

**FQS-06 - Poultry**

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-06-01-01 - Table 1: Poultry Types and Classes](#)

[FQS-06-01-02 - Table 2: Poultry Cuts and Specifications](#)

[FQS-06-02 - Further Processed Poultry Products](#)

[FQS-06-03 – Cooked Chicken](#)

**[FQS-06-04 – Turkey, Ground](#)**

**[FQS-06-05 – Cooked Turkey](#)**

[Applicable regulations and resources for Poultry Products](#)

**Description**

1. Poultry is meat derived from dressed carcasses of birds as defined by the [Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#) and [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#)
2. The quality of poultry products is dependent upon the conditions surrounding various stages in the bird's development through production and processing.
3. Acceptable poultry shall have:
  - a. texture and flavor determine the overall quality of the meat.
  - b. standards of quality specify the factors that affect these qualities.
  - c. factors include conformation, fleshing, fat covering, defeathering, exposed flesh, discolorations, disjointed or broken bones, missing parts form the whole carcasses and freezing defects.
4. Any cut of fresh/chilled and/or frozen chicken supplied in Canada must:
  - a. comes from a facility licensed and inspected by CFIA. A list of facilities licensed and inspected by CFIA can be found at [Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#);
  - b. meet all the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#);
  - c. be Canada Grade A (unless otherwise specified) or equivalent as per the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) (or the equivalent grade of the country of origin);
  - d. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);

## CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

- e. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
  - f. be in full compliance with the requirements of the [Canadian Food Inspection Agency](#);
  - g. be delivered in good condition and show no evidence of damage or deterioration at the time of delivery,
  - h. be dressed,
  - i. be refrigerated or properly iced,
  - j. be of the kind, class, grade, cut, size or weight and type specified,
  - k. not exceed the maximum fat content as indicated in the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
  - l. not have its original weight increased by more than the percentage set out in the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#), as a result of washing, chilling or other contact with water in a registered establishment or during transportation from a registered establishment to another registered establishment;
  - m. be sound, wholesome, clean and free from foreign matter and from substances toxic or aesthetically offensive;
  - n. be individually wrapped (poultry carcass in a container) to prevent the processed poultry from adhering to the container, except where the container is lined with wax paper or other material or the inner walls of the container are treated with wax or other material;
  - o. have the name of the bird species from which the meat is derived in the product description in lieu of the word Poultry;
  - p. have good proportion of meat to bone;
  - q. have adequate skin covering;
  - r. have an absence of feathers and;
  - s. be free from discoloration.
5. Any cut of fresh/chilled and/or frozen poultry procured from countries other than Canada must:
- a. be procured/supplied from countries that are permitted to export these poultry products to Canada. [Meat Hygiene Manual of Procedures](#) provides current information on countries from which commercial importation of meat products is permitted;
  - b. must be Canada Grade A (unless otherwise specified) or equivalent as per the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) (or the equivalent grade of the country of origin), and/or;
  - c. meet all the requirements for the USDA Standards for Grades of Poultry as outlined in [United States Classes, Standards, and Grades for Poultry](#) and/or;

## CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

- d. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All poultry shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
  - e. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
  - f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
  - g. be in full compliance with the requirements of the [Canadian Food Inspection Agency](#);
  - h. meet all additional criteria listed for purchase of poultry products in Canada.
6. The following characteristics are unacceptable:
- a. breasts that are dented, crooked, knobby, v-shaped or, concave;
  - b. backs that are crooked or hunched;
  - c. legs and wings that are deformed;
  - d. bodies that are wedge-shaped;
  - e. thin legs and drumsticks;
  - f. backs that have insufficient flesh to cover the vertebrae and hip bones;
  - g. evidence of protruding feathers;
  - h. bruising with evidence of coagulation or clotting of blood cells;
  - i. discoloration beyond that allowed for in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#);
  - j. freezer burned products (as evident by discoloration and dehydration of the poultry skin or the surface of skinless products).

### **Packaging**

7. Every container of poultry shall be:
- a. of material strong enough to protect the poultry;
  - b. if constructed of corrugated fiberboard, be sound in construction, clean and free from discolouration and objectionable odours;
  - c. if constructed of material other than corrugated fiberboard, be suitable for cleaning and disinfection and free from noxious substances and be cleaned and disinfected before being reused.
8. Material use in packing or wrapping processed poultry shall not come into contact with the poultry unless the material is:
- a. of a kind that does not impart to processed poultry any obnoxious quality;

- b. is durable and effective having regard to the manner in which it is used and;
  - c. will not tear when it is wet.
9. No shrinkable material shall be used to wrap processed **poultry** for freezing unless the material is fitted to the shape of the poultry to form package that in undamaged.
10. No processed poultry shall be packed in a container with other processed poultry unless that other poultry bears the same common name and grade name.
11. Every container of processed poultry shall be marked in accordance the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#) and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#) and shall be marked with the following information:
- a. the grade name of the poultry;
  - b. the words “with giblets” and “avec abattis”, if giblets are packed with the poultry;
  - c. the establishment number of the establishment at which the processed poultry was prepared;
  - d. the common name of the poultry and;
  - e. all other requirements as specified in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#).

**Storage and Distribution:**

12. Fresh poultry and poultry parts shall be chilled to a temperature of 2°C and held at that temperature until delivery.
13. Chilled poultry and poultry parts shall not have been frozen at any time prior to delivery. Frozen poultry shall be delivered at a temperature of -18°C or lower. Upon delivery the product shall not show evidence of defrosting or freezer deterioration.

Kind of Poultry	Classes	NAMIP#
<b>Chicken</b> <sup>1</sup>	<b>Broiler or fryer-</b> a young chicken (usually under 13 weeks of age), of either sex, that is tender-meated with soft, pliable, smooth –textured skin and flexible breastbone cartilage.	P1000
	<b>Cornish Game Hen-</b> A Rock Cornish Game Hen or Cornish Game Hen is a young immature chicken (usually less than 5 weeks of age) of either sex with a ready-to-cook weight of not more than 0.9 kg ( 2 pounds).	P1500
	<b>Roaster or roasting chicken-</b> a bird of this class is a young chicken (usually 3 to 5 months of age), of either sex, that is tender-meated with soft, pliable, smooth-textured skin or breastbone cartilage that may be somewhat less flexible than that of a broiler or fryer.	P1100
	<b>Capon-</b> a surgically unsexed male chicken (usually under 8 months of age) that is tender-meated with soft, pliable, smooth-textured skin.	P1200
	<b>Hen, fowl or baking or stewing chicken-</b> a bird of this class is a mature female chicken (usually more than 10 months of age) with meat less tender than that of a roaster or roasting chicken and nonflexible breastbone tip.	P1300
	<b>Cock or rooster-</b> is a mature male chicken with coarse skin, toughened and darkened meat and hardened breastbone tip.	
<b>Duck</b>	<b>Broiler duckling or fryer duckling-</b> a young duck (usually under 8 weeks of age), of either sex, that is tender-meated and has a soft bill and a soft windpipe.	P3000
	<b>Roaster duckling-</b> a young duck (usually under 16 weeks of age), of either sex, that is tender-meated has a bill that is not completely hardened and a windpipe that is easily dented.	P3100
	<b>Mature duck or old duck-</b> a duck (usually over 6 months of age), of either sex, with toughened flesh, hardened bill and hardened windpipe.	P3200
<b>Geese</b>	<b>Young Goose-</b> may be of either sex, is tender-meated, and has a windpipe that is easily dented.	P4000

