

FQS-08 – Prepared Meat and Meat By Products

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-08-01 – Table 1: Prepared or Preserved Meat and Meat By Products**FQS-08-02 - Table 2: Types of Ham**FQS-08-03 – Table 3: Ham SpecificationsFQS-08-04 – Table 4: Beef ProductsFQS-08-05 – Table 5: Glazed MeatsApplicable Regulations and Resources for Prepared Meat and Meat By Products**Description**

1. Prepared meat or prepared meat by products shall be any meat or any meat by-product, to which has been added any ingredient permitted by the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), or which has been preserved, placed in a hermetically-sealed container, or cooked.
2. Preserved meat or preserved meat by products shall be cooked or uncooked meat or meat by-product that is salted, dried, pickled, corned, cured or smoked to which ingredients permitted by the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) have been added. This specification applies to prepared hams, sausage or sausage meat, potted meat, meat paste, meat spread and their by-products, meatloaf, meat roll, luncheon meat and headcheese.
3. Prepared meat and meat by products procured in Canada must:
 - a. come from a facility licensed and inspected by the [CFIA](#). A list of facilities licensed and inspected by the [CFIA](#) can be found via [Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators - \(CFIA\)](#);
 - b. be of the type and pack size specified;
 - c. comply with the descriptions and requirements indicated in [Table 1](#);
 - d. comply 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 \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
 - e. comply with relevant sections of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Meat and Poultry Products Manual of Procedures](#);
 - f. comply with the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
 - g. 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 [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines; and
 - h. be packaged in a registered establishment and labelled in accordance with sections 90 to 120 of the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#) made under the [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#).

FQS-08-01 – Table 1: Prepared or Preserved Meat and Meat By Products

Product	Description	Regulations
Headcheese	Headcheese is a cooked product. Boneless head meat which may contain all pork head meats or predominately pork head meats. It shall not contain less than 50 per cent head meat. Ears, livers and spleens are prohibited. May contain water, seasoning, preservative, and gelling agent. The meat is course cut to fine cut.	<i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</i> <i>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</i>
Creton	Creton is a cooked product made from fresh boneless pork or fresh mechanically separated meat (pork) or both. It may contain pork fatty tissue and filler. It must have a minimum of 11.5% meat product protein and a minimum of 13% total protein.	<i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</i> <i>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</i>
Bacon (NAMP item number 539)	Bacon (also known as side bacon) is made form the boneless pork belly that has been skinned, cured and smoked. It must contain salt and preservatives and may contain water, seasoning and phosphates. Most side bacon is purchased in thin slices, commonly referred to as “hotel” or “restaurant” bacon. Regular slices are approximately 1/16 of an inch thick and have 16 to 20 slices per pound. Count can vary between 14 to 22 slices per pound.	<i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</i> <i>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</i>
Whole Side Bacon (NAMP item number 538)	Side bacon sold in one piece, skin on, and unsliced. Dry-cured and with a lower moisture content than regular bacon.	<i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</i> <i>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</i>
Back Bacon or Canadian Bacon (NAMP item number 550-unsliced and 550A sliced)	Back Bacon (also known as Canadian Bacon) is the fully-cooked, cured and smoked pork eye of the loin, and thus very lean. It must contain salt and preservative, and may contain water, seasoning and phosphates. If provided sliced, slicing shall be at approximate right angles to the major muscle fibres, reasonably uniform in thickness and ranging from 50-55 slices per kilogram.	<i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</i> <i>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</i>
Peameal Bacon	Made from the boneless pork loin, it is cured in brine –“sweet pickled”– and rolled in cornmeal, giving it its distinctive yellow crust. Is an uncooked item, but, being a loin cut, it has a low fat content.	<i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</i> <i>Meat Inspection Regulations, 1990</i>

Product	Description	Regulations
		<u>(SOR/90-288)</u>
Green Bacon	Bacon that is cured, but not smoked or cooked, and sold fresh. It is primarily used as flavouring.	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</u>
Bacon bits	Pre-cooked pieces of bacon which are then dried.	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</u>
Wiltshire Bacon	Boneless, cured pork loin with portion of belly attached. It must contain salt and preservatives and may contain water, seasoning and phosphates.	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</u>
Sausage or Sausage Meat, Breakfast Sausage, Dinner Sausage	This is typically a chopped meat mixture stuffed into a tubular casing. Sausage or sausage meat is fresh boneless meat, fresh meat by-product or fresh mechanically separated meat, or any combination thereof. It may be enclosed in a casing or may have an edible coating. It may be dipped in vinegar, smoked, cooked or dried, and may contain ingredients as indicated in the <u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 14 - Meat, Its Preparations and Products</u> B.14.032. It may contain filler. It must be comminuted and, if it contains mechanically separated meat, it must be frozen. It must have a minimum of 7.5% meat product protein when sold as fresh meat product and minimum of 9% total protein when sold as fresh meat product. If sold as fresh sausage it must not contain more than 40 per cent fat. If cooked it shall have a total protein content of not less than 11 per cent. Fresh uncooked sausage and fresh uncooked sausage meat shall have a total protein content of not less than nine per cent.	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</u>
Sausage (ready to eat) (Salami, Wiener, Frankfurter,	Boneless meat or meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof. Must contain preservatives and may, in the case of fermented sausage, contain lactic acid starter. May contain fillers and other ingredients as indicated in <i>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288), Schedule 1</i>	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990</u>

