre à pâte, un agent de levage chimique, est un mélange de carbonate ou de bicarbonate (bicarbonate de soude) et d'un acide faible, et est utilisée pour augmenter le volume et alléger la texture des produits de boulangerie. La poudre à pâte rejette du [dioxyde de carbone dans la pâte grâce à une réaction acido-basique, crée des bulles dans le mélange humide à faire gonfler et, ainsi, fait lever le mélange](#). Elle est utilisée pour remplacer la levure dans les produits finaux pour lesquels il n'est pas souhaitable d'obtenir un goût de fermentation Levure chimique ou lorsque la pâte ne serait pas suffisamment élastique pour contenir les bulles de gaz pendant plus de quelques minutes, ou pour des raisons de commodité. Étant donné que le dioxyde de carbone est rejeté plus rapidement par l'effet de la réaction acido-basique que par celui de la fermentation, les pains produits à base d'agent de levage chimique sont appelés « pains éclair », par exemple les muffins et les biscuits.

9. Voici les trois types de poudre à pâte :

- a. Poudre à pâte à double action – parfois appelée « poudre à pâte composée ». Ces poudres contiennent généralement du sulfate d'aluminium sodium et/ou du phosphate acide de calcium comme ingrédient acide;
- b. Poudre à base de phosphate – elle contient du phosphate acide de calcium ou du phosphate acide de sodium, ou un mélange des deux comme ingrédient acide. Ces poudres sont plus lentes à réagir que celles à double action;
- c. Poudre à base de tartrate – dans les poudres à pâte à base de tartrate à simple action, le bicarbonate de soude est mélangé à de l'acide tartrique. Il s'agit de la poudre à pâte à action la plus rapide. Les pâtes préparées avec ce type de poudre à pâte doivent être cuites sans délai.

10. Les poudres à pâte contiennent également des composants permettant d'améliorer leur consistance et leur stabilité. L'amidon de maïs a plusieurs fonctions dans la poudre à pâte. Il est principalement utilisé pour absorber l'humidité et, par conséquent, il prolonge la durée de conservation en gardant au sec les composants alcalins et acides supplémentaires de la poudre afin qu'ils ne réagissent pas entre eux de façon prématurée. La poudre à pâte doit produire du dioxyde de carbone à au moins 10 % de son poids.

11. La poudre à pâte doit être utilisée dans l'année qui suit l'ouverture de l'emballage. Pour vérifier si elle est toujours efficace, mélanger 5 mL de poudre à pâte dans 80 mL d'eau chaude. Si des bulles se forment, c'est qu'elle est toujours active et utilisable.

12. La poudre à pâte fournie doit :

- a. être à double action ou composée, et ne contenir que du phosphate acide de calcium comme ingrédient acide;

- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 3, Poudre à pâte](#) (B.03.001 – Poudre à pâte);
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- e. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-02](#) concernant la poudre à pâte.

SQA-20-04 – Bicarbonate de soude

Description

13. Le bicarbonate de soude, également appelé bicarbonate de sodium, est une substance présente à l'état naturel que l'on retrouve dissoute dans les sources d'eau minérale. Utilisé seul, le bicarbonate de soude n'a aucune propriété de levage. Il est utilisé principalement dans la cuisson (cuisson au four), comme agent de levage. Il réagit avec les composants acides dans les pâtes en rejetant du dioxyde de carbone, ce qui provoque l'expansion de la pâte et forme la texture et le grain caractéristiques des crêpes, des gâteaux, des pains éclair, du pain au bicarbonate de soude et autres produits de boulangerie-pâtisserie et aliments frits. Les composés acides qui produisent cette réaction comprennent notamment les phosphates, la crème de tartre, le jus de citron, le yogourt, le babeurre, le cacao, le vinaigre. Le bicarbonate de soude peut remplacer la poudre à pâte à condition qu'il y ait suffisamment d'ingrédients acides ajoutés à la recette. Le bicarbonate de soude est également utilisé dans la chapelure, pour les aliments frits par exemple, afin d'améliorer la croustillance.

14. La durée de conservation du bicarbonate de soude est de 3 ans. La date d'expiration est habituellement indiquée au-dessous de la boîte. Le bicarbonate de soude fourni doit avoir une durée de conservation restante d'au moins deux ans et demi à partir de la date de la livraison du fournisseur.

15. Le bicarbonate de soude et la poudre à pâte sont utilisés dans différentes situations et ne sont pas interchangeables. Le bicarbonate de soude est généralement utilisé dans les recettes qui contiennent un ingrédient acide (crème de tartre, babeurre, etc.) qui réagira avec le bicarbonate de soude pour former du dioxyde de carbone. La poudre à pâte, qui contient un ou plusieurs ingrédients acides facilitant la réaction, est utilisée dans les recettes sans ingrédients acides.

16. Le bicarbonate de soude fourni doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) ([L.R.C. \(1985\), ch. F-27](#)) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- d. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-04](#) concernant le bicarbonate de soude.

SQA-20-05 – Poisson en conserve**Description**

17. Le poisson en conserve comprend toutes les espèces de poisson, y compris les mollusques et crustacés. Le poisson en conserve est défini comme du poisson présentant une stérilité commerciale résultant de l'application de chaleur, seule ou combinée à d'autres traitements, et mis dans des récipients hermétiquement fermés. Le processus de stérilisation commerciale doit rendre le poisson exempt des formes viables de microorganismes capables de se développer dans le poisson aux températures normales auxquelles le poisson se trouve pendant sa distribution et son entreposage. Les récipients hermétiquement fermés doivent être conçus de manière à empêcher l'entrée des microorganismes.

18. Le poisson en conserve peut consister en du poisson frais, congelé, cuit ou fumé. Le poisson en conserve peut être séché ou emballé dans de l'huile, de l'eau, du bouillon de légumes ou un autre liquide de conditionnement adapté. Il peut être fumé ou non, ou accompagné d'une sauce à base de divers ingrédients, dont le citron, le vinaigre, la sauce Tabasco, la moutarde et/ou la tomate.

19. Le poisson en conserve qui contient des arêtes sera traité de manière à ce que les arêtes soient tendres. Le poisson en conserve fourni, que ce soit du poisson d'eau douce ou d'eau salé, ne contiendra pas de sel ajouté.

20. Outre une boîte métallique, un emballage souple qui respecte les exigences relatives à la stérilité et fermé hermétiquement constitue également un contenant acceptable pour le poisson en conserve.

SQA-20-05-01 – Saumon en conserve**Description**

21. Le saumon en conserve est préparé avec diverses espèces de saumon étêté et éviscéré. Les nageoires et les queues ont été retirées, et il est possible que du sel, de l'eau, de l'huile de saumon et/ou d'autres huiles comestibles aient été ajoutées. Le saumon du Pacifique en conserve peut être du saumon rouge, du saumon quinnat, du saumon royal, du saumon du Pacifique, du saumon coho, du saumon coho rouge moyen, du saumon rose, du saumon kéta, du saumon à chien et du saumon arc-en-ciel. On trouve également du saumon de l'Atlantique.

22. Le saumon en conserve doit comprendre des sections de poisson coupées transversalement et disposées verticalement dans la conserve. Les sections doivent être conditionnées pour que les surfaces de coupe soient à peu près parallèles aux extrémités du contenant.

23. Le saumon en conserve doit être fourni conformément à l'espèce et à la taille spécifiées.

24. Le saumon en conserve fourni doit :

- a. être préparé ou emballé dans un établissement reconnu par [Pêches et Océans Canada](#) en vertu du [Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#);
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\) \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire aux lois et aux règlements du [Pêches et Océans Canada](#);
- d. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- e. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

- f. être préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- h. satisfaire à la [Norme Codex pour le saumon en conserve \[CODEX STAN 3-1981\]](#);
- i. satisfaire au [Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
- j. satisfaire à la norme 8 (Saumon en conserve), chapitre 2, de [l'Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 8 - Saumon en conserve\]](#); et
- k. être de l'espèce de saumon et du type de conditionnement spécifiés.

SQA-20-05-02 – Thon en conserve¹

Description

25. Le thon en conserve doit être de la chair de thon conditionnée dans de l'huile, de l'eau, du bouillon de légumes ou un autre liquide de conditionnement adapté et être mis en conserve. Il doit être préparé avec des espèces de thon blanc et de thon pâle.

26. Types de conditionnement du thon :

- a. Conditionnement ordinaire ou solide – Le conditionnement ordinaire contient des parties de chair du poisson qui sont coupées transversalement et dont la longueur est égale à la hauteur de la conserve, et qui sont conditionnées de sorte que les surfaces coupées soient parallèles aux extrémités de la conserve;
- b. Morceaux – Le conditionnement en morceaux est un mélange de morceaux de poisson. La plupart ont des dimensions non inférieures à 1,2 cm dans chaque direction. La musculature originale est conservée; et
- c. Flocons – Le conditionnement en flocons est un mélange de particules de poisson dans lequel la musculature de la chair est conservée.

27. Le thon en conserve fourni doit :

- a. être conditionné dans de l'eau, sans sel ajouté, sauf indication contraire;
- b. être préparé ou emballé dans un établissement reconnu par [Pêches et Océans Canada](#) en vertu du [Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#);
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire aux lois et aux règlements du [Pêches et Océans Canada](#);
- e. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

¹ Le thon en conserve doit être fourni conformément à ce qui est spécifié.