<sup>1</sup> A domesticated fowl of the species *Gallus domesticus* having flexible cartilage at the posterior end of the breast or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture. Nearly all parts of the bird can be used for food and the meat can be cooked in many different ways. Commercially produced chicken usually has a fairly neutral flavor and texture

	<b>Mature goose or old goose-</b> may be of either sex and has toughened flesh and hardened windpipe.	P4100
<b>Turkey</b>	<b>Fryer-roaster turkey-</b> a young immature turkey (usually under 16 weeks of age), of either sex, that is tender-meated with soft, pliable, smooth-textured skin, and flexible breastbone cartilage.	
	<b>Young Turkey-</b> a turkey (usually under 8 months of age) that is tender-meated with soft, pliable smooth-textured skin and breastbone cartilage that is somewhat less flexible than is a fryer-roaster turkey. Sex designation is optional.	P2000
	<b>Yearling Turkey-</b> a fully matured turkey (usually under 15 months of age) that is reasonably tender-meated and with reasonably smooth-textured skin. Sex designation is optional.	P220010
	<b>Mature turkey or old turkey (hen or tom) -</b> an old turkey of either sex (usually in excess of 15 months of age), with coarse skin and toughened flesh.	P2300
<b>Quail</b>	<b>Quail-</b> game bird, suitable for roasting or broiling if young; otherwise must be braised.	P7000

**FQS-06-01-02 - Table 2: Poultry Cuts and Specifications**

Poultry Cuts									
Cut	Description <sup>2</sup>	NAMI <sup>3</sup>				CFIA <sup>4</sup>			
		Chicken	Turkey	Duck	Goose	Chicken	Turkey	Duck	Goose
<b>Dressed poultry carcass (whole)</b>	A "whole bird" consists of an intact carcass with all parts, including the breast, thighs, drumsticks, wings, back, and abdominal fat. The head and feet are removed, and the tail may or	P1000	P2000	P3000	P4000	70101-11 with giblets or 70102-11	<b>80101-11 with giblets</b> or 80102-11 without	N/A	N/A

<sup>2</sup> This description is based on specifications outlined by the CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply

<sup>3</sup> The North American Meat Institute (NAMI) formerly NAMP's *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

<sup>4</sup> The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) *Wholesale Meat Specifications Document* (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

<p><b>poultry)</b></p>	<p>may not be present. The gizzard, heart, liver, and neck with or without skin (giblet pack) are included as separate parts.</p> <p>A "whole bird without giblets" consists of an intact carcass with all parts, including the breast, thighs, drumsticks, wings, back, and abdominal fat. The head and feet are removed, and the tail may or may not be present.</p>					<p>without giblets</p>	<p>giblets</p>		
<p><b>Half Poultry/Two piece cut up</b></p>	<p>A "2-piece cut-up poultry" is produced by splitting a whole bird without giblets end to end through the back and breast to produce approximately equal left and right carcass halves. The tail and abdominal fat may or may not be present. Individual parts may or may not come from the same bird.</p>	<p>P1008</p>	<p>P2008</p>	<p>P3008</p>	<p>P4008</p>	<p>70201-11</p>	<p>80202-11</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Poultry 4 Piece Cut-up</b></p>	<p>A four piece cut up bird is produced by cutting a whole bird without giblets into 2 breast quarters with wings attached and 2 leg quarters. The tail and abdominal fat may or may not be present. Individual parts may or may not come from the same bird.</p>	<p>P1009</p>	<p>N/A</p>	<p>P3009</p>	<p>N/A</p>	<p><b>70202-11</b></p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Hind</b></p>	<p>A "leg quarter" is produced by cutting</p>	<p>P1030</p>	<p>P2030</p>	<p>P3030</p>	<p>P4030</p>	<p>70901-11</p>	<p>80901-11</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>

CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

<p><b>Quarter with tail (Leg Quarter, chicken leg, back attached)</b></p>	<p>a back half along the center of the backbone into two approximately equal parts. The leg quarter consists of an intact part that includes the drumstick, thigh with adjoining portion of the back, abdominal fat, and tail. Can be specified as skinless.</p>								
<p><b>Wing, whole</b></p>	<p>A "whole wing" is produced by cutting the wing from a whole bird without giblets at the joint between the humerus and the backbone. The wing consists of: the first segment (drummette) containing the humerus that attaches the wing to the body, second segment (flat) containing the ulna and radius, and the third segment (tip) contains the metacarpals and phalanges.</p>	<p>P1036</p>	<p>P2036</p>	<p>P3036</p>	<p>P4036</p>	<p>71301-11</p>	<p>81301-11</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Wing First Segment Drummette</b></p>	<p>A "first segment wing" is produced by cutting a whole wing between the first and second segments. The second and third segments (flat and tip) are removed. The first segment wing consists of the first segment containing the humerus that attaches the wing to the body.</p>	<p>P1037</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>	<p>71304-11</p>	<p>81304-11</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Winglet, Second</b></p>	<p>A "second segment wing" is produced by cutting a whole wing between the first and second segments and the</p>	<p>P1038</p>	<p>P2040</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>	<p>71305-11</p>	<p>81305-11</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>



CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

<b>segment wing flat</b>	second and third segments. The first and third segments (drumette and tip) are removed. The second segment wing consists of the second segment containing the ulna and radius.								
<b>Back Half (Saddle)</b>	A "back half" is produced by cutting a whole bird without giblets perpendicular to the backbone at the ilium just above the femur and downward to the tip of the metasternum. The back half consists of both legs with the adjoining portion of the back, adjacent abdominal fat, and tail.	P1004	N/A	N/A	N/A	70401-11	80401-11	N/A	N/A
<b>Leg, Whole</b>	A "whole leg" is produced by separating a leg from a back half between the junction of the femur and pelvic bone. The abdominal fat and back are removed. Skin may or may not be trimmed. The whole leg consists of the thigh and drumstick-	P1031	P2031	P3031	P4031	<b>71001-11</b>	81001	N/A	N/A
<b>Thigh</b>	A "thigh" is produced by cutting a whole leg at the joint between the tibia and the femur. The drumstick and patella are removed. The thigh consists of the thigh and associated fat. Meat adjacent to the ilium (oyster meat) may or may not be present.Can	P1033 P1034 (with back attached)	P2033	P3033	P4033	<b>71101-11</b>	81101 (untrimmed)	N/A	N/A

CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

	be specified skinless and /or boneless.								
<b>Drumstick</b>	A "drumstick" is produced by cutting a whole leg through the joint between the tibia and the femur. The thigh is removed. The drumstick consists of the drumstick and patella.	P1035	P2035	P3035	P4035	71201-11	81201	N/A	N/A
<b>Bone-in whole breast with back, ribs, and wings (Front Half)</b>	A "bone-in whole breast with back, ribs, and wings" is produced by cutting a whole bird without giblets perpendicular to the backbone at the ilium just above the femur and downward to the tip of the metasternum. The neck skin is removed. The bone-in whole breast with back, ribs, and wings consists of a full breast with the adjacent back portion and both wings attached.	P1003	P2003	N/A	P4003	70301-11	80601-11/ 80602-11 first segment wings only		
<b>Bone-in whole breast without back, with ribs and wings</b>	A "bone-in whole breast without back, with ribs and wings" is produced from a bone-in whole breast with back, ribs, and wings and separating the entire breast from the back by cutting along the junction of the vertebral and sternal ribs. The neck skin and back are removed. The bone-in whole breast without back, with ribs and wings consists of the entire breast without the back and the ribs and	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	80611-1		

CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

	wings are attached.								
<b>Breast (Full Breast)</b>	The portion of the whole poultry which is separated from the wing, from the neck, from the back and from the hind quarter. The breast includes the “Y” shaped ends of the ribs and excludes the neck skin.	P1012 with rib  P1013 without ribs	P2012 with ribs  P2013 without ribs	P3012 with ribs  P3013 without ribs	P4012 with ribs  P4013 without ribs	N/A	80614-1 without back, with ribs	N/A	N/A
<b>Front half without wings</b>	A "front half without wings" is produced by cutting a whole bird without giblets perpendicular to the backbone at the ilium just above the femur and downward to the tip of the metasternum, and removing the wings. The front half without wings consists of a full breast with the adjacent back portion.	N/A	N/A	N/A	N/A	70302-11	N/A	N/A	N/A
<b>Boneless Whole Breast with tenderloin</b>	A “boneless whole breast with tenderloins” is produced from a front half without wings by separating the entire breast from the back by cutting along the junction of the vertebral and sternal ribs. The back, rib meat, neck skin and bones are removed. The boneless whole breast with tenderloins Can be specified as skinless (skin removed)01-.	N/A	N/A	N/A	N/A	<b>70604-2</b>	N/A	N/A	N/A

CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

<p><b>Bone-In split breast with back portion, ribs, and wing (hotel style split breast)</b></p>	<p>A "bone-in split breast with back portion, ribs, and wing" is produced by cutting a bone-in whole breast with back, ribs, and wings) into two approximately equal portions along the center of the sternum. The bone-in split breast with back, ribs, and wing consists of one-half of a whole breast with the back, ribs, wing, tenderloin, and bones are attached.</p>	<p>P1010</p>	<p>P2010</p>	<p>P3010</p>	<p>P4010</p>	<p>70702-1</p>	<p>80701-1</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Half Breast</b></p>	<p>One of the two approximately equal portions of a full breast obtained by cutting through the breast bone along the median line.</p>	<p>P1014 with ribs P1015 without ribs</p>	<p>P2014 with ribs P2015 without ribs</p>	<p>P3014 with ribs P3015 without ribs</p>	<p>P4014 with ribs P4015 without ribs</p>	<p>70701-1</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<p><b>Breast/ Front Quarter; Split Breast</b></p>	<p>A "breast quarter" is produced by cutting a front half along the sternum and back into two approximately equal portions. The breast quarter consists of half of a breast with the attached wing and a portion of the back.  A "breast quarter without wing" is produced by cutting a front half without wings along the sternum and back into two approximately equal</p>	<p>P1010 with wing P1011 without wing</p>	<p>P2010 with wing P2011 without wing</p>	<p>P3010 with wing P3011 without wing</p>	<p>P4010 with wing P4011 without wing</p>	<p><b>70501-11 with wing</b> 70502-11 without wing</p>	<p>80704-1 with ribs 80705-1 without ribs</p>	<p>N/A</p>	<p>N/A</p>

CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

	portions. The breast quarter without wing consists of half of a breast with a portion of the back. Can be specified skinless or boneless or skinless and boneless.								
<b>Boneless Split Breast without back or rib meat, without tenderloin</b>	Produced by cutting a bone-in whole breast without the back, with ribs and wings (80611) into two approximately equal portions along the centre of the sternum and removing ribs, wings, bones and tenderloin. The boneless split breast without back portion, tenderloin, or rib meat consists of one-half of a whole breast without back, tenderloin or rib meat. Can be specified skinless.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	<b>80712-21</b>	N/A	N/A
<b>Breast Fillet, tenderloin</b>	A "tenderloin" is produced by separating the inner pectoral muscle from the breast and the sternum. The tenderloin consists of a single intact muscle with the embedded tendon.	P1017	P2017	P3017	N/A	70801-22	80801-22	N/A	N/A
<b>Breast Fillet, tenderloin, tendon clipped</b>	A "tenderloin with tendon clipped" is produced by separating the inner pectoral muscle from the breast and the sternum. The protruding portion of the tendon is removed. The tenderloin with tendon clipped consists of a single intact muscle.	P1018	P2018/ P2018D  (destrapped)	P3017	N/A	70802-22	80802-22 clipped/ 80803-22 tendon removed	N/A	N/A

CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

<b>Whole Back</b>	A "whole back" is produced by cutting a whole bird without giblets perpendicular to the backbone at the junction of the neck. A cut is then made parallel along each side of the backbone through the vertebral ribs down to the base of the ilium, and along the outer edge of the pelvic bones. The whole back consists of the entire backbone, ilium, and pelvic bones with attached meat and skin. The tail, abdominal fat, and portions of the kidneys and testes may or may not be present.	P1041	N/A	N/A	N/A	71404-11	N/A	N/A	N/A
<b>Back, Lower</b>	A "lower back" is produced by cutting a back half through the joint between the femur the pelvic bone to remove each of the legs. The lower back consists of the lower backbone, ilium, and pelvic bones with attached meat and skin. The tail, abdominal fat, and portions of the kidneys and testes may or may not be present.	N/A	N/A	N/A	N/A	71402-11	N/A	N/A	N/A
<b>Meat, Diced</b>	Turkey meat is available as a PSO (Purchaser Specified Option) as either dark meat only, or white meat only, or both without any skin or bones, seasonings or additives. It must be available in a diced size of approximately 7 mm. It must be						N/A		

	individually quick frozen and bulk packed.								
<b>Poultry Giblets</b>	<p><b>Gizzards, processed:</b> The "gizzard" is removed from a carcass body cavity. Gizzards are mechanically cut and processed by removing the inner lining and contents. Fat and other adhering organs are removed. The gizzard consists of one or more irregularly shaped pieces of the enlarged muscular portion of the digestive canal.</p> <p><b>Livers:</b> The "liver" is removed from a carcass body cavity. The bile sac (gall bladder) is removed. The liver consists of a smooth brownish to reddish colored organ with one or more lobes that is irregular in shape and size.</p> <p><b>Hearts:</b> The "heart" is removed from a carcass body cavity. Fat attached to the heart, the pericardial sac, and the aortal cap is removed. The heart consists of a muscular organ that circulates blood.</p>	P1043	P2043	N/A	P4043	71901-00 processed gizzards; 72001-00 livers 72101-00 hearts	81901-00 hand processed gizzards 81902-00 mechanically processed gizzards 82001-00 livers 82101-00 hearts, cap off 82102-00 hearts, cap on	N/A	N/A
<b>Neck</b>	A "neck" is produced by cutting the neck from the carcass at the shoulder joint and removing the head. The neck	P1042	P2042	N/A	N/A	71601-11	N/A	N/A	N/A

