

FQS-23 – Legumes (Pulses)

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-23-01 – Canned Legumes](#)[FQS-23-01-01 – Canned Black Beans](#)[FQS-23-01-02 – Canned Black Eyed Peas](#)[FQS-23-01-03 – Canned Butter Beans](#)[FQS-23-01-04 – Canned Chickpeas](#)[FQS-23-01-05 – Canned Kidney Beans, Red and White](#)[FQS-23-01-06 – Canned Pinto Beans](#)[FQS-23-01-07 – Canned Red Beans](#)[FQS-23-01-08 – Canned Navy or White Beans](#)[FQS-23-01-09 – Canned Lima Beans](#)[FQS-23-01-10 – Canned Lentils](#)[FQS-23-02 – Dried Legumes](#)[FQS-23-02-01 – Dried Black Beans](#)[FQS-23-02-02 – Dried Black Eyed Peas](#)[FQS-23-02-03 – Dried Kidney or Canellini Beans](#)[FQS-23-02-04 – Dried Lentils](#)[FQS-23-02-05 – Dried Lima or Butter Beans](#)[FQS-23-02-06 – Dried Navy or White Beans](#)[FQS-23-02-07 – Dried Split Peas](#)[FQS-23-02-08 – Dried Pinto Beans](#)[FQS-23-03 – Frozen Legumes](#)[FQS-23-03-01 – Lima Beans Frozen](#)[FQS-23-04 – Further Processed Legumes](#)[FQS-23-04-01 – Hummus](#)[Applicable Regulations and Resources for Legumes \(Pulses\)](#)**Description**

1. The term legume refers to the plants whose fruit is enclosed in a pod. Pulses are part of the legume family, but the term “pulse” refers only to the dried, edible seed. In legumes, the seeds or grains are found in a pod. Legume crops include dried beans, peas and lentils. Each of these pulse crops comes in a wide range of colours and sizes. The name pulse is derived from the Latin pulis meaning thick soup or potage.

FQS-23-01-01 - Table 1: Type of Legume

Type of Legume	Characteristics
Chickpeas or Garbanzo Beans	Medium-sized, round, irregular-shaped beans. Chickpeas are slightly larger than the average pea. They are beige in colour with a creamy, firm texture and mild, nutlike flavour.
Red Kidney Beans	Medium-sized, kidney- shaped beans, dark red in colour with a soft texture.
Black Beans	Medium-sized, oval beans with black skin and white flesh.

Type of Legume	Characteristics
Black-eyed peas	Medium-sized, oval beans, cream coloured with a black dot.
Lentils	Small, thin, disk-shaped seeds that can be green, brown, red, orange or yellow in colour. Green and brown lentils hold their shape after cooking. Red, orange and yellow lentils tend to dissolve when cooked.
Lima or Butter Beans	Medium or small-sized flat kidney-shaped seeds generally creamy yellow or green in colour, although certain varieties feature colours such as white, red, purple, brown or black. The larger sized lima beans are sometimes called butter beans and are large and yellow while the smaller sized beans are known as baby lima beans and are small and green.
Navy beans or Canadian white beans	Small, white, oval beans.
Cannellini (White Kidney) beans	White, medium-sized kidney-shaped beans that hold their shape well.
Split peas	Small circular peas that have split into two halves. Split peas can be green, yellow or orange in colour. When cooked, they become very soft.
Mung beans	Small, green legumes popular in Chinese cuisine. Most often found sprouted and are commonly known as bean sprouts.
Adzuki (Red) beans	Small, round, reddish-brown legumes popular in Asian dishes.

FQS-23-01 – Canned Legumes

Description

- Many legumes are available canned in salt, water, and a variety of preservatives in standard can sizes. Canned legumes are pre-cooked so they are ready to use. They can be substituted in recipes requiring cooked legumes but may be softer and have a mushier texture than the dried, soaked, and then cooked legumes.
- Canned legumes shall have normal colour, flavour and odour corresponding to the type of legume and packing medium used and shall possess texture characteristic of the product. Canned legumes are available in low sodium or less salt and no salt added varieties.
- Whether or not it is specified on the can, all canned legumes should be rinsed before use.