- 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 préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- h. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- i. satisfaire à la [Norme pour le thon et la bonite en conserve \[CODEX STAN 70-1981\]](#);
- j. satisfaire au [Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
- k. satisfaire à la norme de [l'Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 1 - Thon en conserve\]](#); et
- l. être de l'espèce de thon, du type de conditionnement et de la taille spécifiés.

SQA-20-05-03 – Crevettes en conserve

Description

28. Les crevettes en conserve sont la chair de crevette emballée dans de l'eau, sans sel ajouté, et mise en conserve. Elles seront préparées à partir de crevettes fraîches, congelées ou cuites en entier ou brisées.
29. Les crevettes en conserve fournies doivent :
 - a. être emballées dans de l'eau, sans sel ajouté, sauf indication contraire;
 - b. être préparées ou emballées dans une installation enregistrée auprès du ministère des [Pêches et Océans Canada](#) conformément au Règlement sur l'inspection du poisson;
 - c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - d. satisfaire aux lois et aux règlements de [Pêches et Océans Canada](#);
 - e. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - g. être préparées selon les sections appropriées du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - h. avoir une couleur, une saveur et une odeur normales caractéristiques du produit;
 - i. satisfaire à ce qui est décrit dans la [Norme du Codex pour les crevettes en conserve \[CODEX STAN 37-1991\]](#);
 - j. satisfaire aux exigences du [Codex – Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
 - k. satisfaire à la [Norme 1 \(Thon en conserve\), chapitre 2 – Produits en conserve, du Manuel des normes et méthodes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#); et
 - l. être de l'espèce du thon ainsi que du type d'emballage et de la taille indiqués.

30. Le poisson en conserve est inacceptable s'il :
- n'est pas de l'espèce ni du type spécifiés;
 - contient du sel additionnel;
 - n'est pas stérilisé et emballé commercialement dans un contenant fermé hermétiquement;
 - n'a ni la couleur, la texture, l'odeur ou le goût caractéristiques de cette espèce de poisson;
 - contient des matières étrangères;
 - est décomposé;
 - est contaminé;
 - est avarié; et
 - contient des arêtes.

SQA-20-06 – Câpres

Description

31. Les câpres sont les boutons à fleurs pas encore mûrs du câprier, une plante pérenne piquante originaire de la région méditerranéenne et de certaines parties de l'Asie. Une fois que les boutons vert foncé sont récoltés à la main, ils sont séchés, puis marinés dans du vinaigre, de la saumure, du vin ou du sel. La maturation fait ressortir leur goût piquant citronné. Les câpres ont un goût qui s'apparente à celui des petits cornichons au vinaigre. Elles sont généralement vendues salées ou dans de la saumure et doivent être égouttées et rincées avant d'être utilisées.

32. Les câpres ont une taille variable : de minuscule comme le grain de poivre à grande comme un bout de doigt. Les câpres sont vendues par catégorie en fonction de leur taille :

- Nonpareilles : jusqu'à 7 mm et les plus recherchées compte tenu de leur texture délicate ;
 - Surfines : de 7 à 8 mm;
 - Capucines : de 8 à 9 mm;
 - Capotes : de 9 à 11 mm;
 - Fines : de 11 à 13 mm; et
 - Grusas : 14 mm et plus, et celles qui ont le goût le plus fort et qui ont le moins d'arôme.
33. Les câpres dans la saumure qui sont fournies sont acceptables si elles :
- ont une forme ronde ou ovale, et une texture ferme;
 - sont de taille uniforme;
 - sont de couleur vert olive;
 - peuvent présenter des taches blanches ou vert pâle;
 - baignent dans de la saumure claire et fluide; et
 - sont sans odeurs ni saveurs désagréables.

34. Toutes les câpres fournies doivent :

- satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. être préparées en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- e. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-07 – Sauce chili² (à base de tomate, ordinaire et à faible teneur en sodium)

Description

35. La sauce chili décrite ici est une variété à base de tomate. La sauce chili est un produit préparé avec des tomates entières de bonne qualité, propres et bien mûres, coupées en morceaux ou broyées, dont la peau a été éliminée de telle manière qu'une grande partie des graines demeurent dans le produit.

36. La sauce chili contient normalement des ingrédients ajoutés comme du vinaigre, du sel, des assaisonnements, du sucre et du sucre inverti, du dextrose ou du glucose, auxquels il est également possible d'ajouter toute autre substance aromatique naturelle végétale en quantité ne modifiant pas de façon substantielle l'apparence du produit en ce qui a trait à la prépondérance des ingrédients de tomate. Il n'est pas nécessaire que la catégorie de la sauce chili soit indiquée, mais si elle l'est, la catégorie ainsi que les normes sont les mêmes que celles qui s'appliquent à la purée de tomate.

37. La sauce chili est plus acide et légèrement plus épicée et plus épaisse que le ketchup.

38. La sauce chili à faible teneur en sodium doit contenir au maximum 23 mg de sodium par volume de 100 mL.

39. La sauce chili fournie doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et au [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

² **Remarque :** Il existe d'autres types de sauces chili disponibles, que l'on pourrait appeler sauce chili asiatique, sauce sriracha ou sauce chili sucrée. Ces sauces sont à base de piments rouges et ne sont pas interchangeables dans les recettes contenant les variétés de sauce à base de tomate indiquées ici.

- e. contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui satisfait à la [Norme Codex pour les concentrés de tomate traités \[CODEX STAN 57-1981\]](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-07](#) concernant la sauce chili.

SQA-20-08 – Poudre de cacao

Description

40. La poudre de cacao provient des fèves de cacao qui poussent dans les gousses du cacaotier. Les fèves sont fermentées, séchées, torréfiées et écrasées. Les éclats sont ensuite moulus en vue de l'extraction d'environ 75 % du beurre de cacao, ce qui produit une pâte marron foncé appelée pâte de cacao. Après le séchage, la masse est moulue en poudre, ce qui constitue le cacao non sucré. Cette poudre est également appelée poudre de cacao, cacao, et le cacao contient moins de 10 % de beurre de cacao, conformément au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 4, Produits de cacao et produits de chocolat](#).

41. La poudre de cacao fournie doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 4, Produits de cacao et produits de chocolat](#);
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire à la [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. être du type spécifié; et
- g. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-09 – Noix de coco (pulpe)

Description

42. Les noix de coco sont de grandes noix ou coques du palmier *Coco nucifera*. Bien qu'il ne s'agisse pas d'un fruit du point de vue de la botanique, le terme « noix de coco » peut désigner l'ensemble du cocotier, la graine ou le fruit, qui, en termes de botanique, est une drupe, et non une noix. Présente dans les régions tropicales et subtropicales, la noix de coco est connue pour la grande diversité des nombreuses utilisations qui sont faites de ses différentes parties. Les noix de coco sont différentes des autres fruits, car elles contiennent une grande quantité d'« eau » et lorsqu'elles ne sont pas mûres, elles peuvent être cueillies pour la consommation de leur eau. Lorsqu'elles sont mûres, elles contiennent encore de l'eau et peuvent être utilisées comme une noix ou transformées pour la production d'huile à partir de la graine, de charbon à partir de la coque dure et de fibre de coco à partir de l'enveloppe.

43. Dans sa phase nucléaire, l'endosperme se trouve initialement en suspension dans l'eau de coco. Au fur et à mesure du développement, les couches cellulaires de l'endosperme se déposent le long des parois de la noix de coco, devenant la « pulpe » de noix de coco comestible. La pulpe de noix de coco séchée est appelée coprah.
44. L'huile et le lait tirés de la noix de coco sont couramment utilisés en cuisine et pour la friture. Le liquide clair appelé eau de coco est potable. La pulpe de la noix de coco est utilisée en cuisine.
45. La pulpe de noix de coco est la chair blanche riche contenue dans la coque de la noix de coco. La pulpe de noix de coco peut être juteuse et tendre, ou légèrement épaisse et croquante, et même dure et fibreuse, en fonction de la durée de conservation de la graine.
46. Il est possible d'acheter de la noix de coco sucrée ou non sucrée et dans une variété de formes et de textures. Sa couleur va du blanc naturel au blanc-crème pâle. Son goût doit être caractéristique du produit et exempt de saveurs atypiques dues à la détérioration ou à l'absorption de substances étrangères. L'odeur doit être caractéristique du produit; ce dernier ne doit pas dégager d'odeur de moisi, de fromage, de fumée, de fermentation ou de rancidité, ni d'odeur désagréable.
47. Voici les types de pulpe de noix de coco disponibles :
- Noix de coco déshydratée : fait référence à la quantité d'eau contenue dans la pulpe. La noix de coco déshydratée est une noix dont la pulpe a été séchée et qui contient bien moins d'eau que celle contenue initialement dans le fruit. Il est possible de se la procurer râpée ou en flocons;
 - Noix de coco râpée** : composée de fins filaments de noix de coco, la noix de coco râpée ressemble un peu à du cheddar râpé. Elle peut être vendue sous la forme de filaments moyens ou fins. Elle est généralement vendue sucrée ou non sucrée. **La noix de coco râpée non sucrée est également disponible sous forme grillée**; et
 - Noix de coco en flocons : composée de morceaux plus gros que la noix de coco râpée.
48. La noix de coco fournie doit :
- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les matières protéiques végétales \(MPV\) \[CODEX STAN 174-1989\]](#); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-09](#) concernant la noix de coco.