CAF Food Quality Specifications

A-85-269-002/FP-Z01

	consists of the neck bones with attached meat and skin.								
<b>Bones, Chicken</b>	Bones include any type of bones from the carcass and may or may not include skin and tissue.	P1049	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Additional poultry cuts and modifiers can be found in the [Canadian Food Inspection Agency - Wholesale Meat Specifications Document](#) for poultry and the NAMI Meat Buyers Guide.



**FQS-06-02 - Further Processed Poultry Products**

**FQS-06-03 - Cooked Chicken**

**Description:**

14. Chicken is available cooked whole or in various other cooked forms such as strips, whole boneless, skinless breasts and cooked chicken must be prepared from chicken that complies with the standard for poultry.
15. Chicken is available diced in several forms – white meat, dark meat and as a mixture of white and dark meat, sold in varying ratios of white to dark.
16. Diced Cooked Chicken supplied must be 100 per cent white meat without any skin or bones, seasonings or additives. It must be available in a diced size of approximately 5 mm. It must be fully cooked, individually quick frozen and bulk packed.
17. Diced Chicken is unacceptable if:
  - a. it contains skin and bones
  - b. the product shows signs of previous thawing
  - c. the dice is too large or irregular

**FQS-06-04 - Turkey, Ground**

**Description**

18. Ground turkey is a mixture of white and dark turkey meat with some remaining skin and fat that is ground by mechanical means. Ground turkey should be manufactured from whole muscle material such as drumstick, thighs, neck, etc., with all components, e.g. skin and adhering fat, in natural proportions. Ground turkey is usually of a light pink colour and holds together well.
19. Ground turkey is often used as a substitute for ground beef to make a healthier choice recipe. Often, an adjustment to the spices in the recipe is required since ground turkey is milder than ground beef.
20. Because of the short shelf life of ground poultry products, ground turkey should be provided frozen.

Type	Specifications as per <i>Canadian Food Inspection Agency - Wholesale Meat Specifications Document - Turkey</i>	CFIA <sup>5</sup>
<b>Ground turkey, 10% fat or less</b>	<b>"Ground turkey, 10% fat or less" is produced by grinding white, dark, and trim meat from carcasses or parts. The kidneys, sex glands, and skin are removed prior to grinding. Ground turkey, 10% fat or less, consists of meat muscle fibers that are strand-like in appearance with the percentage of fat less than or equal to 10 percent.</b>	<b>85203-22</b>
<b>Ground turkey, white meat, 10% fat or less</b>	"Ground white turkey meat, 10% fat or less" is produced by grinding white turkey meat (breast, wing, tenderloin, scapula, and/or trim meat) from carcasses or parts. No kidneys, sex glands, or skin are added. Ground white turkey meat, 10% fat or less, consists of meat muscle fibers that are strand-like in appearance with the percentage of fat less than or equal to 10 percent.	<b>85204-22</b>

21. Ground turkey provided must be:
- a. made from fresh, not previously frozen meat;
  - b. skinless and boneless;
  - c. extra lean, containing not more than 10 per cent fat; and
  - d. free of additives.

**FQS-06-05 –Cooked Turkey**

22. Turkey is available cooked as a turkey breast, or in various other cooked forms such as diced, sliced, pulled or in a roll. Cooked turkey products must be prepared from turkey that complies with the standard for poultry.
23. **Diced cooked turkey supplied must be 100 per cent white and/or dark meat, as specified, without any skin or bones, seasonings or additives. It must be available in a diced size of approximately 5 mm. It must be fully cooked, individually quick frozen and bulk packed.**
24. Diced cooked turkey is unacceptable if:
- a. it contains skin and bones
  - b. the product shows signs of previous thawing

<sup>5</sup> The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

- c. the dice is too large or irregular
25. Sliced cooked turkey supplied must be 100 per cent white meat without any skin or bones, seasonings or additives. It must be available in a slice of approximately 5mm. It must be fully cooked, individually quick frozen and bulk packed.
26. Sliced cooked turkey is unacceptable if:
- a. it contains skin and bones
  - b. the product shows signs of previous thawing
  - c. the slice is too thick

CAF Food Quality Specifications  
**Applicable Regulations and Resources for Poultry Products**

A-85-269-002/FP-Z01

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

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

[Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators – \(CFIA\)](#)

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

[Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#)

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

[Codex Alimentarius – Code of Hygiene Practice for Meat](#)

[Canadian Food Inspections Agency - Meat Hygiene Manual of Procedures](#)

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

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Poultry Meat Cuts Manual](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Meat and Poultry Products](#)

[United States Classes, Standards, and Grades for Poultry](#)

[The Meat Buyers Guide Online](#)

**SQA-06 - Volaille**

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-06-01-01 – Tableau 1 : Espèce de volaille et catégorie](#)

[SQA-06-01-02 – Tableau 2 : Coupes de volaille et spécifications](#)

[SQA-06-02 – Produits de volaille ultérieurement transformés](#)

[SQA-06-03 – Poulet cuit](#)

[SQA-06-04 – Dinde, viande hachée](#)

[SQA-06-05 – Dinde cuite](#)

[Règlements applicables et références concernant la volaille](#)

**Description**

1. La viande de volaille doit provenir d'une carcasse d'oiseau habillée, suivant la définition donnée dans la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#).
2. La qualité des produits de volaille est fonction des conditions du développement de l'oiseau pendant les différentes étapes de la production et de la transformation.
3. Critères d'acceptation pour la volaille :
  - a. La texture et la saveur déterminent la qualité globale de la viande;
  - b. Des normes de qualité définissent les facteurs ayant une incidence sur la texture et la saveur; et
  - c. Ces facteurs comprennent la conformation, la musculature, la couche de gras, la plumaison, la chair exposée, les changements de coloration, les os disloqués ou fracturés, les parties manquantes sur les carcasses entières et les défauts dus à la congélation.
4. Les coupes de volaille fraîche, réfrigérée et/ou congelée achetées au Canada doivent :
  - a. provenir d'un établissement agréé et inspecté par [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) (la liste des établissements agréés et inspectés par [l'ACIA](#) est donnée à [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés - \(ACIA\)](#));
  - b. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);
  - c. appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine);

