

**FQS-29 – Ice Cream and Sorbets (Sherbet)**

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-29-01 – Ice Cream](#)

[FQS-29-02 – Sorbet \(Sherbet\)](#)

[FQS-29-03 – Ice Milk](#)

[Applicable Regulations and Resources for Ice Cream and Sorbets \(Sherbets\)](#)

**FQS-29-01 – Ice Cream****Description**

1. Ice cream is frozen food obtained by freezing an ice cream mix, with or without the incorporation of air. Ice cream mix is the unfrozen, pasteurized combination of cream, milk or other milk products, sweetened with sugar, liquid sugar, invert sugar, honey, dextrose, glucose, corn syrup, corn syrup solids or any combination of these sweeteners. Ice cream mix shall be in compliance with the specifications as outlined in [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) - B.08.061. \[S\]. Ice Cream Mix](#).

2. Ice cream procured in Canada must:

- a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
- b. be in compliance with sections [B.08.061. \[S\]. Ice Cream Mix](#) and [B.08.062. \[S\]. Ice Cream](#) of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
- c. be in compliance with relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency – Food Safety, Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#), [Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\) – Acts and Regulations](#) and [Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#);
- d. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
- e. be in compliance with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#);
- f. be in compliance with the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
- g. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- h. be in compliance with relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
- i. be in compliance with requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
- j. be in compliance with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);

- k. be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines; and
  - l. be in compliance with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the [Codex Alimentarius Commission](#) relevant to ice cream and sorbets.
3. Ice Cream procured outside of Canada must:
- a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#) and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#) (or equivalent in the country of purchase);
  - b. be in compliance with sections [B.08.061. \[S\]. Ice Cream Mix](#) and [B.08.062. \[S\]. Ice Cream](#) of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) (or equivalent in the country of purchase);
  - c. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
  - d. be in compliance with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#); and/or
  - e. be in compliance with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - f. be in compliance with the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
  - g. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - h. comply with all the requirements listed under [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
  - i. be in compliance with requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
  - j. be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;
  - k. be in compliance with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the [Codex Alimentarius Commission](#) relevant to ice cream; and
  - l. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All ice cream and sorbets shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements.

## FQS-29-02 – Sorbet (Sherbet)

### Description

4. Sorbet (Sherbet) is frozen food, other than ice cream or ice milk, which is made from a milk product.
5. Sorbet (Sherbet) procured in Canada must:
  - a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
  - b. be in compliance with section [B.08.063. \[S\]. Sherbet](#) of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
  - c. be in compliance with relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency – Food Safety, Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#), [Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\) – Acts and Regulations](#) and [Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#);
  - d. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
  - e. be in compliance with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#);
  - f. be in compliance with the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
  - g. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - h. be in compliance with relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
  - i. be in compliance with requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
  - j. be in compliance with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - k. be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines; and
  - l. be in compliance with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the [Codex Alimentarius Commission](#) relevant to ice cream and sorbets.
6. Sherbet procured outside of Canada must:
  - a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#) (or equivalent in the country of purchase);
  - b. be in compliance with section [B.08.063. \[S\]. Sherbet](#) of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) (or equivalent in the country of purchase);

- c. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
- d. be in compliance with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#); and/or
- e. be in compliance with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- f. be in compliance with the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
- g. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or
- h. comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
- i. be in compliance with requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
- j. be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;
- k. be in compliance with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the [Codex Alimentarius Commission](#) relevant to ice cream; and
- l. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All ice cream and sorbets shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements.

### FQS-29-03 – Ice Milk

#### Description

7. Ice Milk shall be the frozen food obtained by freezing an ice milk mix, with or without the incorporation of air. Ice milk mix is the unfrozen, pasteurized combination of cream, milk or other milk products, sweetened with sugar, liquid sugar, invert sugar, honey, dextrose, glucose, corn syrup, corn syrup solids or any combination of these sweeteners. Ice Milk mix shall be in compliance with [B.08.071. \[S\]. Ice Milk](#) of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#).
8. Ice Milk procured in Canada must:
  - a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#) and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
  - b. be in compliance with section [B.08.071. \[S\]. Ice Milk](#) of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#);
  - c. be in compliance with relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency – Food Safety, Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#), [Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\) – Acts and Regulations](#) and [Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#);

- d. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
  - e. be in compliance with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), Division 16, Food Additives;
  - f. be in compliance with the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
  - g. be in compliance 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 \(C.R.C., c. 417\)](#);
  - h. be in compliance with relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
  - i. be in compliance with requirements listed under the [Codex Alimentarius – Guidelines for the Use of Flavourings \[CAC/GL 66-2008\]](#);
  - j. be in compliance with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - k. be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines; and
  - l. be in compliance with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the [Codex Alimentarius Commission](#) relevant to ice cream and sorbets.
9. Ice Milk procured outside of Canada must:
- a. be in compliance with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#) (or equivalent in the country of purchase);
  - b. be in compliance with section [B.08.071. \[S\]. Ice Milk](#) of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) (or equivalent in the country of purchase);
  - c. be in compliance with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
  - d. be in compliance with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), Division 16, Food Additives; and/or
  - e. be in compliance with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - f. be in compliance with the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
  - g. be in compliance with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or

- h. comply with all the requirements listed under [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
- i. be in compliance with requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- j. be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;
- k. be in compliance with others relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the [Codex Alimentarius Commission](#) relevant to ice cream; and
- l. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All ice cream and sorbets shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements.