SQA-20-10 – Lait de coco

Description

49. Le lait de coco est le liquide que l'on obtient en faisant mijoter des parts égales d'eau et de pulpe de noix de coco râpée, puis en pressant et en égouttant la pulpe de noix de coco râpée à l'aide d'une toile à fromage. La couleur et le goût riche du lait peuvent être attribués à sa forte teneur en huile. La plupart des matières grasses sont des graisses saturées.

50. Le lait de coco allégé est le produit obtenu à partir de la partie du fond du lait de coco centrifugé ou par dilution supplémentaire du lait de coco, et il contient 50 % des matières grasses du lait de coco ordinaire. Le lait de coco de qualité est blanc pur, a un goût riche et crémeux et est légèrement sucré par l'essence même de la noix de coco.

51. Le lait de coco fourni doit contenir 11 g de matières grasses par volume de 60 mL de **lait de coco ordinaire** et 5 g de matières grasses par volume de 82 mL de **lait de coco allégé**.

52. Le lait de coco décrit dans le présent document est utilisé pour la cuisson et ne doit pas être confondu avec les boissons à la noix de coco vendues comme boissons à base de noix de coco (non laitières).

53. Le lait de coco fourni doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme pour les Produits Aqueux à base de Noix de Coco – Lait de Coco et Crème de Coco](#);
- e. être préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. satisfaire au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement \[CAC/RCP 40-1993\]](#), et au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides \[CAC/RCP 23-1979\]](#) et aux autres documents Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les autres codes d'usages pertinents; et
- g. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-11 – Vins de cuisine

Description

54. Un vin de cuisine est un vin relativement peu coûteux ayant une forte teneur en sel. Huit onces de vin de cuisine contiennent environ une cuillère à café de sel. Les vins de cuisine sont destinés à être utilisés uniquement comme ingrédient en cuisine, et non à être consommés comme les autres vins. La plupart des vins de cuisine ne contiennent pas d'alcool. Tout alcool présent s'évapore pendant la cuisson.

55. Lorsqu'une bouteille de vin de cuisine est ouverte et que le vin est exposé à l'oxygène, un processus de fermentation transforme l'alcool en un acide acétique connu sous le nom de vinaigre de vin. Le sel contenu dans le vin de cuisine stoppe le développement de l'acide acétique; ainsi, aucun microorganisme ne se développe et le vinaigre de vin ne se détériore pas. Cette préservation est importante, car une bouteille de vin de cuisine peut être ouverte et utilisée à maintes reprises. Le vin de cuisine est produit de manière à pouvoir être conservé jusqu'à un an après son ouverture. La teneur en sel relativement élevée stoppe toute autre fermentation.

56. Le vin de cuisine peut être utilisé comme attendrisseur, agent de trempage, base pour une sauce ou fond dans une poêle, et comme ingrédient de finition pour donner un goût légèrement sucré aux aliments.
57. Les vins de cuisine peuvent être rouges ou blancs. D'autres variantes comprennent le xérès et le marsala, qui sont tous deux enrichis de brandy.
58. Le vin de cuisine fourni doit :
- être de la variété spécifiée;
 - satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-11](#) concernant les vins de cuisine.

SQA-20-12 – Fécule de maïs

Description

59. La fécule de maïs est l'amidon produit à partir du grain de maïs. On l'obtient en broyant l'endosperme blanc qui se trouve au cœur du grain de maïs. Elle ne contient pas moins de 84 % d'amidon.
60. La fécule de maïs fournie doit :
- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et
 - avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-13 – Pâte de cari

Description

61. L'intensité du piquant de la pâte de cari, aliment de base de la cuisine indienne, peut varier, allant des pâtes de cari douces d'Indonésie aux pâtes de cari fortes de Madras. La pâte de cari est composée d'une variété de graines telles que les graines de cardamome, de cumin, de coriandre et de fenouil, ainsi que de grains de poivre, que l'on fait d'abord griller afin d'intensifier leurs arômes, et que l'on moule. D'autres ingrédients, comme les piments rouges ou verts, la citronnelle, le gingembre, l'ail, les feuilles de coriandre, l'échalote, la lime, la muscade, le sucre et le sel sont mélangés à de l'huile d'arachide ou végétale pour produire la pâte de cari.
62. La pâte de cari peut être mélangée à un fond, à du yogourt ou à des tomates en conserve pour faire une sauce ou être utilisée comme marinade ou accompagnement pour la viande, la volaille, le poisson ou les légumes.
63. Voici certains des types de pâte de cari disponibles :
- Biryani – utilisé dans les plats biryani qui combinent de la viande, du poisson ou de la volaille avec du riz et qui sont cuits dans une marmite;
 - Bombay – pâte de cari plus douce utilisée pour les plats d'accompagnement, par exemple les pommes de terre;
 - Poulet au beurre – pâte plus douce avec un goût de beurre et de brûlé particulier visant à reproduire la cuisson au four tandouri, utilisée dans la cuisine du nord de l'Inde;
 - Très piquant – goût très piquant classique pour la viande ou les légumes;
 - Madras – pâte forte et piquante, idéale pour les viandes rouges;
 - Légère** – idéale pour tous les plats de viande, de poisson et de légumes;
 - Tandouri** – marinade traditionnelle pour les viandes qui doivent être grillées ou cuites au four. Les viandes tandouri se distinguent par leur couleur rouge, conférée par les épices contenues dans la pâte de cari;
 - Tikka – pâte riche en épices aromatiques comme la coriandre et le gingembre. Son utilisation est recommandée pour les viandes blanches et le poisson; et
 - Vindaloo – pâte qui contient des tomates, du piment et d'autres épices, ce qui lui donne un goût riche et piquant, à la fois épicié et aigre.
64. La différence entre la pâte de cari rouge et la pâte de cari verte réside dans la couleur des piments utilisés dans la préparation; la pâte de cari rouge est préparée avec des piments rouges.
65. La pâte de cari fournie doit :
- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

- d. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- e. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-13](#) concernant la pâte de cari.

SQA-20-14 – Fumée liquide

Description

66. La fumée liquide est une solution de fumée de bois qui, lorsqu'elle est diluée de façon adéquate, peut être utilisée pour donner un goût fumé aux aliments. La fumée liquide est issue de la fumée passée dans un tube, depuis une chambre de combustion remplie de copeaux de bois de choix, vers un condenseur. Dans le condenseur, la fumée refroidit et forme un liquide grâce à l'eau ajoutée. La fumée liquide est utilisée comme aromatisant et pour la conservation des aliments.

67. Le bois ou les autres végétaux utilisés pour la production de fumée ne doivent pas contenir de substances toxiques artificielles ou naturelles dues à la contamination ou à des traitements par des produits chimiques, des peintures ou des produits d'imprégnation. Le bois ou les autres végétaux ne doivent pas non plus présenter de croissance microbologique ou fongique visible. La fumée liquide doit être produite à partir de bois et d'autres végétaux d'une qualité approuvée aux fins d'utilisation dans les aliments.

68. Il existe différents types de fumée de bois selon le bois utilisé pour créer la fumée liquide dans le processus de fabrication. Certains types de fumée liquide disponibles ont une saveur nature, de bois de mesquite, d'hibiscus, de pommier et de pacanier.

69. La fumée liquide fournie doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- e. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-14](#) concernant la fumée liquide.

SQA-20-15 – Mayonnaise ordinaire, légère, faible en matières grasses et sans matières grasses

Description

70. La mayonnaise est une émulsion, un mélange stable semi-liquide dans lequel un liquide est en suspension dans de minuscules gouttelettes dans un autre liquide. La mayonnaise doit être un mélange d'huile végétale, d'œuf entier ou de jaune d'œuf, sous forme liquide, congelée ou séchée, et de vinaigre ou de jus de citron. La mayonnaise peut contenir de l'eau, du sel, un agent édulcorant, des épices ou d'autres assaisonnements à l'exception du curcuma ou du safran, de l'acide citrique, tartrique ou lactique, et d'un agent séquestrant; et doit contenir pas moins de 65 % d'huile végétale.

71. Sa couleur peut varier de blanc à crème ou jaune clair. La mayonnaise est disponible sous la formule ordinaire, légère, faible en matières grasses, sans matières grasses et sans cholestérol. La mayonnaise ordinaire contient généralement de 70 à 80 % de matières grasses. La **mayonnaise « légère »** contient environ la moitié des matières grasses par rapport à la mayonnaise ordinaire, soit 35 à 40 %, tandis que la mayonnaise « faible en matières grasses » contient de l'amidon, de la gomme cellulosique ou d'autres épaississants visant à simuler la texture de la vraie mayonnaise et contient 22 à 25 % de matières grasses. La mayonnaise sans matières grasses ne contient pas de matières grasses tandis que la mayonnaise sans cholestérol peut contenir des matières grasses, mais pas de cholestérol.

72. La mayonnaise est souvent utilisée comme condiment ou accompagnement dans les mélanges à sandwich et les salades. Il est à noter que les sauces à salade vendues dans le commerce ne sont pas de la mayonnaise.

73. La mayonnaise fournie doit :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire 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.01.513 et B.07.404(S)];
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-15](#) concernant la mayonnaise ordinaire, légère, faible en matières grasses et sans matières grasses.