Product	Description	Regulations
Bologna, Pepperoni, Liver, Sausage, Liverwurst, Mortadella, Salametti)	<i>Standards for Meat Products.</i> Must be cured, and have undergone one or more of the following treatments or processes: smoked, cooked, dried and fermented. Must contain a minimum of 9.5 % meat product protein and a minimum of 11 % total protein. If the product is liver sausage or liverwurst a minimum of 25% of the meat product ingredients must be liver, calculated as fresh liver.	<u>(SOR/90-288)</u>
Meat Loaf, Meat Roll, Meat Lunch, Luncheon Meat or Meat By-product Loaf or Meat and Meat By-product Loaf	Fresh or preserved boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, (or any combination thereof) pressed into shape. It may contain boneless meat, fatty tissue, partially defatted beef or pork fatty tissue or both and other ingredients as indicated in the <u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 14 - Meat, Its Preparations and Products B.14.035</u> . It shall have a minimum 9.5% meat product protein and a minimum 11% total protein. In the case of chicken loaf, a maximum 15% chicken skin. Meat By-product Loaf or Meat and Meat By-product Loaf shall be the food consisting, wholly or in part, of meat by-products and shall otherwise conform to the standard prescribed for meat loaf.	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</u>
Potted Meat, Meat Paste or Meat Spread and Potted Meat By-product, Meat By-product Paste or Meat By-product Spread	Fresh or preserved meat that is comminuted and cooked, and may contain meat binder, salt, sweetening agents, spices, other seasonings, a gelling agent, sodium acetate and sodium diacetate and shall have a minimum 7.5% meat product protein and a total protein content of not less than 9%. Potted Meat By-product, Meat By-product Paste or Meat By-product Spread is a food that consists, wholly or in part, of meat by-products and conforms to the standard prescribed for potted meat. In the case of liver paste or liverwurst spread, may contain wheat germ and yeast.	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</u>
Pâté de foie, Liver Paste, Liver Spread	Contains boneless fresh liver and may contain fatty tissue, preservative, filler, and a gelling agent. The product must be comminuted and cooked and contain a minimum of 7.5 % meat product protein, and a minimum of 9% total protein. A minimum of 25% of the meat product ingredients must be liver, calculated as fresh liver, except where packaged as shelf stable product in a hermetically sealed container, then a minimum 22% to be liver.	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)</u> <u>Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)</u>
Corned Beef	Coarsely cut, pre-cooked, boneless beef or a mixture of coarsely	<u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c.</u>

Product	Description	Regulations
	cut pre-cooked boneless beef and fresh boneless beef. Corned Beef must contain salt and preservatives and may contain water, seasoning, and phosphates and must be cooked and cured. It must have a minimum of 21% meat product protein when enclosed in a hermetically sealed container.	870) Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)
Blood Pudding	Blood Pudding may contain boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat or any combination thereof. It may contain preservative, filler, and/or gelling agent. It shall be comminuted and cooked and contain a minimum of 9.5% meat product protein, and a minimum of 11% total protein.	Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870) Meat Inspection Regulations, 1990 (SOR/90-288)

FQS-08-02 – Table 2: Types of Ham

Type of Ham	Ham is the hind leg of a pig, cut from the carcass and cured by salting and drying, and smoking. All hams are salted either with dry salt or brine. See Table 3 for Canadian Meat Council Specification and Meat Buyers Guide (NAMP) for specifications for individual cuts.	
Whole boneless ham	<p>Shall contain all the muscles or pieces of muscles in the same proportion as would be derived from a whole ham.</p> <p>The proportion of shank meat shall not exceed that normally present in a whole ham. Shank meat may be ground. The product may contain up to 20% of the weight of the boneless skinless ham (including shank meat) in pieces weighing less than 25 g (based on the weight of the non-cured product). The manufacturing process used in the production "Whole boneless ham" must be such that the resulting final product contains a minimum of 80% meat in pieces of muscle weighing 25 g or more on a raw meat ingredient basis. If the final product does not respect this proportion and size of pieces of meat the product shall be identified as "Chopped ham" or "Minced ham".</p>	Canadian Food Inspection Agency (CFIA) - Meat and Poultry Products Manual of Procedures
Boneless ham	As in whole boneless ham, except that all the muscles or pieces of muscles derived from a whole ham need not be present. The manufacturing process used in the production of either "Whole boneless ham" must be such that the resulting final product contains a minimum of 80% meat in pieces of muscle weighing 25 g or more on a raw meat ingredient basis. The manufacturing process used in the production of "Boneless ham" must be such that the resulting final product contains a minimum of 80% meat in pieces of muscle weighing 25 g or more on a raw meat ingredient basis. If the final product does not respect this proportion and size	Canadian Food Inspection Agency (CFIA) - Meat and Poultry Products Manual of Procedures

Type of Ham	Ham is the hind leg of a pig, cut from the carcass and cured by salting and drying, and smoking. All hams are salted either with dry salt or brine. See Table 3 for Canadian Meat Council Specification and Meat Buyers Guide (NAMP) for specifications for individual cuts.	
	of pieces of meat the product shall be identified as "Chopped ham" or "Minced ham".	
Chopped ham or minced ham	May contain more than 20% of the weight of boneless, skinless ham in pieces weighing less than 25 g.	<u>Canadian Food Inspection Agency (CFIA) - Meat and Poultry Products Manual of Procedures</u>
Uncooked Ham		
Country Cured or Virginia ham	Dry salt cured and smoked.	
Cottage Roll	Cured only. Made from the shoulder blade. This cut is economical and requires prolonged simmering.	
Cooked Ham		Regulations
Black Forest	Boneless whole muscle hams, deboned and skinned. These hams are netted prior to cooking and smoking to give a particular shape.	
Canned Ham, Tin-end, Dinner Ham, 4X4, Pullman	A canned ham consists of pieces of ham that have been brine cured, pressed or molded, vacuum-sealed in a can, and then fully cooked. Many canned hams have gelatin added, which helps to absorb the natural juices of the ham. The ham is steam cooked in the can. These hams are processed and formed and have a high moisture content and a lower meat protein. They contain varying amounts of emulsified pork. Pullman Ham is fully-cooked, ready to eat, processed, boneless pieces of ham pressed together, called "Pullman" because it is packed in long tins called "Pullman cans" because they are shaped like railway cars in a long rectangle.	

Type of Ham	Ham is the hind leg of a pig, cut from the carcass and cured by salting and drying, and smoking. All hams are salted either with dry salt or brine. See Table 3 for Canadian Meat Council Specification and Meat Buyers Guide (NAMP) for specifications for individual cuts.	
Extra Lean, 5% or less fat	Fully-cooked ham which is skinned, deboned and defatted. Contains 5% or less fat.	<u>Canadian Food Inspection Agency (CFIA) - Labelling Requirements for Meat and Poultry Products; and Canadian Food Inspection Agency (CFIA) – Fat Claims</u>
Toupie	A high moisture ham with a high moisture content	
Smoked Pork Hock	Fully cooked and smoked this ham is made from the hind shanks, but may occasionally be made from the front hock.	
Smoked Shoulder Picnic	Cured, smoked and usually partially cooked although some maybe fully cooked.	
Capicola	Cured, smoked and fully cooked boneless shoulder muscle with the addition of spices.	
Heavily Cured and Air Dried	These hams are not cooked. They may be smoked or unsmoked and are normally boneless, thinly sliced and eaten raw.	
Prosciutto and Parma	Seasoned, salted and air-dried.	
Serano and Iberica	Long aged, unsmoked ham common in Spain.	