- d. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - e. provenir d'un établissement qui satisfait aux exigences relatives au Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMP) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - f. satisfaire entièrement aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#);
  - g. être en bon état et exemptes de traces de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;
  - h. être habillées;
  - i. être réfrigérées ou refroidies de façon appropriée avec de la glace;
  - j. être de l'espèce, de la catégorie, de la qualité, de la coupe, de la taille ou du poids spécifiés;
  - k. avoir une teneur en matières grasses qui n'excède pas le pourcentage maximal indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
  - l. ne doivent pas subir une augmentation de poids excédant le pourcentage indiqué dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) par suite du lavage, du refroidissement ou d'un autre contact avec de l'eau, dans l'établissement agréé ou pendant le transport d'un établissement agréé à un autre;
  - m. être en bon état, saines, propres et exemptes de matières étrangères et de substances toxiques ou esthétiquement désagréables pour l'humain;
  - n. être enveloppées séparément (carcasses de volaille dans un contenant) de manière à ne pas adhérer au contenant à moins que celui-ci ne soit doublé d'un papier paraffiné ou d'un autre matériau ou que ses parois intérieures ne soient traitées à la paraffine ou autre matériau;
  - o. être caractérisées, dans la description du produit, par le nom de l'espèce dont provient la viande plutôt que le terme « volaille »;
  - p. présenter un bon rapport viande/os;
  - q. être recouvertes d'une couche de peau adéquate;
  - r. être exemptes de plumes; et
  - s. être exemptes de signes de changements de couleur.
5. Les coupes de volaille fraîche, réfrigérée et/ou congelée fournies par des pays autres que le Canada :
- a. ne doivent provenir que de pays admis à exporter des produits de volaille au Canada (le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise);

- b. doivent appartenir à la catégorie Canada A (à moins d'indications contraires) ou à une catégorie équivalente, conformément au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) et/ou;
  - c. doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA relatives à la classification de la volaille, telles qu'énoncées dans les [USDA Grades and Standards for Poultry and Poultry Products](#); et/ou
  - d. doivent satisfaire à toutes les exigences des législations alimentaires locales lorsque ces dernières sont plus rigoureuses. Les volailles doivent provenir de sources approuvées par les lois, les réglementations, les procédures et les exigences locales et internationales;
  - e. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - f. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) décrits dans l'appendice du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
  - g. doivent entièrement satisfaire aux exigences de [l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#); et
  - h. doivent satisfaire à tous les critères supplémentaires en matière d'achat de produits de volaille au Canada.
6. Les caractéristiques suivantes ne sont pas acceptables :
- a. poitrines déformées, tordues, bosselées, en forme de « V » ou concaves;
  - b. dos tordus ou voûtés;
  - c. pattes et ailes déformées;
  - d. corps cunéiformes;
  - e. pattes et pilons grêles;
  - f. dos n'ayant pas suffisamment de peau pour recouvrir les vertèbres et les os de la hanche;
  - g. plumes;
  - h. contusions avec traces de coagulation ou de formation de caillots de sang;
  - i. changement de couleur excédant la valeur admissible indiquée dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#);
  - j. brûlure de congélation (dénotée par le changement de couleur ou la déshydratation de la peau de la volaille ou de la surface du produit de volaille sans peau).

### Emballage

7. Le contenant utilisé pour la volaille transformée doit être :

- a. suffisamment résistant pour protéger la volaille;
  - b. de bonne construction, propre et exempt de taches, de décoloration et d'odeurs désagréables, s'il est construit de carton ondulé; et
  - c. facile à nettoyer et à désinfecter et exempt de substances nocives, nettoyé et désinfecté avant d'être réutilisé, s'il est fait d'un matériau autre que le carton ondulé.
8. Le matériau utilisé pour emballer ou envelopper la volaille transformée ne peut entrer en contact avec la volaille à moins qu'il ne réponde aux exigences suivantes :
- a. il est de nature à ne pas communiquer d'élément nocif à la volaille transformée;
  - b. il est efficace et durable pour l'utilisation qui en est faite; et
  - c. il ne se déchire pas quand il est mouillé.
9. Un matériel thermorétractable ne peut être utilisé pour envelopper la volaille transformée destinée à la congélation que s'il moule la forme de la volaille pour constituer un emballage en bon état.
10. La volaille transformée ne peut être emballée dans un contenant avec d'autre volaille transformée que si celle-ci porte le même nom usuel et nom de catégorie.
11. Tout contenant de volaille transformée doit être marqué conformément aux exigences de la [\*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)\*](#), du [\*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)\*](#) et du [\*Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)\*](#), et doit porter les renseignements suivants :
- a. le nom de catégorie de volaille;
  - b. les mentions « avec abattis » et « with giblets » si la volaille en contient;
  - c. le numéro d'établissement de l'établissement où la volaille transformée a été conditionnée;
  - d. le nom usuel de la volaille; et
  - e. toute autre mention requise par le [\*Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)\*](#).

### **Entreposage et distribution**

12. La volaille fraîche et ses parties doivent être refroidies à 2 °C et maintenues à cette température jusqu'au moment de la livraison.
13. La volaille refroidie et ses parties ne doivent jamais avoir été congelées avant la livraison. La volaille congelée doit être livrée à une température d'au plus -18 °C. Au moment de la livraison, le produit doit être exempt de signes de dégel ou détérioration due à la congélation.



Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMI
<b>Poulet<sup>1</sup></b>	<b>Poulet à frire</b> – Jeune poulet (généralement de moins de 13 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	P1000
	<b>Poulet Rock Cornish ou de Cornouailles</b> - Poulet immature (généralement de moins de 5 semaines); mâle ou femelle; poids des carcasses prêtes à cuire d’au plus 0,9 kg (2 livres).	P1500
	<b>Poulet à rôtir</b> – Jeune poulet (généralement entre 3 et 5 mois); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet un peu moins souple que chez le poulet à frire.	P1100
	<b>Chapon</b> – Jeune coq châtré (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse.	P1200
	<b>Poule, pondeuse, poulet à cuire au four, poulet à bouillir</b> – Poulet adulte femelle (généralement de plus de 10 mois); viande un peu moins tendre que celle d’un poulet à rôtir; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	P1300
	<b>Coq</b> – Poulet adulte mâle; peau épaisse; viande dure et foncée; extrémité cartilagineuse du bréchet rigide.	
<b>Canard</b>	<b>Canard à frire</b> – Jeune canard (généralement de moins de 8 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec mou; trachée molle.	P3000
	<b>Canard à rôtir</b> – Jeune canard (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; bec pas tout à fait rigide; trachée facilement déformable.	P3100
	<b>Canard mature ou vieux canard</b> – Canard adulte (généralement de plus de 6 mois); mâle ou femelle; viande dure; bec rigide; trachée rigide.	P3200
<b>Oie</b>	<b>Jeune oie</b> – Mâle ou femelle; viande tendre; trachée facilement déformable.	P4000
	<b>Oie mature ou vieille oie</b> – Mâle ou femelle; viande dure; trachée rigide.	P4100
<b>Dindon</b>	<b>Dindon à frire et à rôtir</b> – Jeune dindon immature (généralement de moins de 16 semaines); mâle ou femelle; viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet souple.	
	<b>Jeune dindon</b> – Dindon (généralement de moins de 8 mois); viande tendre; peau souple et lisse; extrémité cartilagineuse du bréchet moins souple que chez le dindon à frire et à rôtir. Désignation du sexe facultative.	P2000
	<b>Dindon de un an</b> – Dindon entièrement mature (généralement de moins de 15 mois); viande raisonnablement tendre; peau relativement lisse. Désignation du sexe facultative.	P220010

<sup>1</sup> Volaille de l’espèce Gallus domesticus dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. Presque toutes les parties de l’oiseau sont comestibles et sa viande se prête à de nombreux types de cuisson. Le poulet produit commercialement a généralement un goût et une texture assez neutres.