SQA-20-16 – Miso (pâte de soja fermentée)

Description

74. Le miso est une pâte de soja fermentée utilisée pour assaisonner et épaissir les sauces, les marinades et les sauces à salade, et plus couramment dans la soupe miso. Le miso est plus ou moins fort, mais est toujours salé. La chaleur intense détruit l'enzyme saine du miso; il est donc conseillé d'ajouter le miso à la fin de la cuisson et d'éviter de le faire bouillir. Le miso se présente sous différentes couleurs, allant de blanc à jaune ou rouge, et textures, allant de crémeux à croquant, selon la durée de fermentation et selon que des grains comme le riz et l'orge ont été ajoutés ou non.

75. En règle générale, plus le miso est foncé, plus il a été fermenté et plus il est salé et a un goût fort. Le miso rouge ou brun est le miso le plus fort.

76. Le miso doit être conservé au réfrigérateur et utilisé dans un délai de quelques mois pour qu'il soit plus savoureux.

77. Le miso fourni doit :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);

- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-16](#) concernant le miso.

SQA-20-17 – Noix

Description

78. Toute grande graine huileuse qui se trouve dans une coque et qui est utilisée dans les aliments porte communément le nom de noix. Certaines noix que nous tenons pour des noix sont en fait des graines, comme la noix du Brésil, ou des légumineuses, comme la cacahouète. Les noix les plus connues sont les amandes, les noix de cajou, les noix macadamia, les noix de pecan, les pistaches, les pignons et les noix de Grenoble. La plupart des noix sont vendues aussi bien sans coque qu'en coque.

79. Les noix sans coque sont présentées sous plusieurs formes, y compris blanchies ou non, entières, en moitiés, coupées, tranchées, effilées ou écrasées. Les noix sans coque peuvent être vendues crues, rôties à sec, rôties à l'huile, salées ou non salées, fumées, confites et avec différents arômes ajoutés. Les noix sont vendues dans des sacs en plastique, des boîtes en plastique et sous vide dans des conserves et des pots qui préservent leur fraîcheur.

80. Lorsque vous achetez des noix en coque en vrac, choisissez les noix sont pesantes par rapport à leur taille, qui ont une coque solide et qui n'ont pas de fissures ni de trous. La graine de la noix ne doit pas être si mobile qu'elle fasse du bruit lorsqu'on agite la noix. Les noix sans coque doivent être ventrues, croquantes et de taille et de couleur uniformes.

81. Les noix doivent être achetées aussi fraîches que possible. En raison de leur forte teneur en matières grasses, il y a toujours un risque de rancidité. Les noix doivent être conservées dans un emballage hermétique, dans un endroit frais. Les noix sans coque peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à quatre mois et au congélateur jusqu'à six mois. En règle générale, les noix en coque se conservent environ deux fois plus longtemps que les noix sans coque.

82. Les produits courants dérivés des noix comprennent les farines, les beurres et les huiles de noix, les plus connues étant les huiles d'amande, de noisette, d'arachide et de noix. Les noix sont riches en calcium, en acide folique, en magnésium, en potassium, en vitamine E et en fibres.

83. La saveur de la plupart des noix est améliorée par le rôtissage. Le terme « noix » est utilisé pour différencier les noix des cacahouètes et est utilisé sur les étiquettes des produits.

SQA-20-17-01 – Amandes

Description

84. Les amandes sont les noix dont la production est la plus importante et il s'agit des noix les plus consommées. Du point de vue de la botanique, les amandes sont un fruit. Sur les arbres, le fruit ressemble à une petite pêche allongée avec une écale dure de couleur gris-vert. Lorsque le fruit est mûr, l'écale se fend en deux

laissant apparaître la coque qui, à son tour, contient l'amande. La Californie en est le plus grand producteur au monde avec une production de plus de 100 variétés.

85. Bien que l'amande soit souvent consommée seule, crue ou rôtie, elle est également utilisée comme ingrédient dans divers plats. Les amandes sont vendues sous de nombreuses formes, notamment entières, tranchées (en flocons, effilées), et sous forme de farine. Les amandes contiennent de l'huile et peuvent également servir à produire du beurre ou du lait d'amande. Ces produits peuvent être utilisés dans des plats sucrés et salés. Les amandes blanchies sont des amandes sans coque qui ont été traitées avec de l'eau chaude pour ramollir le tégument, lequel est ensuite retiré pour révéler l'embryon blanc.

86. Les amandes sont vendues blanchies, semi-blanchies, sèches (naturelles) et rôties. Elles peuvent être salées ou non salées, moulues, tranchées, effilées ou entières.

87. Les amandes doivent être fournies conformément à ce qui est spécifié.

SQA-20-17-02 – Noix de cajou

Description

88. Les noix de cajou sont des noix en forme de rein qui poussent au bas de la pomme cajou. La coque est très toxique de sorte qu'il faut être très prudent lors du retrait de la coque et du nettoyage de la noix. En raison de la toxicité de la coque, les noix de cajou ne sont jamais vendues en coque.

89. Les noix de cajou ont un goût crémeux doux et contiennent environ 48 % de matières grasses. En raison de leur forte teneur en matières grasses, elles sont les noix qui donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont utilisées comme épaississant dans les potages, les soupes et certains desserts contenant du lait.

90. Les noix de cajou doivent être conservées dans un emballage bien serré et mises au réfrigérateur afin de retarder la rancidité. Comme pour la plupart des noix, le fait de les faire rôtir leur donne un goût de noisette. Les noix de cajou sont vendues crues ou rôties, salées ou non salées.

91. Sauf indication contraire, les noix de cajou fournies doivent être rôties et non salées.

SQA-20-17-03 – Noix de pecan

Description

92. Les noix de pecan sont originaires d'Amérique et font partie de la famille des hicoriers. Les noix de pecan ont une teneur en matières grasses de plus de 70 %. La coque lisse et brune de la noix mesure environ 2,5 cm de longueur et, bien qu'elle soit dure, elle est relativement mince. La graine riche en beurre est brun doré à l'extérieur et beige à l'intérieur. Contrairement à la plupart des noix, les noix de pecan ont une durée de conservation plus courte en raison de leur forte teneur en matières grasses. Les noix de pecan peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à trois mois dans un contenant hermétique, ou au congélateur jusqu'à six mois.

93. Les noix de pecan sont vendues sans coque ou en coque, en moitiés ou en morceaux, rôties ou crues, salées ou aromatisées.

94. Sauf indication contraire, ce dont des morceaux de noix de pecan sans coque, rôtis, non salés qui sont fournis.

SQA-20-17-04 – Pignons (pignoles)

Description

95. Les pignons, également appelés pignes ou pignoles, sont les graines comestibles des pins. Ce sont de petites graines allongées de couleur ivoire qui poussent sur les pommes de pin, et elles mesurent environ un centimètre de longueur. Les graines crues ont une texture souple et un goût sucré et crémeux. Elles sont souvent légèrement rôties afin d'en faire ressortir le goût et d'y ajouter un peu de croquant.

96. Les graines plus couramment récoltées proviennent de quatre variétés particulières de pin. La majorité de la récolte d'Amérique du Nord provient d'arbres sauvages non cultivés. Les graines se trouvent en fait à l'intérieur de la pomme de pin, qui doit être généralement chauffée afin de faciliter le retrait des graines. Dans la plupart des cas, les graines sont récoltées à la main, un facteur qui contribue à leur prix élevé.

97. Il en existe deux variétés principales. Les deux ont une coque mince, sont de couleur ivoire et mesurent en moyenne un centimètre de longueur. Le pignon méditerranéen ou italien provient du pin d'Italie. Il a une forme de torpille, un goût léger et délicat et est le plus coûteux des deux. Le pignon qui a le goût le plus fort provient du pin chinois et a une forme de triangle trapu. Son goût fort de pin peut facilement couvrir le goût de certains aliments. Les pignons sont consommés dans de nombreuses cultures dans le monde et, par conséquent, sont connus sous de nombreux noms. L'utilisation probablement la plus connue des pignons est le pesto; ils sont également très utilisés comme ingrédient croquant dans les salades et donnent bon goût aux desserts.

98. En raison de leur forte teneur en matières grasses, les pignons peuvent rancir rapidement. Ils doivent être conservés dans un contenant hermétique; au réfrigérateur, ils se conservent jusqu'à trois mois et au congélateur, jusqu'à neuf mois.

99. Les pignons doivent être fournis conformément à ce qui est spécifié.

SQA-20-17-05 – Noix de Grenoble

Description

100. Les noix de Grenoble sont les fruits à noyau ronds du noyer et renferment une seule graine. Ces graines vendues comme noix de Grenoble sans coque sont enfermées dans un tégument brun. Les noix de Grenoble sont riches et savoureuses et présentent une teneur élevée en acides gras oméga bénéfiques. La noix anglaise ou perse, parfois appelée la noix de Californie, et la noix du noyer noir sont les deux variétés les plus courantes. Les noix de Grenoble ont une texture croquante et le goût de la noix anglaise est bien plus doux que celui de la noix du noyer noir.

101. La noix anglaise ou perse est la plus facile à trouver et elle est la plus utilisée dans la préparation des aliments.

102. Les noix de Grenoble sont vendues sous diverses formes :

- a. entières et en coque;
- b. sans coque et en moitiés;
- c. sans coque et en morceaux; et
- d. sans coque, en morceaux et en moitiés.

103. Les noix de Grenoble sans coque doivent être conservées au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Les noix de Grenoble sans coque pourront être conservées au réfrigérateur jusqu'à neuf mois et au congélateur jusqu'à deux ans.