Cut	Meat Buyers Guide (NAMP #) ¹	<p style="text-align: center;">General Description</p> <p>[based on specifications outlined by the Canadian Meat Council, Meat Buyers Guide (NAMP) and CFIA’s Meat Cuts Manual. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies exist between these descriptions and the references- Canadian Meat Council, CFIA Meat Cuts Manual or the NAMP specifications, the most recent version of these references shall apply.]</p>
Ham, Short Shank (Cured and Smoked)	501	<p>This ham is a cured and smoked product produced from a pork leg (fresh ham) according to the description provided for the product in NAMP and meeting the requirements of Item no 401A*. Approximately one half of the shank has been removed as well as the tail, vertebrae, membrane, flank muscle and exposed lymph glands are removed. Unless otherwise specified the fat thickness beneath the ham face measured at the skin edge directly under the bone shall not exceed</p> <p>1.3cm for hams weighing 6.4-7.7 kg; 1.9 cm for hams weighing 7.7-9.1 kg; 2.5 cm for ham weighing 9.1-11.8 kg; and 3.2 cm for hams weighing 11.8 kg and up.</p>
Ham, Short Shank, Skinned (Cured and Smoked), Fully Cooked	503	<p>This ham is separated from the carcass according to the description provided for the product in NAMP. The tail, vertebrae, flank muscle and exposed lymph gland shall be removed. The skin shall be removed according to the description provided for the product in NAMP with remaining fat not over 6 mm average depth and not more than .13mm at any point within 38 mm or more from the edge of the skin collar. The fat along the butt end shall be neatly bevelled to meet the lean. Curing, further trimming, skinning or defatting must be completed prior to smoking. After cooking and chilling the product is individually wrapped in a suitable moisture and grease resistant plastic or paper.</p>

¹ [*The Meat Buyer’s Guide*](#) is based upon the latest in the series of IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture’s, AMS (Agricultural Marketing Services), etc. It is the authoritative manual to meat and poultry identification for the NAMP.

Cut	Meat Buyers Guide (NAMP #)	<p align="center">General Description</p> <p>[based on specifications outlined by the Canadian Meat Council, Meat Buyers Guide (NAMP) and CFIA’s Meat Cuts Manual. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies exist between these descriptions and the references- Canadian Meat Council, CFIA Meat Cuts Manual or the NAMP specifications, the most recent version of these references shall apply.]</p>
Ham, Boneless, (Cured and Smoked) , Fully Cooked	505	<p>This product is boneless and skinless in addition to meeting the specifications for NAMP item number 503. The product must also be free of the popliteal and all exposed lymph glands and any exposed heavy (opaque) connective tissue. Surface fat in excess of 6 m is removed. The femur, aitch bone, and shank bones are removed. Prior to smoking and cooking, the ham shall be placed in a casing so that the major muscle fibers run lengthwise with the casing so as to permit slicing at approximately right angles the long axis of the ham. The ham may be cylindrical, oval or elliptical in shape and shall be smooth and compact and free of pockets of air. NAMP item number 505A is a similar product that is netted or string tied instead of being placed in a casing.</p>
Ham, Boiled, Boneless (Cured), Fully Cooked	508	<p>This item is prepared from any portion or portions of one or more hams which have been trimmed of fat and connective tissue. The finished product may be requested in a Pullman or pear shape. The product is packaged either in plastic-lined can or close fitting heat-sealed plastic-type bag. The product is free from gelatinous material and, fat. If smoke flavouring has been added this must be indicated on the label.</p>
Ham, Honey-Cured (smoked), Partially Boned, Spiral Cut	510	<p>Spiral cut hams are smooth, plumb, elongated and oval-shaped. Produced from a completely skinless ham that has honey included in the curing process prior to smoking. The shank shall be removed. All surface fat in excess of 0.25 inch (6mm) average depth and 0.5 inch (13mm) at any point shall be removed. The ham is spiral sliced to the specified thickness so that the slices remain firmly attached to the femur bone. This product is vacuum packaged in a close-fitting polyethylene plastic bag.</p>

Cut	Meat Buyers Guide (NAMP #)	<p align="center">General Description</p> <p align="center">[based on specifications outlined by the Canadian Meat Council, Meat Buyers Guide (NAMP) and CFIA’s Meat Cuts Manual. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies exist between these descriptions and the references- Canadian Meat Council, CFIA Meat Cuts Manual or the NAMP specifications, the most recent version of these references shall apply.]</p>
Ham, Chunked and Formed (Cured), Fully Cooked	511	This ham is free form bones, cartilage, skin, heavy connective tissue, air or gelatine pockets and lymph glands. A cross section cut will show a definition of various muscle groups held together with a binder of finely ground ham trimmings or finely ground shank meat. Unless otherwise specified the product shall be Pullman style. NAMP #511A is the cured ham stuffed into an artificial casing and smoked. Artificial smoke flavouring is not permitted.
Ham, Diced (Cured and Smoked)	512A	Product for this item comes from ham that is cured, smoked and fully cooked before dicing. All skinning or defatting must be completed prior to smoking or dicing. Smoke flavouring is not permitted. The meat used may be either hand or mechanically diced but grinding or chopping is not allowed and the product must be practically free from shank and heel meat, fat, bones, cartilage, skin, connective tissue and lymph glands. The size of the dice and package must be specified by the purchaser.
Pork Shoulder Butt, Cellar Trimmed Boneless (Cured and Smoked)	530	In addition to the specifications as per NAMP #503 item number, this product must be trimmed so that any surface fat in excess of 0.25 inch (6 mm) is excluded. The butt is cured and stuffed into a close, smooth-fitting artificial casing, either prior to or after smoking.
Ham Steak (Cured and Smoked), Boneless	1531	Prepared from ham meeting the specifications for NAMP item number 505, 508 or 509. The steaks are sliced perpendicular to the long axis of the ham in accordance with the specifications requested by the purchaser and shall be uniform in shape and have a cured and smoked appearance. A two toned appearance is acceptable with the lean meat having a

Cut	Meat Buyers Guide (NAMP #)	General Description [based on specifications outlined by the Canadian Meat Council, Meat Buyers Guide (NAMP) and CFIA's Meat Cuts Manual. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies exist between these descriptions and the references- Canadian Meat Council, CFIA Meat Cuts Manual or the NAMP specifications, the most recent version of these references shall apply.]
		fine, smooth texture and uniform bright colour. The steaks shall be free for all skin, bruises, blood clots, lymph glands, bone cartilage and surface fat.