FQS-23-01-01 – Canned Black Beans

Description

- Canned black beans are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned black beans shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.
- If specified as no salt canned black beans, the content of the can shall be only black beans and water.

FQS-23-01-02 – Canned Black-eyed Peas

Description

7. Canned black-eyed peas are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned black-eyed peas shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

8. If specified as no salt canned black-eyed peas, the content of the can shall be only black-eyed peas and water.

FQS-23-01-03 – Canned Butter Beans

Description

9. Canned butter beans (mature lima beans) are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned butter beans shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

10. If specified as no salt canned butter beans, the content of the can shall be only butter beans and water.

FQS-23-01-04 – Canned Chickpeas

Description

11. Canned chickpeas (garbanzo beans) are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned chickpeas shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

12. If specified as no salt canned chickpeas, the content of the can shall be only chickpeas and water.

FQS-23-01-05 – Canned Kidney Beans, Red and White

Description

13. Canned kidney beans are available in the regular format and also with reduced sodium levels. Canned Kidney Beans can be either white (Cannellini) or red, depending on the variety used. When specified as 50 per cent less salt, canned kidney beans shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

14. If specified as no salt canned kidney beans, the content of the can shall be only kidney beans and water.

FQS-23-01-06 – Canned Pinto Beans

Description

15. Canned pinto beans are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned pinto beans shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

16. If specified as no salt canned pinto beans, the content of the can shall be only pinto beans and water.

FQS-23-01-07 – Canned Red Beans

Description

17. Canned red beans are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned red beans shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

18. If specified as no salt canned red beans, the content of the can shall be only red beans and water.

FQS-23-01-08 – Canned Navy or White Beans

Description

19. Canned Navy or white beans are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned Navy beans shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

20. If specified as no salt or unsalted canned Navy beans, the content of the can shall only be Navy beans and water.

FQS-23-01-09 – Canned Lima Beans

21. Canned lima beans are available in the regular format and also with reduced sodium levels. When specified as 50 per cent less salt, canned lima beans shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

22. If specified as no salt or unsalted canned lima beans, the content of the can shall only be lima beans and water.

FQS-23-01-10 – Canned Lentils

23. Canned lentils are available in several varieties of brown, red or green lentils, in the regular format and also the reduced sodium format. When specified as 50 per cent less salt, canned lentils shall have no more than 260 milligrams of sodium per 125 ml.

24. If specified as no salt or unsalted canned lentils, the content of the can shall only be lima beans and water. Regular canned lentils should be rinsed prior to use.

FQS-23-02 – Dried Legumes

Description

25. Legumes are available dried and should be supplied from the latest season's growth. They should have a good natural colour for the type. Dried legumes shall be clean, dry, firm smooth and free from dust and dirt. The moisture content of dried peas shall not exceed 15 per cent and dried beans of 15.5 per cent by mass.

26. All dried legumes should be rinsed and checked over for foreign matter (pebbles, etc.) prior to use.

FQS-23-02-01 – Dried Black Beans

Description

27. Dried black beans are normally dark black, oval and uniform in size. Dried black beans require soaking prior to use.

FQS-23-02-02 – Dried Black Eyed Peas

Description

28. Dried black-eyed peas (also known as cow peas or field peas) are medium sized creamy coloured peas with a black dot and uniform in size. Dried black-eyed peas require soaking prior to use.

FQS-23-02-03 – Dried Kidney or Cannellini Beans

Description

29. Dried kidney beans can be either white (Cannellini) or red, depending on the variety. Dried kidney beans require soaking prior to use.

FQS-23-02-04 – Dried Lentils

Description

30. Lentils come in a variety of sizes ranging from small to extra large. The lentils most commonly available dried are whole green lentils (also known as Laird-type lentils) and split red lentils. The word "split" is used to

describe when the seed coat around the lentil has been removed and the inner part of the lentil (known as the cotyledon) has been split in half. Split lentils cook faster than whole lentils and are excellent for use in purees whereas whole lentils work better in salads.

31. Dried lentils are typically available in clear plastic packaging. Dried lentils should be rinsed before use but do not require soaking overnight like other legumes do.
32. Lentils should be stored tightly covered in a dark, dry, place and can be stored for up to a year after purchase.
33. Lentils supplied should be of the colour and size specified.