104. Les noix de Grenoble doivent être fournies conformément à ce qui est précisé et doivent satisfaire aux [USDA Standards for Grades of Shelled Walnuts](#).

105. Les noix fournies doivent :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

- 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. satisfaire au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque \[CAC/RCP 6-1972\]](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-17](#) concernant les noix.

SQA-20-18 – Pâte phyllo

Description

106. La pâte phyllo est une pâte mince comme du papier préparée avec de l'eau, de la farine et d'un peu d'huile. Il s'agit d'un produit à faible teneur en matières grasses ou sans matières grasses.

107. La pâte phyllo congelée emballée à des fins commerciales doit être placée dans de longues boîtes rectangulaires; on met habituellement 18 à 20 feuilles dans chaque boîte de 500 g.

108. La pâte phyllo fournie doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et
- e. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-19 – Beurre d'arachide

Description

109. Le beurre d'arachide est un produit alimentaire préparé avec des cacahouètes comestibles, propres, saines, sans coque, par broyage de cacahouètes mûres rôties dont pratiquement tous les téguments et germes ont été retirés. Les cacahouètes sont une légumineuse et non une noix et, dans certains pays, elles sont appelées apios d'Amérique.

110. Le beurre d'arachide doit être de la couleur caractéristique des cacahouètes rôties, sans les nuances atypiques associées à la présence de cacahouètes trop rôties ou partiellement rôties. Il doit être exempt de tout défaut et avoir un bon goût et un arôme caractéristiques des cacahouètes fraîchement rôties qui ne sont ni altérées ni rances et qui ne présentent aucune odeur désagréable de quelque nature que ce soit.

111. Le beurre d'arachide ne doit pas contenir de résidus inorganiques et doit être à peu près exempt de téguments bruns à noirs et de tissus d'arachide carbonisés ou décolorés. Il doit être correctement stabilisé afin de limiter la séparation de l'huile. Le beurre d'arachide ne doit pas contenir moins de 90 % de cacahouètes.

112. Il existe deux types de beurre d'arachide :

- a. beurre d'arachide à texture croquante ou croustillante qui contient du beurre d'arachide à texture lisse et des particules granuleuses ou des morceaux. Les particules granuleuses ou les morceaux doivent avoir au moins 1,5 mm de diamètre et doivent constituer au moins 15 % et pas plus de 25 % de la masse; et
- b. beurre d'arachide à texture lisse, sans particules granuleuses visibles de cacahouètes.

113. Aucun additif autre que du sel, des édulcorants, des monoglycérides d'huile végétale hydrogénés et non modifiés ne doit être inclus.

114. Le beurre d'arachide étiqueté « entièrement naturel » contient uniquement des cacahouètes. Il ne contient pas d'additifs et a tendance à se séparer. Pour cuisiner, il est recommandé d'utiliser le beurre d'arachide vendu dans le commerce plutôt que le beurre d'arachide « entièrement naturel ».

115. Le beurre d'arachide fourni doit :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides \(cacahuètes\) \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-19](#) concernant le beurre d'arachide.

SQA-20-20 – Boissons à base de plantes (non laitières)

Description

116. Les boissons à base de plantes sont faites de diverses sources végétales comme les amandes, les noix de cajou, les noix de coco et les fèves de soya et constituent une solution de rechange saine aux boissons laitières. Les boissons à base de plantes peuvent remplacer le lait de vache chez les personnes qui présentent une intolérance au lactose, qui sont végétariennes ou qui sont allergiques aux produits laitiers. En plus de ne pas contenir de lactose, la plupart des boissons à base de plantes ne contiennent pas de cholestérol et ont une faible teneur en gras saturés.

117. Étant donné que les boissons à base de plantes sont utilisées pour remplacer le lait, les fabricants enrichissent leurs produits d'éléments nutritifs absents de leurs produits, comme le calcium et la vitamine D.

SQA-20-20-01 – Boissons aux amandes**Description**

118. Les boissons aux amandes contiennent des amandes moulues et de l'eau et sont vendues natures, non sucrées, à la vanille et au chocolat. Elles ont un léger goût de noisette et une texture moins épaisse que le lait de vache.

119. Les boissons aux amandes non sucrées et non aromatisées contiennent environ 40 calories par portion de 8 onces. Elles contiennent environ 3 grammes de matières grasses par portion de 8 onces et 0 gramme de gras saturés et ne contiennent pas de cholestérol. Il ne s'agit pas d'une importante source de protéines ou de fibres. Une portion de boisson aux amandes contient environ 20 % de l'apport quotidien recommandé de calcium, 25 % de l'apport quotidien recommandé de vitamine D et 50 % de l'apport quotidien recommandé de vitamine E.

SQA-20-20-02 – Boissons au soja (lait de soja)**Description**

120. Le lait de soja est une boisson à base de plante faite de graines de soja sèches broyées et d'eau. Le lait de soja a un léger goût de soja et une texture crémeuse; toutefois, son goût et sa texture peuvent varier en fonction de la marque et de la variété du produit. Le lait de soja est offert dans une variété de teneurs en matières grasses, de teneurs en sucre et de saveurs. Il est vendu frais, comme un produit devant être réfrigéré, ou comme un produit de longue conservation. Les deux produits restent frais, au réfrigérateur, de sept à dix jours après leur ouverture. Le lait de soja peut remplacer le lait de vache en cuisine.

121. Le lait de soja doit être de la variété spécifiée.

122. Les boissons à base de plantes fournies doivent :

- a. satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. être du type et du format d'emballage spécifiés;
- e. être enrichies de vitamine D et de calcium conformément aux [Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments \[CAC/GL 9-1987\]](#); et
- f. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-21 – Salsa**Description**

123. Le terme « salsa » est le terme espagnol ou italien utilisé pour « sauce ». Dans les pays anglophones, le mot « salsa » désigne généralement les sauces typiques de la cuisine mexicaine. Dans la cuisine mexicaine à l'américaine, il existe un type de salsa contenant des morceaux plus gros qui peut également être appelée pico de gallo. Ces sauces sont souvent à base de tomate et leur saveur peut varier de douce à piquante. La salsa peut être douce, moyenne ou piquante et avoir une texture épaisse et grossière.

124. La plupart des salsas en pot, en conserve et en bouteille vendues dans le commerce ont une texture semi-liquide. Pour que leur durée de conservation soit accrue, ces salsas ont été cuites à une température de 79 °C. Certaines salsas contiennent du vinaigre, et certaines contiennent des piments marinés plutôt que des piments frais. Les tomates, un ingrédient clé, sont fortement acides par nature, ce qui, associé au traitement thermique, est suffisant pour stabiliser le produit en vue de sa distribution dans les épiceries.

125. De la salsa fraîche est également disponible, habituellement dans des contenants en plastique, et doit être conservée au réfrigérateur. La salsa fraîche est généralement plus coûteuse et a une durée de conservation beaucoup plus courte que la salsa en conserve ou en pot. Elle peut contenir du vinaigre. La salsa fraîche est normalement utilisée comme trempette.

126. La salsa doit être du type et de la saveur spécifiés.

127. La salsa fournie doit :

- a. être du type, de la qualité et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- e. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- h. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-21](#) concernant la salsa.

128. La salsa est inacceptable si elle ne satisfait pas aux exigences prescrites.

SQA-20-22 – Graines

SQA-20-22-01 – Graines de lin

Description

129. Les grains de lin sont des graines ovales et plates un peu plus grandes que des graines de sésame. Elles ont une texture croquante et molle et un goût de noix. Elles peuvent être brunes ou jaunes.

130. Les grains de lin se trouvent sous trois formes différentes :

- a. Graines de lin entières : Elles sont souvent ajoutées aux produits panifiés pour ajouter de la texture et des fibres;
- b. Graines de lin moulues : Elles sont ajoutées aux aliments pour donner de la saveur et pour leurs éléments nutritifs;
- c. Huile de graines de lin : Cette huile est faite de graines de lin et est souvent vendue seule dans les épiceries ou utilisée dans des articles comme des vinaigrettes.

131. Les graines de lin fournies doivent :

- a. être de la variété indiquée;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- e. satisfaire aux normes du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius - Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#);
- g. satisfaire à tous les critères applicables pour l'approvisionnement de la norme SQA.

132. Les graines de lin inacceptables sont décolorées et n'ont pas la forme indiquée.

SQA-20-22-02 – Graines de sésame

Description

133. Les graines de sésame proviennent du sésame, une plante oléagineuse cultivée parmi les plus anciennes connues. Dotées d'un riche goût de noisette, les graines de sésame sont un ingrédient commun dans les cuisines du monde entier.

134. Les graines de sésame sont de petite taille. Leur taille, forme et couleur varient selon la variété, et il existe des milliers de variétés connues. Les graines mesurent trois à quatre millimètres de longueur, deux millimètres de largeur et un millimètre d'épaisseur. Les graines de sésame sont ovales, légèrement aplaties et quelque peu plus minces d'un côté que de l'autre. Les graines pèsent entre 20 et 40 mg. L'enveloppe de la graine peut être lisse ou striée. Après la récolte, les graines sont généralement nettoyées et décortiquées. Dans certains pays, une fois décortiquées, les graines sont insérées dans une machine électronique qui les trie en fonction de leur couleur et rejette les graines de couleur inadéquate. Il s'agit d'un procédé qui garantit une sélection de graines de sésame de couleur uniforme. Ce tri est effectué, car les consommateurs considèrent que les graines de sésame qui ont une apparence uniforme sont de meilleure qualité et parce qu'elles peuvent se vendre à un prix plus élevé. Les graines non mûres ou de taille non conforme sont retirées et utilisées pour la production d'huile.