FQS-08-04 - Table 4: Beef Products

Beef Product	Meat Buyers Guide (NAMP #) ²	General Description
Beef, Jerky, Smoked		Smoked beef jerky is lean beef that has been trimmed of fat, cut into strips and then dried to prevent spoilage. Normally this drying includes the addition of salt to prevent bacteria from developing on the meat before sufficient moisture has been removed and the use of smoke at a low heat (usually under 70° C/160°F). Herbs and spices and sweeteners can be added, depending on whether or not a sweet or a savory product is required.
Beef, Salted		Prepare from boneless beef. See <i>FQS-02 – Beef</i> for further definition of the cuts of beef. Salted Beef must contain salt and preservatives and may contain water, and phosphates.
Beef, Brisket In Brine	120	Prepare from the boneless brisket. See <i>FQS-02 – Beef</i> for further definition of the cut. Beef Brisket in brine must contain salt and preservatives and may contain water, and phosphates.
Beef, Brisket, Corned	120	Prepare from the boneless brisket. See <i>FQS-02 – Beef</i> for further definition of the cut. Corned Beef Brisket must contain salt and preservatives and may contain water, seasoning, and phosphates and must be cooked and cured.

² [The Meat Buyer's Guide](#) is based upon the latest in the series of IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's, AMS (Agricultural Marketing Services), etc. It is the authoritative manual to meat and poultry identification for the NAMP.

Beef Product	Meat Buyers Guide (NAMP #) ²	General Description
Pastrami		Pastrami is commercially made corned beef that has been hot smoked.
Donair meat		<p>Donair meat is usually beef, although chicken and lamb donair meat is also common. There are two distinct types of donair meat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. commonly referred to as donairs or gyros, this product is made with ground meat that is formed into a cone shape and frozen; and 2. commonly referred to as “chawarmas” or shawarmas meat is made with thin whole cuts of meat that are marinated before being stacked on a skewer. <p>All Donair meat supplied must be made from meat that is government inspected and approved.</p>

FQS-08-05 – Table 5: Glazed Meats

Glazed Meat	General Description
Pâté	Pâtés are mixtures of cooked ground meat and fat minced into a spreadable paste. Additions include herbs, spices, vegetables, and alcohol (wine, cognac, or brandy).
Terrines	A terrine is a French forcemeat loaf similar to a pâté but made with more coarsely chopped ingredients. Terrines are usually served cold or at room temperature. Most terrines contain a large amount of fat as well as pork although it is often not the main ingredient as many terrines can be made with game or wild meats (i.e. deer or bison).
Galantines	A galantine is a French dish of de-boned stuffed meat, most commonly fish or poultry that is poached and served cold, coated with aspic. Galantines are often stuffed with forcemeat and pressed into a cylindrical shape.

Applicable Regulations and Resources for Prepared Meat and Meat By Products

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

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

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

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 14 - Meat, Its Preparations and Products](#)

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

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

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

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Labelling Requirements for Meat and Poultry Products](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Fat Claims](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Meat and Poultry Products Manual of Procedures](#)

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

[All About Canadian Pork: A Guide to Purchasing, Handling & Cooking Pork](#)

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

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

SQA-08 - Viande et sous-produits de viande préparés ou conservés

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-08-01 – Tableau 1 : Viande et sous-produits de viande préparés ou préservés](#)**[SQA-08-02 - Tableau 2 : Types de jambon](#)****[SQA-08-03 – Tableau 3 : Spécifications sur le jambon](#)****[SQA-08-04 – Tableau 4 : Produits du bœuf](#)****[SQA-08-05 – Tableau 5: Viandes Glacées](#)****[Règlements applicables et références concernant la viande et sous-produits de viande préparés ou conservés](#)****Description**

1. La viande et les sous-produits de viande préparés doivent être composés des viandes ou des sous-produits de viande, auxquels ont été ajoutés des ingrédients autorisés par le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), qui ont été conservés, puis placés dans un contenant hermétique ou qui ont été cuits.
2. La viande et les sous-produits de viande conservés doivent être composés de viande (cuite ou non) ou de sous-produits de viande (cuits ou non) salés, séchés, marinés, saumurés ou fumés auxquels ont été ajoutés des ingrédients autorisés par le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#). La présente spécification s'applique aux aliments préparés suivants : jambons, saucisses ou viande à saucisses, terrines de viande, pâtes de viande, viande à tartiner et leurs sous-produits, pains de viande, rouleaux de viande, viandes froides et tête fromagée.
3. La viande et les sous-produits de viande préparés achetés au Canada doivent :
 - a. provenir d'une installation agréée et inspectée par [l'ACIA](#). Une liste des installations agréées et inspectées par [l'ACIA](#) se trouve à [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés \(ACIA\)](#);
 - b. être conformes au type et au format d'emballages spécifiés;
 - c. être conformes aux descriptions et aux exigences indiquées dans le [tableau 1](#);
 - d. 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\)](#), le [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 \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
 - e. être conformes aux articles pertinents du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), [Titre 14 – Viande, préparations et produits de la viande](#) et du [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#);
 - f. être conformes au [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - g. être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr 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 l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise (ARMPC); et

- h. être emballés dans un établissement enregistré et être étiquetés conformément aux articles 90 à 120 du [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et à tous les règlements d'application de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#).