Espèce de volaille	Catégories	N° de la NAMI
	<b>Dindon mature ou vieux dindon</b> – Dindon adulte (généralement de plus de 15 mois); mâle ou femelle; peau épaisse; viande dure.	P2300
<b>Caille</b>	<b>Caille</b> – Gibier à plumes; à frire et à rôtir (jeune caille) ou à braiser.	P7000

## SQA-06-01-02 – Tableau 2 : Coupes de volaille et spécifications

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
<b>Carcasse habillée de volaille (volaille entière)</b>	Une « volaille entière » se compose d'une carcasse non découpée avec toutes ses parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale. La tête et les pattes sont enlevées et la queue peut être conservée ou non. Le gésier, le cœur, le foie et le cou, avec ou sans la peau (les abattis), sont joints séparément. Une « volaille entière sans abattis » se compose d'une carcasse non découpée avec toutes ses parties : poitrine, hauts de cuisse, pilons, ailes, dos et graisse abdominale La tête et les pattes sont	P1000	P2000	P3000	P4000	70101-11 avec abattis ou 70102-11 sans abattis	<b>80101-11 avec abattis</b> ou 80102-11 sans abattis	S.O.	S.O.

<sup>2</sup> Cette description générale est tiré des spécifications du [Manuel des viandes pour les services alimentaires](#) du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

<sup>3</sup> Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) Institutional Meat Purchasing Specifications de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

<sup>4</sup> Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents des Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du Département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) ainsi que dans le Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	enlevées et la queue peut être conservée ou non.								
<b>Demi-volaille</b>	Une volaille « découpée en deux morceaux » s'entend d'une volaille entière sans abattis divisée d'un bout à l'autre, par une coupe traversant le dos et la poitrine, en une moitié droite et une moitié gauche à peu près égales. La queue et la graisse abdominale peuvent ou non être présentes. Les parties individuelles peuvent ou non provenir de la même volaille.	P1008	P2008	P3008	P4008	70201-11	80202-11	S.O.	S.O.
<b>Volaille découpée en quatre</b>	Une « volaille découpée en 4 morceaux » s'entend d'une volaille entière sans abattis divisée en 2 quartiers avant, avec les ailes attachées et 2 quartiers arrière. La queue et la graisse abdominale peuvent ou non être présentes. Les parties individuelles peuvent ou non provenir de la même volaille.	P1009	S.O.	P3009	S.O.	<b>70202-11</b>	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Quart arrière avec queue (Cuisse avec dos)</b>	Une « cuisse avec dos » est obtenue en découpant un dos le long de la médiane des vertèbres thoraciques en deux parties approximativement égales. La cuisse avec dos consiste en une partie intacte comprenant le pilon, la cuisse avec la partie du dos adjacente, de la graisse abdominale et la queue. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau ».	P1030	P2030	P3030	P4030	70901-11	80901-11	S.O.	S.O.
<b>Aile entière</b>	Une « aile entière » s'obtient en découpant l'aile d'une volaille entière	P1036	P2036	P3036	P4036	71301-11	81301-11	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	sans abattis au niveau de l'articulation entre l'humérus et les vertèbres thoraciques. L'aile est composée de trois sections : la première section, le pilon d'aile, est constituée de l'humérus, par lequel l'aile est attachée au corps, la deuxième section (aileron) comprend l'ulna et le radius, et la troisième section (pointe de l'aile) comprend les métacarpes et les phalanges.								
<b>Pilon d'aile (première section)</b>	Un « pilon d'aile » s'obtient en coupant une aile entière entre la première et la deuxième section. Les deuxième et troisième sections (aileron et pointe de l'aile) sont enlevées. La première section des ailes est constituée de l'humérus, par lequel l'aile est attachée au corps.	P1037	S/O	S/O	S/O	71304-11	81304-11	S.O.	S.O.
<b>Aileron (deuxième section)</b>	Une « deuxième section d'aile » est obtenue en coupant une aile entière entre les première et deuxième sections, et entre les deuxième et troisième sections. Les première et troisième sections (pilon d'aile et pointe de l'aile) sont enlevées. La deuxième section d'aile comprend l'ulna et le radius.	P1038	P2040	S/O	S/O	71305-11	81305-11	S.O.	S.O.
<b>Moitié postérieure (selle)</b>	Une « moitié postérieure sans queue » s'obtient en découpant une volaille entière sans abattis perpendiculairement à l'épine dorsale, à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La moitié	P1004	S.O.	S.O.	S.O.	70401-11	80401-11	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	postérieure comprend les deux cuisses avec la partie du dos adjacente, la graisse abdominale adjacente et la queue.								
<b>Cuisse entière</b>	Une « cuisse entière » s'obtient en séparant une cuisse d'une moitié postérieure entre la jointure du fémur et de la ceinture pelvienne. La graisse abdominale et le dos sont enlevés. La peau peut ou non être enlevée. La cuisse entière est constituée du haut de cuisse et du pilon.	P1031	P2031	P3031 Comprend le haut de cuisse et le pilon	P4031 Comprend le haut de cuisse et le pilon	<b>71001-11</b>	81001	S.O.	S.O.
<b>Haut de cuisse</b>	Un « haut de cuisse » s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière une coupe à hauteur de l'articulation du tibia et du fémur Le pilon et la rotule sont enlevés. Le haut de cuisse est composé du haut de cuisse et de la graisse qui y est associée. La viande adjacente à l'ilion (sot-l'y-laisse) peut ou non être enlevée. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau » ou « désossée ».	P1033 P1034 (avec dos)	P2033	P3033	P4033	<b>71101-11</b>	81101 Haut de cuisse non paré)	S.O.	S.O.
<b>Pilon</b>	Un « pilon » s'obtient en pratiquant sur une cuisse entière une coupe à hauteur de la jointure du tibia et du fémur. Le haut de cuisse est enlevé. Le pilon comprend le pilon et la rotule.	P1035	P2035	P3035	P4035	71201-11	81201	S.O.	S.O.
<b>Poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes et les ailes (moitié antérieure)</b>	Une « poitrine entière non désossée avec les côtes et les ailes » s'obtient en coupant une volaille entière sans abattis perpendiculairement à l'épine dorsale, à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du	P1003	P2003	S.O.	P4003	70301-11	80601-11/ 80602-11 seulement premières sections d'aile		