FQS-23-02-05 - Dried Lima or Butter Beans

Description

34. Dried Lima or butter beans are flat kidney-shaped seeds generally creamy yellow or green in colour and uniform in size. Dried lima beans require soaking prior to use.

FQS-23-02-06 - Dried Navy or White Beans

Description

35. Dried Navy or Canadian white beans are small, white, oval beans. Dried navy beans require soaking prior to use.

FQS-23-02-07 – Dried Split Peas

Description

36. Dried split peas are small circular peas that have split into two halves. Split peas can be green, yellow or orange in colour.
37. Split peas should be supplied in the colour specified.
38. Dried Legumes are unacceptable if they:
 - a. are discoloured or unevenly coloured;
 - b. dirty and/or show signs of moisture damage; and
 - c. are of visibly varying sizes.

FQS-23-02-08 - Dried Pinto Beans

Description

39. Dried pinto beans are flat kidney-shaped seeds generally creamy yellow to reddish in colour with brown markings and uniform in size. Dried pinto beans require soaking prior to use.

FQS-23-03 – Frozen Legumes

Description

40. Legumes are available frozen. Legumes should be of the same or the equivalent quality of fresh legumes and frozen using IQF (Individual Quick frozen) technology.
41. Unless otherwise specified, Canada Grade A (or equivalent) is to be provided.

FQS-23-03-01 - Lima Beans Frozen

Description

42. Lima beans are frozen either as the mature Fordhook Lima beans or as Baby lima beans. Baby lima beans should be of relatively uniform size and green colour.

43. Lima beans must be supplied in the type specified and Canada Grade A or equivalent.

FQS-23-04 – Further Processed Legumes

FQS-23-04-01 – Hummus

44. Hummus is composed of cooked, puréed or mashed chickpeas, tahini (a condiment made from toasted, ground, hulled sesame seeds), garlic, lemon juice, olive oil, cumin, and salt. Hummus is used as a popular Mid-Eastern condiment or as a protein substitute when eaten with pita bread. Hummus is available plain or in a variety of different flavours. Unless otherwise specified, hummus must be provided as plain hummus.

45. All pulses (grain legumes) procured in Canada must:

- a. comply with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\) – Acts and Regulations](#), the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#), the [Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#), and the [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#);
- b. comply with all requirements listed under the [Canadian Grain Commission – Home Page](#);
- c. be a minimum of Canada No. 1 according to [The Official Grain Grading Guide of the Canadian Grade Commission](#) or [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#) Schedule 3 Tables 24-26 and 30-37;
- d. comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under [The Official Grain Grading Guide of the Canadian Grade Commission](#);
- e. comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety, Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\) - Acts and Regulations](#), and [Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#);
- f. comply with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
- g. comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#);
- h. comply with all the requirements listed under the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
- i. comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- j. comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
- k. be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines;

- l. comply with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the Codex Alimentarius Commission relevant to pulses (grain legumes) [Codex Alimentarius - General Standard for Certain Pulses](#); and
 - m. comply with any microbiological criteria established in accordance with the [Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#).
46. All pulses (grain legumes) procured outside Canada must:
- a. only be procured from countries that meet federal acts and regulations governing the importation of food under the [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Products Commercially](#);
 - b. comply with the [Principles for Food Import and Export Certification \[Codex Alimentarius\]](#);
 - c. comply with relevant sections of Acts and Regulations (or the equivalent in the country where procured) listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Agriculture and Agri-Food Canada \(AAFC\) – Acts and Regulations](#), the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#), the [Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#), and the [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#);
 - d. comply with fundamental principles related to Health and Safety listed under the [Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#);
 - e. comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety, Agriculture and Agri- Food Canada \(AAFC\) – Acts and Regulations](#), and [Industry Canada – Office of Consumer Affairs \(OCA\)](#);
 - f. comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Certain Pulses](#);
 - g. comply with Pesticide and Pesticide Management Program listed under [Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#) and [Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#);
 - h. comply with food additive regulations listed in the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#); and/or
 - i. comply with food additive classes listed in the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);
 - j. comply with all the requirements listed in the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#) (or the equivalent in the country where procured);
 - k. comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and/or
 - l. comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Packaged Foods](#);
 - m. comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#);
 - n. 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;

- o. meet all requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All legumes shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements; must comply with other relevant Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice recommended by the Codex Alimentarius Commission relevant to pulses (grain legumes [Codex Alimentarius - General Standard for Certain Pulses](#);
- p. comply with those maximum residue limits and maximum mycotoxin limits established by the Codex Alimentarius Commission relevant to pulses (grain legumes [Codex Alimentarius - General Standard for Certain Pulses](#); and
- q. must comply with any microbiological criteria established in accordance with the [Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#).