SQA-08-01 - Tableau 1 : Viande et sous-produits de viande préparés ou préservés

Produit	Description	Réglementation
Tête fromagée	La tête fromagée est un produit cuit. Elle est composée de viande de tête de porc désossée et peut contenir un mélange de tous les types de viande de tête de porc ou un mélange composé majoritairement de viande de tête de porc. Elle doit contenir au moins 50 % de viande de tête. Les oreilles, le foie et la rate sont interdits dans le mélange. La tête fromagée peut contenir de l'eau, des assaisonnements, des agents de conservation et des agents gélifiants. La viande peut être coupée grossièrement ou finement.	Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande
Cretons	Les cretons sont un produit cuit, fabriqué avec de la viande de porc fraîche désossée ou de la viande de porc fraîche séparée mécaniquement, ou les deux. Ils peuvent contenir des tissus adipeux de porc et des agents de remplissage. Ils doivent contenir au moins 11,5 % de protéines de produits de viande et avoir une teneur totale en protéines d'au moins 13 %.	Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande
Bacon (numéro d'article de la NAMP : 539)	Le bacon (aussi connu sous le nom de bacon de flanc) est fait de flanc de porc désossé sans peau qui a été salé et fumé. Il doit contenir du sel et des agents de conservation et peut contenir de l'eau, des assaisonnements et des phosphates. La majorité du bacon de flanc est vendu en tranches minces, communément appelé bacon « hôtel » ou « restaurant ». Les tranches régulières sont d'une épaisseur d'environ 1/16 de pouce; une livre de bacon contient habituellement entre 16 et 20 tranches, mais leur nombre peut varier de 14 à 22.	Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande
Bacon de flanc entier (numéro d'article de la NAMP : 538)	Il s'agit de bacon de flanc vendu en une seule pièce, avec la peau et non tranché. Il est salé à sec et a une plus faible teneur en eau que le bacon régulier.	Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande
Bacon de dos ou bacon canadien (numéro	Le bacon de dos (aussi connu sous le nom de bacon canadien) est fait d'œil de longe de porc entièrement cuit, salé et fumé; il est très maigre. Il doit contenir du sel et des agents de conservation et peut contenir de l'eau, des	Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14

Produit	Description	Réglementation
d'article de la NAMP : 550 [non tranché] et 550A [tranché])	assaisonnements et des phosphates. S'il est vendu tranché, la coupe doit être faite approximativement à angle droit par rapport aux principales fibres musculaires, d'épaisseur raisonnablement uniforme et compter de 50 à 55 tranches par kilogramme.	<i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Bacon de dos enrobé de pois	Fait à partir de longe de porc désossée, ce bacon est saumuré (comme un cornichon), puis est roulé dans la semoule de maïs, ce qui lui donne une croûte jaune typique. Il n'est pas cuit, mais comme il est fait de longe, sa teneur en gras est faible.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Bacon frais	Bacon salé, mais non fumé ni cuit, vendu frais. Il est principalement utilisé comme aromatisant.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Miettes de bacon	Morceaux de bacon précuits qui sont ensuite séchés.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Bacon Wiltshire	Longe de porc désossée et salée avec une partie du flanc jointe. Le bacon Wiltshire doit contenir du sel et des agents de conservation, et peut contenir de l'eau, des assaisonnements et des phosphates.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Saucisse ou viande à saucisse, Saucisse à déjeuner, saucisse à souper	Il s'agit généralement d'une enveloppe tubulaire remplie d'un mélange de viande hachée. La saucisse ou la viande à saucisse fraîche est faite de viande fraîche désossée, de sous-produit de viande frais ou de viande fraîche séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ces derniers. Elle peut être renfermée dans des boyaux ou avoir un enrobage comestible. Elle peut être mouillée de vinaigre, fumée, cuite ou séchée, et peut contenir des ingrédients indiqués dans le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 14, Viande, préparations et produits de la viande</i> EB.14.032. Elle peut contenir des agents de remplissage. La viande doit	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>

Produit	Description	Réglementation
	être fragmentée, et si la saucisse contient de la viande séparée mécaniquement, elle doit être congelée. Elle doit contenir un minimum de 7,5 % de protéines de produit de viande lorsqu'elle est vendue comme produit de viande frais et une teneur totale en protéines d'au moins 9 %. Si elle est vendue en tant que saucisse fraîche, elle ne doit pas contenir plus de 40 % de gras. Si elle est cuite, elle doit avoir une teneur totale en protéines d'au moins 11 %. La saucisse fraîche non cuite et la viande à saucisse fraîche non cuite doivent avoir une teneur totale en protéines d'au moins de 9 %.	
Saucisse (prête à manger) (salami, saucisse fumée, saucisse de Francfort, bologne, pepperoni, saucisse de foie, liverwurst, mortadelle, salametti)	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ces derniers. Elle doit contenir des agents de conservation et peut, dans le cas des saucisses fermentées, contenir du levain lactique. Elle peut contenir des agents de remplissage et d'autres ingrédients indiqués dans le <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i> . Elle doit être saumurée et avoir reçu un ou plusieurs des traitements suivants : fumage, cuisson, séchage et fermentation. Elle doit contenir au moins 9,5 % de protéines de produits de viande et une quantité totale de protéines d'au moins 11 %. Si le produit est de la saucisse de foie ou du liverwurst, au moins 25 % des ingrédients doivent être du foie, calculé en tant que foie frais.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Pain de viande, viande en rouleau. Viandes froides, viande en brique ou sous-produit de pain de viande ou viande et sous-produits de pain de viande	Viande fraîche ou conservée désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ces derniers, pressés(es) en une forme précise. Ces produits peuvent contenir de la viande désossée, des tissus adipeux, de la viande de bœuf partiellement dégraissée ou des tissus adipeux de porc ou encore les deux, et d'autres ingrédients, comme il est indiqué dans le <i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 14, Viande, préparations et produits de la viande B.14.035</i> . Ils doivent être composés d'au moins 9,5 % de protéines de produits de viande et avoir une teneur totale en protéines d'au moins 11 %. Le pain de poulet doit contenir au plus 15 % de peau. Le pain de sous-produits de viande ou le pain de viande et de sous-produits de viande doivent consister, en tout ou en partie, de sous-produits de viande, et être autrement conformes en tous points à la norme prescrite pour le pain de viande.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Viande en pot, pâte de viande ou viande à tartiner et sous-produits de viande en pot, sous-produits	Ces produits sont faits de viande fraîche ou conservée, fragmentée et cuite; ils peuvent renfermer un liant à viande, du sel, des agents édulcorants, des épices ou d'autres assaisonnements, un agent gélifiant, de l'acétate de sodium et du diacétate de sodium; leur teneur en protéines de viande doit être d'au moins 7,5 % et leur teneur totale en protéines, d'au moins 9 %.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288),</i>