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes et les ailes est composée d'une poitrine complète, de la partie du dos adjacente et des deux ailes attachées.								
<b>Poitrine entière non désossée sans le dos, avec les côtes et les ailes</b>	Une « poitrine entière non désossée sans le dos, avec les côtes et les ailes » s'obtient à partir d'une poitrine entière non désossée avec le dos, les côtes et les ailes, en séparant la poitrine entière du dos par une coupe le long de la jointure des côtes vertébrales et sternales. La peau du cou est enlevée. La poitrine entière non désossée sans le dos, avec les côtes et les ailes est composée de la poitrine entière sans le dos, et les côtes et les ailes sont attachées.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	80611-1		
<b>Poitrine (poitrine entière)</b>	Partie de la volaille entière qui est séparée de l'aile, du cou, du dos et du quart arrière. Comprend les extrémités en forme de « Y » des côtes et exclut la peau du cou.	P1012 Avec côtes P1013 Sans côtes	P2012 Avec côtes P2013 Sans côtes	P3012 Avec côtes P3013 Sans côtes	P4012 Avec côtes P4013 Sans côtes	S.O.	80614-1 sans le dos, avec les côtes	S.O.	S.O.
<b>Moitié antérieure sans les ailes</b>	Une « moitié antérieure sans les ailes » s'obtient en coupant une volaille entière sans abattis perpendiculairement à l'épine dorsale à hauteur de l'ilion, juste au-dessus du fémur, jusqu'à l'extrémité du métasternum, et en enlevant les ailes. La moitié antérieure sans les ailes est composée d'une	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	70302-11	S.O.	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	poitrine entière sans la partie du dos adjacente.								
<b>Poitrine entière désossée avec les filets</b>	Une « poitrine entière désossée avec les filets » s'obtient à partir d'une moitié antérieure sans ailes en séparant la poitrine entière du dos par une coupe le long de la jointure des côtes vertébrales et sternales. Le dos, la viande de côtes, la peau du cou et les os sont retirés. Une poitrine entière désossée avec les filets consiste en une poitrine entière sans os et avec les filets. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau » (peau enlevée) 01 -	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	<b>70604-2</b>	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Demi-poitrine non désossée avec partie du dos, côtes et aile (demi-poitrine style hôtel)</b>	Une « demi-poitrine avec partie du dos, côtes et aile » s'obtient en coupant une poitrine entière avec dos, côtes et ailes en deux parties approximativement égales le long du bréchet. La demi-poitrine avec partie du dos, côtes et aile consiste en la moitié d'une poitrine entière avec dos, côtes, aile, filet et os attachés.	P1010	P2010	P3010	P4010	70702-1	80701-1	S.O.	S.O.
<b>Demi-poitrine</b>	Une des deux parties à peu près égales d'une poitrine entière obtenue en coupant à travers le bréchet (sternum) le long de la médiane.	P1014 Avec côtes P1015 Sans côtes	P2014 Avec côtes P2015 Sans côtes	P3014 Avec côtes P3015 Sans côtes	P4014 Avec côtes P4015 Sans côtes	70701-1	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Poitrine/Quart avant; Demi-poitrine</b>	Un « quartier avant » s'obtient en découpant une moitié supérieure (70301) le long du sternum et du dos en deux parties approximativement égales.	P1010 avec aile	P2010 avec aile	P3010 avec aile	P4010 avec aile	<b>70501-11 avec aile</b>	80704-1 avec côtes	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	Le quartier avant comprend la moitié d'une poitrine avec l'aile attachée et une partie du dos. Un « quartier avant sans aile » s'obtient en découpant une moitié supérieure sans les ailes (70302) le long du sternum et le dos en deux parties approximativement égales. Le quartier avant sans aile comprend la moitié de la poitrine avec une partie du dos.	P1011 sans aile	P2011 sans aile	P3011 sans aile	P4011 sans aile	70502-11 sans aile	80705-1 sans côtes		
<b>Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet</b>	S'obtient en divisant une poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes (80611), en deux parties à peu près égales par une coupe pratiquée le long du bréchet et en enlevant les côtes, les ailes, les os et le filet. La demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes ni filet consiste en une moitié de poitrine entière sans dos ni viande de côtes ni filet. Peut être accompagnée de la spécification « sans peau ».	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	<b>80712-21</b>	S.O.	S.O.
<b>Filet de poitrine (avec tendon entier)</b>	Un « filet » s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du bréchet. Le filet consiste en un seul muscle entier, avec son tendon.	P1017	P2017	P3017	S/O	70801-22	80801-22	S.O.	S.O.
<b>Filet de poitrine Filet avec tendon sectionné</b>	Un « filet avec tendon sectionné » s'obtient en séparant le muscle pectoral interne de la poitrine et du bréchet. La partie saillante du tendon est enlevée. Le filet avec tendon enlevé consiste en un seul muscle entier.	P1018	P2018/ P2018D (avec tendon enlevé)	P3017	S/O	70802-22	80802-22 avec tendon sectionné/ 80803-22 avec tendon enlevé	S.O.	S.O.



Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
<b>Dos entier</b>	Un « dos entier » s'obtient en découpant une volaille entière sans abattis de façon perpendiculaire à l'épine dorsale, à la jonction du cou. Une coupe est alors effectuée parallèlement le long de chaque côté de l'épine dorsale, à travers les côtes vertébrales jusqu'à la base de l'ilium, et le long du bord extérieur des os pelviens. Le dos entier est composé de l'épine dorsale entière, de l'ilium et des os pelviens avec la viande et la peau attachées. La queue, la graisse abdominale et les parties des reins et des testicules peuvent être présentes ou non.	P1041	S/O	S/O	S/O	71404-11	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Bas de dos</b>	Un « bas de dos » s'obtient en découpant la moitié postérieure à travers l'articulation entre le fémur et l'os pelvien afin de retirer chacune des cuisses. Le bas de dos est composé du bas de l'épine dorsale, de l'ilium et des os pelviens avec la viande et la peau attachées. La queue, la graisse abdominale et des parties des reins et des testicules peuvent être présentes ou non.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	71402-11	S.O.	S.O.	S.O.
<b>Viande en cubes</b>	La viande de dinde est disponible comme option spécifiée par l'acheteur (OSA), soit uniquement comme viande rouge, soit uniquement comme viande blanche, ou les deux, sans peau ni os, ni assaisonnements ou additifs. Elle doit					S.O.			