Size

47. The usual retail and commercial standard size available in the market applicable to legumes, unless otherwise specified.

Packaging

48. Legumes shall be packaged in normal retail and commercial packaging, packing, labelling and marking. The packaging must safeguard the hygienic, nutritional, technological and organoleptic qualities of the food. The packaging material must be made of substances which are safe and suitable for their intended use and does not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

49. When bags are used for packaging, these must be clean, sturdy, and sealed, and when the product is packaged in sacks, these must be clean, sturdy and strongly sewn or sealed.

CAF Food Quality Specifications
Applicable Regulations and Resources for Legumes (Pulses)

A-85-269-002/FP-Z01

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

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

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

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

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

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

[Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#)

[Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#)

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

[Codex Alimentarius - General Standard for Certain Pulses](#)

[Codex Alimentarius - General Principles for Food Import and Export Certification and Inspection](#)

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

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

[Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods \[CAC/GL 21-1997\]](#)

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

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

[Canadian Grain Commission – Home Page](#)

[Pulse Canada – Home Page](#)

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

[Official Grain Grading Guide](#)

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

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

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

[Agriculture and Agri-Food Canada's Pest Management Centre \(PMC\)](#)

[Health Canada Pest Management Regulatory Agency \(PMRA\)](#)

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

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Guide to Importing Food Products Commercially](#)

[Principles for Food Import and Export Certification \[Codex Alimentarius\]](#)

SQA-23 - Légumineuses (légumineuses à grain)

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-23-01 - Légumineuses en conserve](#)[SQA-23-01-01 - Haricots noirs en conserve](#)[SQA-23-01-02 - Doliques à œil noir en conserve](#)[SQA-23-01-03 - Haricots de Lima en conserve](#)[SQA-23-01-04 - Pois chiches en conserve](#)[SQA-23-01-05 - Haricots rouges, cannellinis en conserve](#)[SQA-23-01-06- Haricots Pinto en conserve](#)[SQA-23-01-07 - Haricots riz en conserve](#)[SQA-23-01-08 – Haricots blancs en conserve \(haricots blancs en conserve\)](#)[SQA-23-01-09 – Haricots de Lima en conserve](#)[SQA-23-01-10 – Lentilles en conserve](#)[SQA-23-02 - Légumineuses sèches](#)[SQA-23-02-01 - Haricots noirs secs](#)[SQA-23-02-02 - Doliques à œil noir secs](#)[SQA-23-02-03 - Haricots rouges ou cannellinis secs](#)[SQA-23-02-04 - Lentilles sèches](#)[SQA-23-02-05 - Haricots de Lima secs](#)[SQA-23-02-06 – Petits haricots blancs](#) (haricots blancs secs)[SQA-23-02-07 - Pois cassés secs](#)[SQA-23-02-08 – Haricots Pinto secs](#)[SQA-23-03 - Légumineuses surgelées](#)[SQA-23-03-01 - Haricots de Lima surgelés](#)[SQA-23-04 – Légumineuses surtransformées](#)[SQA 23-04-01 – Hummus](#)[Règlements applicables et références concernant les légumineuses \(légumineuses à grain\)](#)**Description**

1. Le terme « légumineuses » fait référence aux plantes dont le fruit est dans une gousse. Les légumineuses à grain font partie de la famille des légumineuses, mais le terme « légumineuses à grain » désigne uniquement celles qui produisent des graines comestibles séchées. Chez les légumineuses, les semences ou graines sont contenues dans une gousse. Les légumineuses à grain comprennent les haricots, les pois et les lentilles. Chacune de ces espèces présente une vaste gamme de couleurs et de grosseurs. Le terme « légumineuse » vient du latin legumen qui signifie « plante à gousse ».