Produit	Description	Réglementation
de viande en pâte et sous-produits de viande à tartiner	Les sous-produits de viande en pot, les sous-produits de viande en pâte et les sous-produits de viande à tartiner doivent consister, en tout ou en partie, de sous-produits de viande et être conformes à la norme relative à la viande en pot. Le pâté de foie et le saucisson de foie à tartiner peuvent contenir du germe de blé et de la levure.	<i>Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Pâté de foie, saucisson de foie à tartiner	Ils contiennent du foie frais désossé et peuvent contenir des tissus adipeux, des agents de conservation, un agent de remplissage et un agent gélifiant. Le produit doit être fragmenté et cuit, et doit contenir au moins 7,5 % de protéines de viande et au moins 9 % de protéines totales. Un minimum de 25 % des ingrédients du produit de viande doit être du foie, calculé en tant que foie frais, sauf s'il est vendu comme produit de longue conservation dans un contenant scellé hermétiquement, où un minimum de 22 % des ingrédients doit être du foie.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288),</i> <i>Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Bœuf salé	Bœuf coupé grossièrement, précuit et désossé ou un mélange de bœuf coupé grossièrement, précuit et désossé et de bœuf frais. Le bœuf salé doit contenir du sel et des agents de conservation; il peut contenir de l'eau, des assaisonnements et des phosphates et il doit être cuit et saumuré. Il doit avoir une teneur en protéines de viande d'au moins 21 % lorsqu'il est vendu dans un contenant scellé hermétiquement.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288),</i> <i>Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>
Boudin	Le boudin peut contenir de la viande désossée, des sous-produits de viande ou de la viande séparée mécaniquement, ou une combinaison de ces derniers. Il peut contenir des agents de conservation, des agents de remplissage et un agent gélifiant. Le produit doit être fragmenté et cuit, contenir au moins 9,5 % de protéines de viande et au moins 11 % de protéines totales.	<i>Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14</i> <i>Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288),</i> <i>Annexe 1 – Normes des produits de viande</i>

SQA-08-02 – Tableau 2 : Types de jambon

Type de Jambon	Le jambon est la patte arrière du porc, coupée de la carcasse, conservée par salaison et séchage, puis fumée. Tous les jambons sont salés, soit avec du sel sec, soit avec de la saumure. Voir le tableau 3 pour obtenir les spécifications du Conseil des viandes du Canada et le Meat Buyer's Guide (NAMP) relativement à chacune des coupes.	
Jambon entier désossé	Le jambon entier désossé contient tous les muscles ou morceaux de muscle que l'on trouve dans un jambon entier, et ce, dans les mêmes proportions que dans un jambon entier. La proportion de viande de jarret ne doit pas dépasser celle que l'on trouve normalement dans un jambon entier. La viande de jarret peut être hachée. Jusqu'à 20 % du jambon désossé sans peau (incluant la viande de jarret) peut être constitué de morceaux de moins de 25 g (sur la base du poids du produit non traité). Le procédé de transformation utilisé dans la production de « jambon entier désossé » doit	<i>Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA</i>

Type de Jambon	Le jambon est la patte arrière du porc, coupée de la carcasse, conservée par salaison et séchage, puis fumée. Tous les jambons sont salés, soit avec du sel sec, soit avec de la saumure. Voir le tableau 3 pour obtenir les spécifications du Conseil des viandes du Canada et le Meat Buyer's Guide (NAMP) relativement à chacune des coupes.	
	donner un produit final contenant au moins 80 % de viande en morceaux de 25 g et plus sur une base de viande crue. Si le produit final ne respecte pas cette proportion et la taille minimale des morceaux de viande à cause de la fragmentation résultant du barattage ou d'un autre procédé, le produit doit être désigné comme étant du « jambon haché ».	
Jambon désossé	Comme le jambon entier désossé, sauf que tous les muscles ou morceaux de muscle qui renferme un jambon entier ne sont pas nécessairement présents. Le procédé de transformation utilisé dans la production de « jambon entier désossé » doit donner un produit contenant au moins 80 % de jambon en morceaux de 25 g et plus sur la base de viande crue. Le procédé de transformation utilisé dans la production de « jambon désossé » doit donner un produit contenant au moins 80 % de jambon en morceaux de 25 g et plus sur la base de viande crue. Si le produit final ne respecte pas cette proportion et la taille minimale des morceaux de viande à cause de la fragmentation résultant du barattage ou d'un autre procédé, le produit doit être désigné comme étant du « jambon haché ».	<i>Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA</i>
Jambon haché	Dans le cas du jambon haché, plus de 20 % du poids du jambon désossé sans peau peut être constitué de morceaux de moins de 25 g.	<i>Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA</i>
Jambon non cuit		
Jambon campagnard ou de Virginie	Salé à sec et fumé.	
Soc roulé	Salé seulement. Épaule palette. Cette coupe est économique et nécessite une longue cuisson.	
Jambon cuit		
Forêt-Noire	Jambon, muscle entier, désossé, sans peau. Ce type de jambon est placé dans un filet avant d'être fumé, ce qui lui donne une forme particulière.	
Jambon en conserve, Tin End, jambon à souper, 4X4, Pullman	Le jambon en conserve est un produit composé de morceaux de jambon qui ont été saumurés, pressés (ou moulés), mis en conserve sous vide, puis entièrement cuits. Un grand nombre de jambons en conserve contiennent de la gélatine, qui aide à absorber les jus naturels du jambon. Le jambon est cuit à la vapeur dans la boîte de conserve. Ces types de jambon sont transformés et formés; ils ont une forte teneur en eau et une teneur plus faible en protéines de viande. Ils contiennent diverses quantités de porc émulsifié. Le jambon en conserve Pullman consiste en des morceaux de jambon pressés, entièrement cuits, désossés, traités et prêts à consommer. On appelle ce jambon « Pullman » parce qu'il est emballé dans des boîtes de conserve de forme allongée appelées « boîtes	