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
	être offerte en cubes d'environ 7 mm. Elle doit être surgelée individuellement et emballée en vrac.								
<b>Abattis de volaille</b>	<p><b>Gésiers préparés</b> : Le « gésier » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. Les gésiers sont coupés mécaniquement, débarrassés de leur paroi interne et vidés de leur contenu. La graisse et les autres organes adhérents sont enlevés. Le gésier se compose d'un ou plusieurs morceaux de forme irrégulière de la partie musculaire large du canal digestif.</p> <p><b>Foies</b> : Le « foie » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La poche contenant la bile (vésicule biliaire) est enlevée. Le foie est un organe lisse de couleur brunâtre à rougeâtre comprenant un ou plusieurs lobes de forme et de taille irrégulières.</p> <p><b>Cœurs</b> : Le « cœur » est prélevé à l'intérieur de la carcasse. La graisse attachée au cœur, le péricarde et la crosse de l'aorte sont enlevés. Le cœur est composé de l'organe musculaire central de l'appareil circulatoire.</p>	P1043	P2043	S/O	P4043	71901-00 gésiers préparés; 72001-00 foies 72101-00 cœurs	81901-00 gésiers préparés manuellement 81902-00 gésiers préparés mécaniquement 82001-00 foies 82101-00 cœurs, sans « coiffe » 82102-00 cœurs, avec « coiffe »	S.O.	S.O.
<b>Cou</b>	Un « cou » s'obtient en séparant le cou de la carcasse par une coupe pratiquée à la jointure de l'épaule et en enlevant la tête. Le cou est constitué des vertèbres cervicales, avec la viande et la peau attachées.	P1042	P2042	S/O	S/O	71601-11	S.O.	S.O.	S.O.

Coupes de volaille									
Coupe	Description <sup>2</sup>	N° de la NAMI <sup>3</sup>				N° ACIA <sup>4</sup>			
		Poulet	Dindon	Canard	Oie	Poulet	Dinde	Canard	Oie
<b>Os de poulet</b>	Par « os », on entend tout os provenant de la carcasse; ils peuvent inclure ou non de la peau et du tissu.	P1049	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.	S.O.

**Remarque :** On trouve d'autres coupes de viande de volaille ainsi qu'une liste de modificatifs des coupes de viande a [l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande](#) ainsi que dans [The Meat Buyer's Guide Online](#).

### SQA-06-02 – Produits de volaille ultérieurement transformés

#### SQA-06-03 – Poulet cuit

##### Description

14. Le poulet cuit est offert entier ou sous diverses formes, comme des lanières, du poulet entier désossé et des poitrines sans peau. Le poulet cuit doit être préparé avec du poulet qui satisfait aux normes de qualité pour la volaille.

15. Le poulet est offert coupé sous différentes formes : viande blanche, rouge ou une combinaison des deux, vendu en diverses proportions de viande blanche et rouge.

16. Le poulet cuit et coupé en dés doit être de la viande blanche à 100 %, sans peau ou os, sans assaisonnement ou additif. Les dés doivent être d'environ 5 mm, entièrement cuits, surgelés individuellement et emballés en vrac.

17. Les dés de poulet sont inacceptables :

- a. s'ils contiennent de la peau et des os;
- b. s'ils démontrent des signes d'avoir déjà été décongelés; et
- c. si les dés sont trop gros ou irréguliers.

#### SQA-06-04 – Dinde, viande hachée

##### Description

18. La viande hachée de dinde est un mélange de viande blanche et rouge avec de la peau et des matières grasses, le tout broyé mécaniquement. La viande hachée de dinde devrait être composée de fibres musculaires entières, comme les pilons, les cuisses, le cou, etc., avec toutes leurs composantes, c'est-à-dire avec la peau et les matières grasses, en proportions naturelles. La viande hachée de dinde est habituellement de couleur rose pâle et de bonne consistance.

19. La viande de dinde hachée est souvent utilisée comme succédané du bœuf haché pour faire des recettes santé. Souvent, il est nécessaire de modifier les assaisonnements dans la recette, étant donné que la dinde hachée a une saveur moins prononcée que le bœuf haché.

20. Étant donné que la durée de conservation de la viande hachée de volaille est courte, la viande hachée de dinde devrait être offerte congelée.

**Types de dinde hachée**

Type	<i>Spécifications tirées de : <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments - Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros - Dinde</a></i>	N° ACIA <sup>5</sup>
<b>Dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum</b>	<b>La « viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum » s'obtient en broyant de la viande blanche, de la viande rouge et des parures provenant de la carcasse ou de parties de la dinde. Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont enlevés avant le broyage. La viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.</b>	<b>85203-22</b>
<b>Dinde hachée, viande blanche, 10 % de matière grasse maximum</b>	La « viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum » s'obtient en broyant de la viande blanche (viande de poitrine, d'aile, de filet, d'omoplate et/ou de parures) provenant de la carcasse ou de parties de la dinde Les reins, les glandes sexuelles et la peau sont exclus. La viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum, se compose de fibres musculaires d'aspect filandreux contenant 10 % de matière grasse maximum.	<b>85204-22</b>

21. La viande hachée de dinde doit être :
- faite à partir de viande fraîche, qui n'a pas été congelée auparavant;
  - sans peau ni os;
  - extra maigre, ne contenir pas plus de 10 % de matières grasses; et
  - exempte d'additif.

**SQA-06-05 – Dinde cuite**

22. La dinde est offerte cuite sous forme de poitrine de dinde, ou sous diverses autres formes cuites, comme en cubes, en tranches, effilochée ou roulée. Les produits de dinde cuite doivent être préparés à partir de viande de dinde conforme à la norme pour la volaille.

<sup>5</sup> Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents des Institutional Meat Purchase Specifications (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du Département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) ainsi que dans le Guide de l'acheteur de viande (Meat Buyer's Guide), qui est élaboré et tenu à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

23. **La dinde cuite en cubes qui est fournie doit être de la viande rouge et/ou blanche à 100 %, tel que spécifié, sans peau ni os, ni assaisonnements ou additifs. Elle doit être offerte en cubes d'environ 5 mm. Elle doit être entièrement cuite, surgelée individuellement et emballée en vrac.**

24. La viande de dinde cuite en cubes est inacceptable si :

- a. elle contient de la peau ou des os
- b. le produit présente des signes qu'il a été décongelé antérieurement
- c. les cubes sont trop gros ou irréguliers

25. La dinde cuite en tranches doit être de la viande blanche à 100 %, sans peau ni os, ni assaisonnements ou additifs. Elle doit être offerte en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Elle doit être entièrement cuite, surgelée individuellement et emballée en vrac.

26. La viande de dinde en tranches est inacceptable si :

- a. elle contient de la peau ou des os
- b. le produit présente des signes qu'il a été décongelé antérieurement
- c. les tranches sont trop épaisses

Spécifications de la qualité des aliments des FAC  
**Règlements applicables et références concernant la volaille**

A-85-269-002/FP-Z01

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

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

[Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés - \(ACIA\)](#)

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

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

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

[Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

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

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Volaille - Manuel de coupes de viande](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille](#)

[USDA Grades and Standards for Poultry and Poultry Products](#)

[The Meat Buyer's Guide Online](#)