SQA-23-01-01 - Tableau 1 : Type de légumineuse

Type de légumineuse	Caractéristiques
Pois chiche	Graine de grosseur moyenne et de forme ronde et irrégulière. Le pois chiche est légèrement plus gros que le pois moyen et de couleur beige. Il a une texture ferme et crémeuse et un goût de noisette.

Type de légumineuse	Caractéristiques
Haricot rouge	Graine réniforme de grosseur moyenne, de couleur rouge foncé et à texture molle.
Haricot noir	Graine de grosseur moyenne et de forme ovale, à peau noire et à chair blanche.
Dolique à œil noir	Graine de grosseur moyenne, de forme ovale et de couleur crème avec une tache noire.
Lentille	Petite graine mince en forme de disque pouvant être de couleur verte, brune, rouge, orange ou jaune. Les lentilles vertes et brunes gardent leur forme après la cuisson. Les lentilles rouges, orange et jaunes ont tendance à fondre lorsqu'elles sont cuites.
Haricot de Lima	Graine plate réniforme de grosseur moyenne ou petite habituellement d'un jaune ou vert crémeux, bien que certaines variétés soient de couleur blanche, rouge, violette, brune ou noire. Les graines jaunes de plus grosse dimension portent parfois un autre nom tout comme les graines vertes plus petites.
Petit haricot blanc	Petite graine blanche de forme ovale.
Cannellini	Graine blanche de grosseur moyenne et réniforme qui conserve bien sa forme après la cuisson.
Pois cassé	Petite graine ronde fendue en deux moitiés. Les pois cassés peuvent être verts, jaunes ou orange. Une fois cuits, ils deviennent très mous.
Haricot mungo	Petite graine verte très appréciée dans la cuisine chinoise. Graines souvent germées, parfois appelées « germes de haricot ».
Haricot adzuki	Petite graine ronde, de teinte rouge-brun, populaire dans la cuisine asiatique.

SQA-23-01 - Légumineuses en conserve

Description

- De nombreuses légumineuses sont disponibles en conserve, dans de l'eau, salée ou non, à laquelle divers agents de conservation ont été ajoutés dans des contenants standards. Les légumineuses en conserve sont précuites et prêtes à être utilisées. Elles peuvent être substituées dans des recettes qui demandent des légumineuses cuites, mais peuvent être plus molles que les légumineuses sèches, trempées et cuites.
- Les légumineuses en conserve doivent avoir une couleur, une saveur et une odeur normales qui correspondent au type de légumineuse et d'emballage moyen utilisé et doivent avoir la texture caractéristique du produit. Les légumineuses en conserve sont disponibles dans une eau salée, à faible teneur en sel ou non salée.
- Que cela soit mentionné ou non sur le contenant, toutes les légumineuses en conserve doivent être rincées avant d'être utilisées.

SQA-23-01-01 - Haricots noirs en conserve**Description**

5. Les haricots noirs en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots noirs en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

6. Si l'étiquette indique haricots noirs sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots noirs et de l'eau.

SQA-23-01-02 - Doliques à œil noir en conserve**Description**

7. Les doliques à œil noir en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les doliques à œil noir en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

8. Si l'étiquette indique doliques à œil noir sans sel, le contenant doit contenir uniquement des doliques à œil noir et de l'eau.

SQA-23-01-03 - Haricots beurre (haricots de Lima mature) en conserve**Description**

9. Les haricots beurre (haricot de Lima mature) en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots de Lima en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

10. Si l'étiquette indique haricots de Lima sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots de Lima et de l'eau.

SQA-23-01-04 - Pois chiches en conserve**Description**

11. Les pois chiches en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les pois chiches en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

12. Si l'étiquette indique pois chiches sans sel, le contenant doit contenir uniquement des pois chiches et de l'eau.

SQA-23-01-05 - Haricots rouges, cannellinis en conserve**Description**

13. Les haricots rouges ou cannellinis en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots rouges ou cannellinis en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

14. Si l'étiquette indique haricots rouges ou cannellinis sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots rouges ou cannellinis et de l'eau.