Type de Jambon	Le jambon est la patte arrière du porc, coupée de la carcasse, conservée par salaison et séchage, puis fumée. Tous les jambons sont salés, soit avec du sel sec, soit avec de la saumure. Voir le tableau 3 pour obtenir les spécifications du Conseil des viandes du Canada et le Meat Buyer's Guide (NAMP) relativement à chacune des coupes.	
	Pullman » en raison de leur forme qui ressemble à celle d'un wagon de chemin de fer.	
Extra maigre, pas plus de 5 % de gras	Jambon entièrement cuit qui a été découenné, désossé et dégraissé. Ne contient pas plus de 5 % de gras	<i>Exigences en matière d'étiquetage des produits de viande et de volaille - Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et Allégations relatives aux lipides - Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) –</i>
Jambon toupie	Il s'agit d'un jambon à teneur élevée en eau.	
Jarret de porc fumé	Ce jambon entièrement cuit et fumé est un jarret arrière de porc, mais peut parfois provenir du jarret avant.	
Épaule de porc fumée Picnic	Jambon salé et fumé, habituellement partiellement cuit, mais certains sont entièrement cuits.	
Jambon Capicola	Muscle de l'épaule, désossé, salé et fumé, entièrement cuit et assaisonné d'épices.	
Jambon très salé et séché à l'air	Ce type de jambon n'est pas cuit. Il peut être fumé ou non, est habituellement désossé, finement tranché et mangé cru.	
Prosciutto et jambon de Parme	Assaisonné, salé et séché à l'air.	
Serano et Iberica	Jambon longuement vieilli, non fumé et très courant en Espagne.	

SQA-08-03 – Tableau 3 : Spécifications sur le jambon (Voir le document SQA-4 pour obtenir les spécifications sur les coupes)

Coupe	Meat Buyer's Guide (n° de spécification de la NAMP) ¹	Description générale [d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'ACIA. Voir ces spécifications pour obtenir plus de précisions. En cas de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaut.]
Jambon, jarret court (salé et fumé)	501	Il s'agit d'un produit salé et fumé, provenant de la patte de porc (jambon frais), conformément à la description du produit fournie par la NAMP et aux exigences de l'article 401A*. Environ la moitié du jarret a été enlevée, ainsi que la queue, les vertèbres, la membrane, les muscles du flanc et les ganglions lymphatiques exposés. À moins d'indication contraire, l'épaisseur de la couche de gras sous la surface du jambon, mesurée à la lisière de la peau, directement sous l'os, ne doit pas dépasser

¹ [The Meat Buyer's Guide](#) est fondé sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Coupe	Meat Buyer's Guide (n° de spécification de la NAMP) ¹	Description générale [d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'ACIA. Voir ces spécifications pour obtenir plus de précisions. En cas de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaut.]
		1,3 cm pour les jambons pesant entre 6,4 et 7,7 kg; 1,9 cm pour les jambons pesant entre 7,7 et 9,1 kg; 2,5 cm pour les jambons pesant entre 9,1 et 11,8 kg; et 3,2 cm pour les jambons pesant de 11,8 kg et plus.
Jambon, jarret court, sans peau (salé et fumé) et entièrement cuit	503	Ce jambon est séparé de la carcasse conformément à la description fournie pour le produit par la NAMP. La queue, les vertèbres, les muscles du flanc et les ganglions lymphatiques exposés doivent être retirés. La peau doit être enlevée conformément à la description fournie pour le produit par la NAMP; la couche de gras restante ne doit pas excéder 6 mm d'épaisseur en moyenne et ne doit, en aucun endroit situé à moins de 38 mm du bord de la couenne, excéder plus de 13 mm. Le gras le long de la croupe doit être coupé en biais jusqu'au maigre. La salaison, le parage, le dépouillage ou le dégraissage doit être fait avant que la pièce de viande soit fumée. Après la cuisson et le refroidissement, le produit est emballé individuellement dans du plastique ou du papier qui n'imbibe pas l'eau ni le gras.
Jambon, désossé (salé et fumé) et entièrement cuit	505	Ce produit est désossé et dépouillé, en plus de respecter les spécifications de l'article 503 de la NAMP. Les glandes poplitées et tous les ganglions lymphatiques exposés doivent être retirés ainsi que tout tissu conjonctif opaque exposé. La couche de gras en surface excédant 6 mm doit être enlevée. Le fémur, l'os de la croupe et tous les os du jarret doivent être retirés. Avant d'être fumé et cuit, le jambon doit être mis dans une enveloppe de sorte que les principales fibres musculaires soient parallèles à l'enveloppe, afin de permettre de couper approximativement à angle droit le long de l'axe du jambon. Le jambon peut être cylindrique, ovale ou de forme elliptique; il doit être lisse, compact et exempt de poche d'air. L'article 505A de la NAMP est un produit semblable, qui est placé dans un filet ou ficelé au lieu d'être placé dans une enveloppe.
Jambon, bouilli, désossé (salé), entièrement cuit	508	Ce produit est préparé avec des parties d'un ou de plusieurs jambons dont le surplus de gras et les tissus conjonctifs ont été retirés. Le produit fini peut être offert sous forme Pullman ou de poire. Il est emballé dans une boîte de conserve avec revêtement intérieur en plastique ou dans un sac en plastique ajusté et scellé à la chaleur. Le produit est exempt de matière gélatineuse et de gras. Si des arômes de fumée ont été ajoutés, ceux-ci doivent être indiqués sur l'étiquette.
Jambon, saumuré au miel (fumé), partiellement	510	Les jambons de coupe spirale sont lisses, dodus, allongés et de forme ovale. Ils sont produits de jambons entièrement dépouillés, dont le processus de saumurage comprend du miel; ils sont ensuite fumés. Le