135. Les graines de sésame existent dans de nombreuses couleurs selon leur type. La variété la plus courante de graines de sésame est de couleur blanc cassé. Les graines de sésame peuvent être d'une autre couleur comme chamois, brun clair, or, brun, rougeâtre, gris et noir. Les graines de sésame sont généralement vendues non salées.

136. Les graines de sésame sont parfois vendues sans enveloppe (décortiquées). Il s'agit de la variété utilisée dans les pains et les autres aliments.

137. Toutes les graines de sésame fournies doivent avoir une couleur uniforme, et être décortiquées et de la variété spécifiée.

138. Les graines de sésame fournies doivent :

- a. être de la variété spécifiée;

- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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. satisfaire le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
 - g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-22-01](#) concernant les graines de sésame.
139. Les graines de sésame sont inacceptables si elles ne sont pas de couleur uniforme, ont conservé leur enveloppe et ne sont pas de la variété spécifiée.

SQA-20-22-03 – Graines de citrouille

Description

140. Les graines de citrouille, aussi appelées pepitas, sont les graines de la citrouille et d'autres courges. Elles sont utilisées principalement dans la cuisine mexicaine. Le terme peut désigner des graines décortiquées ou aux graines entières non décortiquées, mais, le plus souvent, il désigne le produit final rôti.

141. Les graines de citrouille sont généralement plutôt plates, de forme ovale asymétrique et de couleur vert pâle; elles peuvent avoir une enveloppe externe blanche. Certains cultivars n'ont pas d'enveloppe et sont cultivés seulement pour leurs graines. Les graines sont riches en éléments nutritifs, avec une teneur particulièrement élevée en protéines, en fibres alimentaires et en nombreux oligo-éléments.

142. Les graines de citrouille sont vendues sous de nombreuses formes. Les types les plus communs de graines de citrouille vendues sont les graines rôties, décortiquées ou non. Les graines de citrouille rôties non décortiquées sont vendues salées ou non salées et dans une variété de saveurs. Les graines de citrouille rôties non décortiquées sont habituellement consommées comme collation. Les graines de citrouille décortiquées sont disponibles crues ou rôties et salées ou non salées.

143. Toutes les graines de citrouille fournies seront décortiquées et de la variété précisée.

144. Les graines de citrouille fournies doivent :

- a. être de la variété spécifiée;
- b. respecter la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. respecter les exigences en matière d'étiquetage et d'emballage alimentaire énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#), [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - e. respecter le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius – Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#);
 - g. satisfaire à tous les critères applicables de la SQA concernant les graines de citrouille.
145. Les graines de citrouille inacceptables ont toujours leur enveloppe et ne sont pas de la variété précisée.

SQA-20-22-04 – Graines de tournesol

Description

146. Les graines de tournesol sont le fruit du tournesol. Quand elles sont décortiquées, la partie comestible est la graine. Les graines de tournesol plus souvent consommées comme une collation santé que dans le cadre d'un repas. Elles peuvent aussi être utilisées comme garniture ou comme ingrédient dans diverses recettes. Les graines peuvent être vendues en écale ou décortiquées.

147. Les graines décortiquées sont traitées mécaniquement pour en retirer l'enveloppe. Ces graines peuvent être vendues crues ou rôties. Les graines décortiquées sont parfois ajoutées au pain et à d'autres produits de boulangerie pour leur saveur.

148. Les graines de tournesol sont vendues sous de nombreuses formes. Les formes les plus communes de graines de tournesol vendues sont les graines rôties, décortiquées ou non. Les graines de tournesol rôties non décortiquées sont vendues salées ou non salées et dans une variété de saveurs. Les graines de tournesol rôties non décortiquées sont habituellement consommées comme collation. Les graines de tournesol décortiquées sont disponibles crues ou rôties et salées ou non salées.

149. Toutes les graines de tournesol fournies seront décortiquées et de la variété précisée.

150. Les graines de tournesol fournies doivent :

- a. être de la variété spécifiée;
- b. respecter la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. respecter les exigences en matière d'étiquetage et d'emballage alimentaire énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#), [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- e. respecter le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius – Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#);
- g. satisfaire à tous les critères applicables de la SQA concernant les graines de tournesol.

151. Les graines de tournesol inacceptables ont toujours leur écale et ne sont pas de la variété précisée.

Description

152. Le tahini est un produit alimentaire issu du broyage des graines de sésame décortiquées et rôties. La pâte de sésame nature, non transformée, sans ingrédients ajoutés est parfois appelée « tahini cru ». Le tahini est préparé avec des graines de sésame qui sont trempées dans l'eau, puis concassées en vue de la séparation du son des graines. Les graines concassées sont immergées dans de l'eau salée, ce qui permet au son de couler. Les graines qui flottent à la surface sont recueillies, rôties et moulues, puis transformées en une pâte huileuse.

153. En raison de la forte teneur en huile du tahini, de nombreux fabricants recommandent de le conserver au réfrigérateur afin d'empêcher sa détérioration. Cela est particulièrement vrai pour les fabricants de tahini cru biologique, qui préparent souvent leur tahini à de basses températures et le transportent et l'entreposent dans des réfrigérateurs afin d'en optimiser la qualité et la durée de conservation. Le tahini se sépare parfois et l'huile remonte à la surface du contenant. Cette huile doit être mélangée au produit avant son utilisation.

154. Le tahini est utilisé seul comme trempette ou comme un des principaux ingrédients de l'houmous et d'autres plats du Moyen-Orient. Il peut être consommé comme le beurre d'arachide sur des tartines. Le tahini a une teneur plus élevée en fibres et en calcium et une teneur moins élevée en sucre et en matières grasses saturées que le beurre d'arachide.

155. Le tahini fourni doit :

- a. être lisse;
- b. ne pas contenir de particules visibles de graines de sésame;
- c. être du format d'emballage spécifié;
- d. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- e. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- f. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- j. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-22-04](#) concernant le tahini.

SQA-20-23 – Tomates séchées au soleil (séchées ou conservées dans de l'huile)

Description

156. Les tomates séchées au soleil sont des tomates mûres desquelles l'eau a été retirée. Afin d'améliorer la qualité des tomates, on les prétraite habituellement avec du dioxyde de soufre ou du sel avant de les mettre au soleil. En règle générale, les tomates passent 4 à 10 jours au soleil pour que le processus de séchage soit complet. Les tomates cerises perdront 88 % de leur poids initial (à l'état frais), tandis que les plus grosses

tomates peuvent perdre jusqu'à 93 % de leur poids initial au cours du processus. Par conséquent, il faut de 8 à 14 kilos de tomates fraîches pour produire un seul kilo de tomates séchées au soleil.

157. Après le séchage, les tomates conservent leur valeur nutritionnelle. Les tomates séchées au soleil ont une teneur élevée en lycopène, en antioxydants et en vitamine C. Le produit final peut contenir jusqu'à 2 à 6 % de sodium et ainsi contribuer de façon importante à l'apport quotidien de sodium.

158. Les tomates séchées au soleil peuvent être utilisées dans de nombreuses recettes et sont offertes dans diverses couleurs, formes et variétés. Traditionnellement, elles sont produites avec des tomates italiennes rouges séchées, mais il est possible de trouver des variétés de tomates jaunes. Les tomates séchées au soleil sont vendues sèches, sous forme de pâte ou de purée, ou conservées dans de l'huile d'olive. D'autres ingrédients comme le romarin, le basilic, le paprika séché et l'ail peuvent être ajoutés aux tomates séchées au soleil conservées dans l'huile.

159. Les tomates séchées au soleil doivent être fournies conformément à ce qui est spécifié.

160. Les tomates séchées au soleil fournies doivent :

- a. être du type, de la qualité et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- e. satisfaire à la [Norme Codex pour les tomates conservées](#);
- f. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- g. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- h. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);et
- i. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-23](#) concernant les tomates séchées au soleil.

SQA-20-24 – Produits à base de soja

SQA-20-24-01 – Edamame (fèves)

Description

161. L'edamame, ou fève de soja, est le nom japonais donné aux fèves de soja vertes ou non mûres qui sont encore dans leur gousse ou qui sont décortiquées. Étant donné que les fèves sont jeunes et vertes lorsqu'elles sont récoltées, l'edamame est mou et comestible, et non dur et sec comme les fèves de soja mûres, lesquelles sont utilisées dans la préparation du lait de soja et du tofu. L'edamame est généralement vendu congelé, soit dans sa gousse ou décortiqué.

162. Les gousses ou les fèves sont bouillies ou cuites à la vapeur, puis salées. Les fèves peuvent être séchées et salées et consommées comme une collation. L'edamame est facile à digérer et a une teneur élevée en protéines (16 grammes de protéines par portion de 125 mL).

163. L'edamame doit être fourni conformément à ce qui est spécifié.

SQA-20-24-02 – Produits à base de protéines de soja

Description

164. Les produits à base de protéines de soja sont issus de la réduction ou de l'élimination de certains des principaux constituants non protéiques du soja comme l'eau, l'huile et les glucides, ce qui se traduit par une teneur en protéines de :

- a. 50 % ou plus et de moins de 65 % dans le cas de la farine de protéines de soja;
- b. 65 % ou plus et moins de 90 % dans le cas du concentré de protéines de soja; et
- c. 90 % ou plus dans le cas de l'isolat de protéines de soja.