SQA-23-01-06 - Haricots Pinto en conserve**Description**

15. Les haricots Pinto en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots Pinto en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

16. Si l'étiquette indique haricots Pinto sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots Pinto et de l'eau.

SQA-23-01-07 - Haricots rouge en conserve

Description

17. Les haricots rouge en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots rouge en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

18. Si l'étiquette indique haricots rouge sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots rouge et de l'eau.

SQA-23-01-08 – Haricots blancs en conserve

Description

19. Les haricots blancs en conserve sont disponibles dans le format ordinaire ainsi qu'avec une faible teneur en sel. Lorsque l'étiquette indique 50 pour cent moins de sel, les haricots blancs en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

20. Si l'étiquette indique haricots blancs en conserve sans sel, le contenant doit contenir uniquement des haricots blancs en conserve et de l'eau.

SQA-23-01-09 – Haricots de Lima en conserve

21. Les haricots de Lima en conserve sont disponibles selon leur préparation ordinaire ou avec une faible teneur en sodium. Lorsque l'étiquette indique 50 % moins de sel, les haricots de Lima en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

22. Si l'étiquette indique haricots de Lima en conserve « sans sel » ou « non salés », la boîte doit contenir uniquement des haricots et de l'eau.

SQA-23-01-10 – Lentilles en conserve

23. Les lentilles en conserve sont offertes dans une variété de couleurs (brunes, rouges ou vertes) selon leur préparation ordinaire ou avec une faible teneur en sodium. Lorsque l'étiquette indique 50 % moins de sel, les lentilles en conserve doivent contenir au plus 260 milligrammes de sodium par 125 ml.

24. Si l'étiquette indique lentilles en conserve « sans sel » ou « non salées », la boîte doit contenir uniquement des lentilles et de l'eau. Les lentilles en conserve dans le format ordinaire doivent être rincées avant leur utilisation.

SQA-23-02 - Légumineuses sèches

Description

25. Les légumineuses sont disponibles sèches et doivent provenir de la récolte de la dernière saison. Elles doivent avoir une belle couleur naturelle propre à leur type. Les légumineuses sèches doivent être propres, sèches, fermes, douces et libres de poussière et de saleté. La teneur en eau des pois secs ne doit pas dépasser 15 pour cent et des haricots secs 15,5 pour cent en masse.

26. Toutes les légumineuses sèches doivent être rincées et vérifiées (présence de cailloux, etc.) avant d'être utilisées.

SQA-23-02-01 - Haricots noirs secs

Description

27. Les haricots noirs secs sont habituellement très foncés, de forme ovale et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

SQA-23-02-02 - Doliques à œil noir secs

Description

28. Les doliques à œil noir secs sont des graines de grosseur moyenne, de forme ovale et de couleur crème avec une tache noire. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

SQA-23-02-03 - Haricots rouges ou cannellinis secs

Description

29. Les haricots réniformes secs peuvent être blancs (cannellinis) ou rouges, selon la variété. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

SQA-23-02-04 - Lentilles sèches

Description

30. Les lentilles viennent dans une variété de grosseurs allant de petites à très grosses. Les lentilles couramment disponibles sèches sont les lentilles vertes entières (appelées parfois lentilles de type Laird) et les lentilles rouges cassées. Le terme « cassé » est utilisé pour indiquer que la couche enveloppant la graine a été retirée et que la partie interne de la lentille (appelée le cotylédon) a été divisée en deux. Les lentilles cassées cuisent plus rapidement que les lentilles entières et sont excellentes en purée tandis que les lentilles entières sont meilleures en salade.

31. Les lentilles sèches sont habituellement disponibles dans des emballages de plastique transparents. Il faut les rincer avant de les utiliser, mais il n'est pas nécessaire de les faire tremper comme les autres légumineuses.

32. Les lentilles doivent être conservées dans un lieu sec à l'abri de la lumière et peuvent être entreposées pendant un an à compter de la date d'achat.

33. L'approvisionnement de lentilles doit être de la couleur et de la grosseur spécifiées.

SQA-23-02-05 - Haricots de Lima secs

Description

34. Les haricots de Lima sont des graines réniformes plates d'un jaune ou d'un vert crémeux et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

SQA-23-02-06 - Petits haricots blancs

Description

35. Les petits haricots blancs sont de forme ovale. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

SQA-23-02-07 - Pois cassés secs

Description

36. Les pois cassés secs sont de petits pois circulaires qui ont été divisés en deux moitiés. Ils sont de couleur verte, jaune, ou orange.