**Size**

10. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable to ice cream and sorbets unless otherwise specified.

**Packaging**

11. Ice cream and sorbets shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and marking which:
- a. safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic (sensory properties of a product, involving taste, colour, odour and feel) qualities of the food; and
  - b. includes packaging material made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

**Storage and Distribution**

12. Ice Cream, Sherbets and Ice Milk shall be maintained at a temperature of at least -15°C during storage and distribution. At time of delivery the product shall show no evidence of having defrosted and refrozen.

**Applicable Regulations and Resources for Ice Cream and Sorbets**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[B.08.061. \[S\]. Ice Cream Mix](#)

[B.08.062. \[S\]. Ice Cream](#)

[B.08.063. \[S\]. Sherbet](#)

[B.08.071. \[S\]. Ice Milk](#)

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

**SQA-29 – Crème glacée et sorbet laitier**

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-29-01 - Crème glacée](#)

[SQA-29-02 - Sorbet laitier](#)

[SQA-29-03 - Lait glacé](#)

[Règlements applicables et références concernant la crème glacée et le sorbet laitier](#)

**SQA-29-01 - Crème glacée****Description**

1. La crème glacée est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à crème glacée, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour crème glacée est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le mélange pour crème glacée doit respecter les exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), l'article [B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#).
2. La crème glacée achetée au Canada doit :
  - a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - b. être conforme aux articles [B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#) et [B.08.062. \[N\]. La crème glacée](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
  - c. être conforme aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), [Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - 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 dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - h. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);



- j. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - k. avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC); et
  - l. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier.
3. La crème glacée achetée à l'extérieur du Canada doit :
- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - b. être conforme aux articles [B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#) et [B.08.062. \[N\]. La crème glacée](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
  - c. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - d. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
  - e. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et du [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - 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 dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
  - h. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
  - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
  - j. avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment soit sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - k. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier; et

1. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute crème glacée et tout sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

## SQA-29-02 - Sorbet laitier

### Description

4. Le sorbet laitier est un aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait.
5. Le sorbet laitier acheté au Canada doit :
  - a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - b. être conforme à l'article [B.08.063. \[N\]. Le sorbet laitier](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
  - c. être conforme aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#) du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et du [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - 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. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
  - j. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - k. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC); et
  - l. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier.
6. Le sorbet laitier acheté à l'extérieur du Canada doit :

- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
- b. être conforme à l'article [B.08.063. \[N\]. Le sorbet laitier](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- c. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- d. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
- e. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
- 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
- h. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- j. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- k. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier; et
- l. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute crème glacée et tout sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

### SQA-29-03 - Lait glacé

#### Description

7. Le lait glacé est un aliment congelé obtenu par la congélation d'un mélange pour lait glacé, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour lait glacé est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le lait glacé doit être conforme à l'article [B.08.071 \[N\]. Lait glacé](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#).

8. Le lait glacé acheté au Canada doit :

- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - b. être conforme à l'article [B.08.071 \[N\] lait glacé](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
  - c. être conforme aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), [Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - 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 dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - h. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
  - j. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
  - k. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC); et
  - l. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier.
9. Le lait glacé acheté à l'extérieur du Canada doit :
- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - b. être conforme à l'article [B.08.071 \[N\]. Lait glacé](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
  - c. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);

- d. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
- e. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
- 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. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- j. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- k. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier; et
- l. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute la crème glacée et tout le sorbet laitier doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

### **Format**

10. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce de la crème glacée et du sorbet laitier, à moins d'avis contraire.

### **Emballage**

11. La crème glacée et le sorbet laitier doivent être emballés dans un contenant normal pour la vente au détail et au commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent :

12. permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment;

13. être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

### **Entreposage et distribution**

14. La crème glacée, le sorbet laitier et le lait glacé doivent être conservés à une température d'au moins - 15 °C durant l'entreposage et la distribution. Au moment de la livraison, le produit ne doit montrer aucune trace de décongélation et de recongelation.

**Règlements applicables et références concernant la crème glacée et le sorbet laitier**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#)

[B.08.062. \[N\]. La crème glacée](#)

[B.08.063. \[N\]. Le sorbet laitier](#)

[B.08.071 \[N\]. Lait glacé](#)

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