Coupe	Meat Buyer's Guide (n° de spécification de la NAMP) ¹	Description générale [d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'ACIA. Voir ces spécifications pour obtenir plus de précisions. En cas de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.]
désossé, coupe spirale		jarret doit être enlevé. Tout le gras de surface d'une épaisseur de plus de 0,25 po (6 mm) et tout amas de gras de 0,5 po (13 mm) de largeur à n'importe quel endroit doivent être retirés. Le jambon est tranché en spirale à l'épaisseur voulue de sorte que les tranches restent fixées solidement au fémur. Ce produit est emballé sous vide dans un sac de polyéthylène ajusté.
Jambon, coupé en morceaux et formé (salé), entièrement cuit	511	Ce jambon est désossé et ne comprend pas de cartilage, de peau, de tissu conjonctif lourd, de poche d'air, de gélatine ni de ganglion lymphatique. Une coupe transversale montrera la définition des différents groupes de muscles retenus ensemble par une lisière de parures de jambon finement hachées ou de viande de jarret finement hachée. À moins d'indication contraire, le produit doit être de style Pullman. L'article 511A de la NAMP désigne un jambon salé placé dans une enveloppe artificielle puis fumé. Les arômes artificiels de fumée ne sont pas permis.
Jambon, en cubes (salé), fumé	512A	Le produit provient de jambon salé, fumé et entièrement cuit, puis coupé en cubes. Le dépouillement et le dégraissage doivent être effectués avant le fumage ou la découpe en cubes. Les arômes de fumée ne sont pas permis. La viande utilisée peut être coupée en cubes à la main ou mécaniquement, mais le hachage n'est pas autorisé, et le produit doit être pratiquement exempt de viande de jarret et de talon, de gras, d'os, de cartilage, de peau, de tissus conjonctifs et de ganglions lymphatiques. La taille des morceaux et l'emballage doivent être précisés par l'acheteur.
Soc de porc, désossé, parage de salaison (salé et fumé)	530	En plus des spécifications de l'article 503 de la NAMP, ce produit doit être paré de sorte que tout le gras de surface de plus de 0,25 po (6 mm) soit retiré. Le soc est salé et placé dans une enveloppe artificielle fermée et ajustée, avant ou après le fumage.
Tranche de jambon (salé et fumé), désossée	1531	Préparée à partir de jambon conforme aux spécifications des articles 505, 508 ou 509 de la NAMP. Le jambon est tranché perpendiculairement à l'axe long, conformément aux spécifications de l'acheteur; les tranches doivent avoir une forme uniforme et une apparence salée et fumée. Une couleur deux tons est acceptable, et la viande maigre doit avoir une texture fine et lisse ainsi qu'une couleur vive uniforme. Les tranches doivent être exemptes de peau, de meurtrissures, de caillots de sang, de ganglions lymphatiques, de cartilage et de gras de surface.

SQA-08-04 - Tableau 4 : Produits du bœuf

Produit du bœuf	Meat Buyer's Guide (n° de spécification de la NAMP) ²	Description générale
Bœuf, bœuf séché, fumé		Le charqui de bœuf fumé est du bœuf maigre qui a été paré, coupé en lanières, puis séché pour prévenir la détérioration. Habituellement, le séchage comprend l'ajout de sel afin d'empêcher la croissance de bactéries sur la viande avant qu'on en retire suffisamment d'eau et qu'on la fume à basse température (habituellement moins de 70 °C/160 °F). Des fines herbes, des épices et des édulcorants peuvent y être ajoutés, selon que le produit doit être sucré ou avoir une saveur précise.
Bœuf, salé		Préparé avec du bœuf désossé. Voir le document <i>SQA-02 – Bœuf</i> pour obtenir des détails sur la définition des coupes. Le bœuf salé doit contenir du sel et des agents de conservation; il peut contenir de l'eau et des phosphates.
Bœuf, pointe de poitrine dans la saumure	120	Produit préparé avec une pointe de poitrine désossée. Voir le document <i>SQA-02 – Bœuf</i> pour obtenir des détails sur la définition de la coupe. La pointe de poitrine de bœuf dans la saumure doit contenir du sel et des agents de conservation; elle peut contenir de l'eau et des phosphates.
Bœuf, pointe de poitrine, salée	120	Produit préparé avec une pointe de poitrine désossée. Voir le document <i>SQA-02 – Bœuf</i> pour obtenir des détails sur la définition de la coupe. La pointe de poitrine de bœuf salée doit contenir du sel et des agents de conservation; elle peut contenir de l'eau, des assaisonnements et des phosphates et elle doit être cuite et salée.
Pastrami		Le pastrami est du bœuf salé commercialisé qui n'a pas été fumé à haute température.
Viande à donair		La viande à donair est habituellement du bœuf, bien que le poulet et l'agneau soient également courants. Il existe deux types de viande à donair : <ol style="list-style-type: none"> 1. celle destinée aux « donairs » ou aux « gyros », qui est composée de viande hachée façonnée en forme de cône et congelée; 2. celle destinée aux « chawarmas » ou aux « shawarmas », qui composée de minces tranches

² *The Meat Buyer's Guide* est fondé entre autres sur la plus récente série des Institutional Meat Purchasing Specifications (IMPS) de l'Agricultural Marketing Service (AMS) de l'United States Department of Agriculture (USDA). C'est le manuel officiel de la North American Meat Processors Association pour l'identification des coupes de viande rouge et de volaille.

Produit du bœuf	Meat Buyer's Guide (n° de spécification de la NAMP) ²	Description générale
		<p>de viande entière qui sont marinées, puis empilées sur une broche.</p> <p>Toute la viande à donair fournie doit être faite de viande inspectée et approuvée par le gouvernement.</p>

SQA-08-05 – Tableau 5 : Viandes Glacées

Viande glacée	Description
Pâtés	Un pâté est un mélange de viande hachée cuite et de gras pouvant être tartiné. Les autres ingrédients possibles comprennent les fines herbes, les épices, les légumes et l'alcool (vin, cognac ou brandy).
Terrines	Une terrine est un pain de farce français semblable à un pâté, mais fabriqué avec des ingrédients coupés plus grossièrement. Les terrines sont habituellement servies froides ou à température ambiante. La plupart des terrines contiennent une grande quantité de matières grasses ainsi que du porc, bien que souvent, il ne s'agisse pas du principal ingrédient puisque les terrines peuvent être faites avec du gibier, c'est-à-dire du cerf ou du bison.
Galantines	Une galantine est une charcuterie française de viande désossée farcie, habituellement de la volaille ou du poisson, qui est pochée, recouverte d'aspic et servie froide. Les galantines sont souvent remplies de farce et moulées en une forme cylindrique.

Règlements applicables et références concernant la viande et sous-produits de viande préparés ou conservés

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

[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 les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 14, Viande, préparations et produits de la viande](#)

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

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

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#)

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

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

[All About Canadian Pork: A Guide to Purchasing, Handling & Cooking Pork](#)

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

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