37. Les pois cassés doivent être fournis dans la couleur spécifiée.

38. Les légumineuses sèches sont inacceptables si elles :

- a. sont décolorées ou de couleur inégale;
- b. sales et montrent des signes de moisissure; et

c. de grosseur différente.

SQA-23-02-08 – Haricots Pinto secs

Description

39. Les haricots Pinto secs sont des graines réniformes plates généralement d'un jaune ou d'un rouge crémeux avec des motifs bruns et de grosseur uniforme. Il faut les faire tremper avant de les utiliser.

SQA-23-03 - Légumineuses surgelées

Description

40. Certaines légumineuses sont disponibles surgelées. Elles doivent être de qualité égale ou équivalente aux légumineuses fraîches et surgelées selon la méthode de congélation rapide individuelle.

41. Sauf indication contraire, l'approvisionnement doit être de grade A Canada ou l'équivalent.

SQA-23-03-01 - Haricots de Lima surgelés

Description

42. Les haricots de Lima sont congelés comme haricots de Lima de type Fordhook ou comme haricots de Lima. Ces derniers doivent être de grosseur et de couleur uniforme.

43. L'approvisionnement de haricots de Lima doit être du type spécifié et de grade A Canada ou l'équivalent.

SQA-23-04 – Légumineuses surtransformées

SQA-23-04-01 – Hummus

44. L'hummus est composé de pois chiches cuits, en purée ou émiettés, de tahini (un condiment fait à partir de graines de sésame rôties, moulues et décortiquées), d'ail, de jus de citron, d'huile d'olive, de cumin et de sel. L'hummus est utilisé au Moyen-Orient comme condiment populaire ou comme substitut de protéine lorsque consommé avec du pain pita. L'hummus est offert sous sa forme nature et en une variété de saveurs. Sauf indication contraire, l'hummus doit être fourni sous sa forme nature.

45. Toutes les légumineuses achetées au Canada doivent :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#), à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et à son [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
- b. être conformes aux exigences énoncées par la [Commission canadienne des grains](#);
- c. être au moins de grade Canada no 1 conformément au [Guide officiel du classement des grains](#) ou à l'annexe 3 du [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#) (tableaux 24-26 et 30-37);
- d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Guide officiel du classement des grains](#);
- e. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
- f. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);

- g. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
 - h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
 - i. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et son [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - j. être conformes aux sections pertinentes de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
 - k. avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
 - l. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain; et
 - m. doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).
46. Toutes les légumineuses à grain achetées à l'extérieur du Canada doivent :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
 - b. être conformes aux [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - c. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), de la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et de son [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#) (ou aux lois et règlements équivalents du pays d'origine);
 - d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - e. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
 - f. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#);
 - g. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire du [Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
 - h. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);

- i. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires \[Codex STAN 192-1995\]](#);
- j. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) (ou aux exigences équivalentes du pays d'origine);
- k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et son [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- l. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- m. être conformes aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- n. avoir été préparées et manipulées conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- o. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les légumineuses doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;
- p. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grain;
- q. être conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines pertinentes aux légumineuses à grain établies par la Commission du Codex Alimentarius;
- r. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).

Taille

47. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce des légumineuses, à moins d'avis contraire.

Emballage

48. Les légumineuses doivent être emballées dans un contenant normal pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Lorsque des sacs sont utilisés pour l'emballage, ceux-ci doivent être propres, robustes et fermés hermétiquement.

49. Lorsque le produit est emballé dans des sacs d'expédition, ces derniers doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

- [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)
- [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)
- [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)
- [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)
- [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)
- [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)
- [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)
- [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)
- [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)
- [Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#)
- [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires – CODEX ALIMENTARIUS](#)
- [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)
- [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)
- [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)
- [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)
- [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)
- [Commission canadienne des grains – Grains officiels du Canada](#)
- [Pulse Canada](#)
- [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)
- [Guide officiel du classement des grains](#)
- [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)
- [Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Salubrité des aliments](#)
- [Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#)
- [Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#)
- [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#)
- [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)
- [Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)
- [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)