SQA-20-24-03 – Tofu

Description

165. Le tofu, également connu sous le nom de caillé de soja, est préparé avec des graines de soja séchées qui sont immergées dans de l'eau, réduites en purée et passées dans le but de produire une boisson à base de soja. Cette boisson est ensuite transformée en caillé avec un coagulant et est placée dans un moule. Les produits de tofu peuvent être classés dans les catégories tofu frais et tofu transformé.

166. Variétés : Le tofu frais peut diviser en variétés mou, ferme et extra ferme :

- a. **Tofu mou/soyeux** – Il s'agit de tofu qui n'est ni égoutté ni pressé. C'est le tofu qui contient la plus forte teneur en eau parmi les diverses variétés de tofu frais. Le tofu soyeux est produit par la coagulation du lait de soja sans caillage. Le tofu soyeux est vendu en différentes consistances, y compris « mou » et « ferme », mais le tofu soyeux est plus délicat que le tofu ferme ordinaire (tofu pressé).
- b. **Tofu ferme** – Bien qu'égoutté et pressé, le tofu frais de cette variété contient encore une grande quantité d'eau. Il a la fermeté de la viande crue, mais retrouve rapidement sa forme après avoir été pressé. La texture de l'intérieur du tofu est semblable à celle d'un pudding au lait ferme.
- c. Tofu extra ferme – Le tofu extra ferme est du tofu « séché » préparé duquel une grande quantité de liquide a été retirée. Il s'agit du tofu qui contient le moins d'eau parmi les variétés de tofu frais et il a la fermeté de la viande cuite et un aspect un peu caoutchouteux. Lorsqu'il est coupé en tranches fines, ce tofu s'émiette parfois facilement.

167. Les produits à base de protéines de soja fournis doivent :

- a. être du type et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir une durée de conservation conforme à celle indiquée dans les tableaux de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale Codex pour les matières protéiques de soja](#);
- f. être préparés en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. être exempts de métaux lourds dans des quantités qui peuvent représenter un risque pour la santé;
- h. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-24-02](#) concernant les produits à base de protéines de soja; et
- i. respecter les concentrations maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale \[CODEX STAN 193-1995\] \(disponible uniquement en anglais\)](#), qui a été adoptée en 2013.

SQA-20-24-04 – Tempeh

Description

168. Le tempeh est un gâteau blanc riche en protéines, fabriqué avec des graines de soja partiellement cuites et fermentées. Il est préparé avec des graines de soja décortiquées bouillies ou cuites à la vapeur, par fermentation en milieu solide avec certains champignons ou certaines bactéries (utilisés comme ferment). Lorsque les graines de soja fermentent, elles se lient pour former un bloc.

169. Emballé et vendu réfrigéré, le tempeh a un arôme distinct, un goût fort et une texture ferme. Des céréales comme le blé, le millet ou le seigle peuvent être ajoutées au tempeh pour en adoucir le goût. Le tempeh est périssable; il a donc une courte durée de conservation et doit être conservé au réfrigérateur. Le tempeh inutilisé peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à sept jours dans un contenant hermétique. La présence d'une légère moisissure blanche sur le tempeh est normale.

170. Le tempeh doit être cuit avant d'être consommé et est habituellement coupé en tranches, en languettes ou en cubes, ou il est écrasé avant la cuisson. Il remplace volontiers la viande dans les sauces, les mets frits ou sautés et se marie bien aux champignons.

171. Le tempeh et le tofu ne sont pas interchangeables. Le tempeh a des caractéristiques nutritionnelles et des qualités de texture distinctes. Le processus de fermentation du tempeh et la présence des graines entières lui confèrent une teneur plus élevée en protéines, en fibres alimentaires et en vitamines que le tofu, ainsi qu'une texture plus ferme et un goût plus fort.

172. Le tempeh fourni doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. respecter les concentrations maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments \(CODEX STAN 193-1995\)](#), qui a été adoptée en 2013;
- e. satisfaire à la [Norme générale Codex pour les produits à base de protéines de soja](#);

- f. répondre aux dispositions de cette norme et être préparé en conformité avec les sections pertinentes de la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
 - g. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme régionale Codex pour le Tempeh \[CODEX STAN 313R-2013\]](#);
 - h. répondre aux dispositions de cette norme et être préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - i. répondre aux dispositions de cette norme et être préparé en conformité avec le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - j. être compact et ne pas se désintégrer facilement lorsqu'on le coupe au couteau; être de couleur blanche; avoir un goût qui s'apparente à la noisette, à la viande et aux champignons; et
 - k. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-24-04](#) concernant le tempeh.
173. Le tempeh est inacceptable s'il :
- a. est visqueux;
 - b. a de la moisissure de couleur rouge, jaune ou verte; et
 - c. a une forte odeur d'ammoniac.

SQA-20-24-05 – Protéine végétale texturée

Description

174. La protéine végétale texturée également connue sous le nom de protéine de soja structurée ou de viande de soja ou de morceaux de soja est un substitut de viande fait de soja, mais n'ayant pas les caractéristiques du tofu ou du tempeh. Les granules de protéine végétale texturée gonflent pour atteindre jusqu'à deux fois leur volume lorsqu'ils sont cuits, et prennent ainsi la texture de la viande.

175. La protéine végétale texturée est issue de la réduction ou de l'élimination de certains des principaux constituants non protéiques (eau, huile, amidon et autres glucides) des matières végétales permettant d'obtenir une teneur en protéines ($N \times 6,25$) de 40 % ou plus. La teneur en protéines est calculée en fonction du poids sec et ne tient pas compte des vitamines et minéraux ajoutés.

176. La protéine végétale texturée est souvent utilisée comme allongeur ou substitut de viande; il s'agit d'un allongeur à faible coût et à grande valeur nutritive. La protéine végétale texturée est polyvalente et ses différentes formes peuvent prendre la texture de la viande qu'elle remplace.

177. La protéine végétale texturée fournie doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#).

- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les matières protéiques végétales \(MPV\) \[CODEX STAN 174-1989\]](#);
- e. être exempte de métaux lourds dans des quantités qui peuvent représenter un risque pour la santé; et
- f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-24-05](#) concernant la protéine végétale texturée.

SQA-20-25 – Extrait de vanille

Description

178. La vanille est un rehausseur de saveur qui améliore le goût d'autres aliments, dont le chocolat, le café, des fruits et des noix, et accentue la perception de goût sucré. L'extrait de vanille pur doit être une solution qui contient le composé de saveur vanilline comme ingrédient principal. L'extrait de vanille pur est fait en macérant et en percolant des gousses de vanille, le fruit séché de *Vanilla planifolia*, ou *Vanilla tahitensis*; dans une solution d'alcool éthylique et d'eau. L'extrait de vanille pur doit être brun foncé, la couleur des gousses utilisées lors du processus d'extraction.

179. Les imitations d'extrait de vanille contiennent de la vanilline faite de gáiacol ou de lignine, un sous-produit de l'industrie de pâte de bois. On obtient habituellement la couleur brune de l'imitation d'extrait de vanille avec du colorant de caramel, pour ressembler à l'extrait de vanille naturel, mais une version claire est disponible pour les boulangers commerciaux. L'imitation d'extrait de vanille claire est presque seulement utilisée dans le glaçage blanc, où même une petite quantité d'extrait brun peut ternir la couleur.

180. Les extraits de vanille fournis doivent :

- a. être du type, de la qualité, de la couleur et de la présentation indiquée;
- b. avoir une couleur, une saveur et une odeur normale caractéristique du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) – Partie B Titre 10](#);
- e. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- g. satisfaire à tous les critères applicables pour l'approvisionnement de la norme SQA.

SQA-20-26 – Vinaigres

Description

181. Le vinaigre est le liquide obtenu par la fermentation acétique d'un liquide alcoolisé et il doit contenir au moins de 4,1 %, mais pas plus de 12,3 % d'acide acétique. Le vinaigre, produit de deux étapes de fermentation, peut être fabriqué avec presque n'importe quel liquide. Lors de la première fermentation, l'action de la levure convertit le sucre en alcool. Au cours de la deuxième étape, les bactéries convertissent l'alcool en acide acétique. Les vinaigres sont fabriqués avec des fruits ou des produits céréaliers. La « mère (de vinaigre) » est un

fin résidu qui se forme au fond de la bouteille de certains vinaigres de vin. Ce résidu est inoffensif, n'a pas d'incidence sur le goût ou la qualité du produit et peut être filtré ou retiré du vinaigre.

182. Tous les vinaigres étant acides, ils sont corrosifs et doivent être préparés et conservés dans des contenants en verre ou en acier inoxydable.

SQA-20-26-01 – Vinaigre balsamique

Description

183. Le vinaigre balsamique est un produit aromatique vieilli et peut être classé dans deux catégories :

- a. Catégorie traditionnelle – fabriqué avec du jus de raisin blanc et uniquement dans les provinces de Modena et de Reggio dans le nord de l'Italie. Il est brun foncé, sucré et a une saveur complexe. Selon leur âge, ces vinaigres peuvent être très coûteux. La loi prévoit que le vinaigre balsamique ne doit contenir aucun vinaigre de vin ajouté. Son authenticité est assurée par la mention tradizionale ou DOC sur l'étiquette. Il est âgé de 12 à 25 ans. Il est toujours utilisé avec modération comme sauce ou condiment, quelques gouttes à la fois pour assaisonner des plats ou accompagner des fruits frais.
- b. Catégorie commerciale – forme moins coûteuse, souvent connue sous le nom de « vinaigre balsamique de Modena ». Il contient généralement du jus de raisin concentré mélangé à du vinaigre fort, puis il est coloré et légèrement sucré avec du caramel et du sucre. La qualité des vinaigres balsamiques de catégorie commerciale varie.

184. Le vinaigre balsamique ne contient pas de baume et, indépendamment de son mode de préparation, il doit être tiré d'un produit de raisin. Sa forte teneur en sucre masque souvent son acidité.

185. Le vinaigre balsamique est souvent utilisé dans les sauces, les vinaigrettes et sur les fruits.

SQA-20-26-02 – Vinaigres de cidre – cidre de pomme, cidre

Description

186. Les vinaigres de cidre, faits avec du cidre de pomme ou du moût de pomme (produit solide provenant de la fabrication du cidre), sont issus de la fermentation des pommes. Parfois étiqueté vinaigre de cidre de pomme, ce vinaigre corsé contient environ 5 % d'acide acétique. Les vinaigres de cidre contiennent souvent une « mère ». Ces vinaigres bruns dorés sont souvent utilisés dans les marinades.

187. Les deux principaux types de vinaigres de cidre sont les vinaigres filtrés et non filtrés. Tous les vinaigres de cidre fournis doivent être filtrés et avoir une acidité d'au moins 5 %.

SQA-20-26-03 – Vinaigre de riz

Description

188. Le vinaigre de riz, parfois appelé vinaigre de saké, provient de la fermentation du riz ou du saké. Son acidité, qui est de 4 %, est plus faible que celle de la plupart des différents types de vinaigre, ce qui lui confère un goût plus doux. On trouve du vinaigre de riz blanc (jaune clair), rouge et noir. Les Japonais préfèrent le vinaigre de riz léger pour la préparation du riz pour sushi et des vinaigrettes. Le vinaigre de riz rouge est traditionnellement coloré par la levure de riz rouge. Le vinaigre de riz noir (préparé avec du riz collant noir) est celui qui est le plus populaire en Chine et il est largement utilisé dans d'autres pays d'Asie orientale. Le vinaigre de riz assaisonné contient du sucre, des épices et/ou du sel, des ingrédients qui ajoutent de la saveur.

189. Sauf indication contraire, du vinaigre de riz blanc ou jaune clair doit être fourni.

SQA-20-26-04 – Vinaigre blanc – vinaigre blanc distillé, vinaigre distillé

Description

190. Le vinaigre blanc (aussi connu sous le nom de vinaigre blanc distillé ou vinaigre distillé) est fait de céréales et d'eau. Il est issu d'alcool distillé dilué fermenté et sa teneur en acide acétique est d'environ 5 %.

191. De l'alcool éthylique, aussi appelé éthanol, peut être utilisé pour la préparation du vinaigre blanc. Cet alcool provient normalement de plantes ou de sources végétales. La fermentation de l'acide est le deuxième processus en cause dans la distillation du vinaigre blanc. Au cours de cette étape, des bactéries appelées Acetobacter réagissent à l'oxygène pour permettre l'oxydation de l'alcool. Il en résulte une conversion de l'alcool en acide, produit au cours du stade de fermentation de l'alcool.

192. Les termes « vinaigre », « vinaigre blanc », « vinaigre blanc distillé » et « vinaigre distillé » sont utilisés de façon interchangeable.

193. Sauf indication contraire, du vinaigre blanc doit être fourni.

SQA-20-26-05 – Vinaigres de vin – vin rouge, vin blanc et champagne

Description

194. Les vinaigres de vin sont fabriqués avec du vin et peuvent contenir du caramel comme colorant. Il existe plusieurs qualités de vinaigre de vin. Plus le vinaigre de vin vieillit, meilleur il est. Comme pour le vin, il existe une gamme considérable de qualités. Les vinaigres de vin de meilleure qualité vieillissent dans des barils de bois pendant une période pouvant aller jusqu'à deux ans, et présentent un goût complexe et moelleux. Le vinaigre de vin a tendance à présenter une acidité plus faible que les vinaigres blancs ou de cidre. Les vinaigres de vin les plus coûteux sont produits avec des variétés particulières de vin, comme le champagne, le xérès ou le pinot gris.

195. Les trois types de vinaigre de vin les plus courants sont :

- a. le vinaigre de vin rouge; il s'agit de celui qui a le goût le plus fort;
- b. le vinaigre de vin blanc; et
- c. le vinaigre de champagne, qui est le plus léger.

196. Chacun a une teneur en acide acétique d'environ 7 %. Les vinaigres de vin sont recommandés pour les vinaigrettes et les marinades et pour la préparation de vinaigres aux herbes ou aux épices.

197. Les vinaigres fournis doivent :

- a. être du type, de la qualité et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire à toutes les 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 19, Vinaigre](#);
- e. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et

- h. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-26-05](#) concernant les vinaigres de vin.

SQA-20-27 – Levure

Description

198. La levure est constituée d'organismes unicellulaires qui se multiplient rapidement lorsqu'ils sont nourris de sucre dans un milieu humide. Lorsqu'elle est activée par un liquide chaud et nourrie de sucre ou d'amidon, la levure rejette de minuscules bulles de gaz carbonique. Ce gaz permet à la pâte de lever et d'avoir une texture légère après la cuisson au four. La levure doit toujours être à la température ambiante avant l'exécution d'une recette. Il existe trois types de levure de base.

199. Les trois types de levure de base sont les suivants :

- a. **Levure sèche active (originale)** – très stable et au rendement fiable. Elle n'est pas recommandée pour les recettes qui nécessitent de la levure à lever instantanée ou rapide. Elle est ajoutée à un liquide chaud, puis à des ingrédients secs. Elle est vendue en sachets d'une portion unitaire qui contiennent environ 12,5 mL de granules de levure ou en pots de verre de 120 mL;
- b. Levure active fraîche – forme traditionnelle de levure, vendue sous forme compressée et devant être réfrigérée. Ce type de levure est souvent connu sous le nom de levure pressée ou comprimée. Elle a une durée de conservation plus courte que les levures granulaires. Pour l'utiliser, il faut l'émietter dans les ingrédients secs ou la ramollir dans un premier temps dans de l'eau tiède (entre 20 et 32 °C);
- c. **Levure à action rapide** – levure à grains plus fins que la levure sèche active classique. Avec ce type de levure, la réduction du temps requis pour la levée peut atteindre cinquante pour cent et une levée seulement est nécessaire. Cette levure est mélangée directement aux ingrédients secs avant l'ajout du liquide. Elle est vendue en sachets d'une portion unitaire qui contiennent environ 12,5 mL de granules de levure.

200. Si la levure sèche est conservée dans des emballages hermétiquement clos, dans un endroit frais et sec, il n'est pas nécessaire de la réfrigérer. La levure fraîche doit toujours être réfrigérée. Toutes les levures doivent être conservées au réfrigérateur, une fois l'emballage ouvert.

201. La levure doit être fournie selon le type et l'emballage spécifiés.

202. La levure fournie doit :

- a. satisfaire 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. satisfaire 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\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- c. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- e. être du type spécifié; et
- f. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

Règlements applicables et références concernant les Produits d'épicerie divers

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 4, Produits de cacao et produits de chocolat](#)

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 3, Poudre à pâte](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) – Partie B Titre 10, Préparations aromatisantes](#)

[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 transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

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

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

[Norme générale pour les matières protéiques végétales \(MPV\) \[CODEX STAN 174-1989\]](#)

[Norme régionale Codex pour le Tempeh \[CODEX STAN 313R-2013\]](#)

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

[Norme générale Codex pour les produits à base de protéines de soja](#)

[Norme pour les Produits Aqueux à base de Noix de Coco – Lait de Coco et Crème de Coco](#)

[Norme 87-1981 du Codex – Norme pour le chocolat et les produits du Chocolat](#)

[Norme Codex pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres \(CODEX STAN 105-1981\)](#)

[Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'Ochratoxine A dans le cacao \[CAC/RCP 72-2013\]](#)

[Code national sur les produits laitiers - Règlements sur la production et la transformation des produits laitiers](#)

[Norme Codex pour le saumon en conserve \[CODEX STAN 3-1981\]](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 8 - Saumon en conserve\]](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 1 - Thon en conserve\]](#)

[Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale \[CODEX STAN 193-1995\] \(disponible uniquement en anglais\)](#)

[Norme pour le thon et la bonite en conserve \[CODEX STAN 70-1981\]](#)

[Norme du Codex pour les crevettes en conserve \[CODEX STAN 37-1991\]](#)

[Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#)

[Norme Codex pour les concentrés de tomate traités \[CODEX STAN 57-1981\]](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque \[CAC/RCP 6-1972\]](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides \(cacahuètes\) \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments \[CAC/GL 9-1987\]](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement \[CAC/RCP 40-1993\]](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides \[CAC/RCP 23-1979\]](#)

[USDA Grades and Standards for Walnuts in the Shell](#)

[Pêches et Océans Canada](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 19, Vinaigre](#)

[Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#)