

FQS-10 – Fresh Fruit

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-10-01 – Apples**](#)[FQS-10-02 – Apricots](#)[**FQS-10-03 – Avocado**](#)[**FQS-10-04 – Bananas**](#)[FQS-10-05 – Berries](#)[FQS-10-06 – Carambola \(Starfruit\)](#)[FQS-10-07 – Cherimoya](#)[FQS-10-08 – Sweet Cherries](#)[FQS-10-09 – Coconut](#)[FQS-10-10 – Dragon Fruit](#)[FQS-10-11 – Grapefruit](#)[**FQS-10-12 – Grapes**](#)[FQS-10-13 – Guava](#)[FQS-10-14 – Kiwi](#)[**FQS-10-15 – Lemon**](#)[Applicable Regulations and Resources for Fresh Fruit](#)[**FQS-10-16 – Limes**](#)[FQS-10-17 – Lychee](#)[**FQS-10-18 – Mango**](#)[FQS-10-19 – Mangosteen](#)[**FQS-10-20 – Melons**](#)[FQS-10-21 – Nectarines](#)[**FQS-10-22 – Oranges**](#)[FQS-10-23 – Papaya](#)[**FQS-10-24 – Peaches**](#)[**FQS-10-25 – Pears**](#)[**FQS-10-26 – Pineapples**](#)[FQS-10-27 – Plums](#)[FQS-10-28 – Pomegranate](#)[FQS-10-29 – Rambutan](#)[FQS-10-30 – Rhubarb](#)**Description**

1. Fruit is derived from many different kinds of perennial plants, trees and shrubs, usually cultivated. They consist mostly of the ripe, often sweet, succulent or pulpy developed plant ovary and its accessory parts, commonly and traditionally known as fruit.
2. All fresh fruit supplied must be:
 - a. in full compliance with the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Part B, Division 11](#) with respect to produce the requirements;
 - b. in full compliance with the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\)](#);
 - c. in full compliance with all the requirements of the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#);
 - d. supplied in Canada No. 1 grade, when such grade has been established (or the equivalent grade of the country of origin). Canada No. 1 grades have been established for apricots, cherries, crab apples, cranberries, grapes, peaches, plums, prunes, rhubarb, cantaloupe, blueberries and strawberries;
 - e. supplied in compliance with U.S. No. 1 grade specifications, where no Canadian Grade has been established and a U.S. grade has been established (or the equivalent grade of the country of origin);
 - f. a bright uniform colour typical of the product;
 - g. uniform in size;
 - h. variety specified;

- i. not adulterated¹;
 - j. not contaminated²;
 - k. edible³;
 - l. clean, sound, fresh and firm without evidence of moisture loss (wilted, shriveled or soft);
 - m. free of slime or excessive moisture;
 - n. free of any live insect, scorpion, snake, spider or other living thing that may be injurious to the health;
 - o. free from foreign matter, discolouration or damage caused by insects, worms, disease, decay, over maturity, hail, mechanical or other means; and
 - p. prepared in a manner where:
 - (1) not stagnant or polluted water is used in the washing or fluming of the fruit;
 - (2) only potable water is used in the final rinsing of the produce to remove any surface contaminant before packaging;
 - (3) the final rinse water, if reused, is used only in the initial washing or fluming the fruit; and
 - (4) the fruit is handled with equipment that is cleaned regularly.
3. All fruit procured outside Canada must:
- a. meet the requirements of the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Part B, Division 11](#) with respect to produce and the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\)](#); and/or
 - b. meet all the requirements as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#); and/or
 - c. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#); and/or
 - d. be supplied in the equivalent grade of the country of origin to Canada No. 1 grade, when such grade has been established for the fruit in Canada; or
 - e. be supplied in compliance equivalent grade of the country of origin to U.S. No. 1 grade specifications (as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#)) where no Canadian Grade has been established for the fruit and a U.S. grade has been established; and/or
 - f. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All fruit must be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements; and
 - g. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#).

Packaging

¹ within the meaning of sections B.01.046 and B.01.047 and Division 15 of Part B of the *Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870)*.

² means containing a chemical, drug, food additive, heavy metal, industrial pollutant, ingredient, medicament, microbe, pesticide, poison, toxin, or any other substance not permitted by, or in an amount in excess of limits prescribed under the *Canadian Environmental Protection Act*, the *Food and Drugs Act (R.S.C., 1985, c. F-27)* or the *Pest Control Products Act*, or any substance that renders the processed egg inedible.

³ means fit for use as food.

4. Packaging must meet the following criteria:

- a. must be in compliance with the requirements of the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\)](#);
- b. must not be stained, soiled, warped, broken or otherwise damaged so as to affect their use;
- c. must be securely closed in a manner appropriate for the type of container;
- d. every label applied to a container of fruit must show the common name of the fruit and the variety;
- e. every container must be labelled with the grade name of the fruit;
- f. the contents of each package must be uniform and contain only fruit of the same origin, variety and quality;
- g. must be packed in such a way as to protect the produce properly;
- h. the material used inside the package must be new⁴, clean and have a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce;
- i. the declaration of net quantity on a closed container of tiered fruit must be shown in terms of numerical count;
- j. where the fruit are pre-packaged the net quantity must be shown in terms of metric units; and
- k. every container of imported fruit must be labeled to show on the principal display panel and in close proximity to the declaration of net quantity or the grade name, the words “product of”, “Produce of”, “Grown in”, or “Country of Origin” followed by the name of the country of origin of the produce (or other word which clearly indicates the country in which the produce was grown).

FQS-10-01 – Apples

5. Apples are the fruit of the apple tree and are purchased on the basis of intended use, quality, size and packaging. The apple is usually 5-9 cm in diameter. The center of the fruit contains five carpels arranged in a five point star. Each carpel contains 3 to 5 seeds. Colour is one of the most important factors in deciding the grade of apples.

FQS-10-01-01 – Table 1: Varieties of Apples

Type	Description	Acceptable
Braeburn	A red striped apple with a red blush on top of yellow. The juicy yellow flesh is very crisp, with a flavour that is sweet and tart at the same time. A very fragrant apple is not recommended for fresh eating. Since it does not hold its shape when cooked it is good for applesauce.	Acceptable apples are crisp, flavourful, with a bright uniform colour typical of the variety. The skin must be firm and
Cortland	An apple with a flush of crimson against a pale yellow background sprinkled with short, dark red stripes and gray-green dots and with very white flesh. It is an excellent dessert apple and is firmer and more flavourful when cooked than MacIntosh and Empire apples. They may be baked whole or used in pies and tarts. Cortlands don't brown quickly when cut making them a good choice for fruit salad or cheese trays.	

⁴ This includes recycled material of food-grade quality.

Type	Description	Acceptable
Empire	Medium to medium small, round to oblong, Dark red and striped. Flesh is greenish cream, slightly aromatic juicy and mildly tart. Excellent fresh eating apples.	smooth.
Fuji	Sweet, mild, crisp and juicy. Excellent when eaten fresh and are also fine for cooking and store well.	Unacceptable apples are fruits with broken skin, bruises, or internal browning.
Golden Delicious	Yellow exterior, elongated shape with five bumps on the bottom. Has a rich mellow sweet flavour and a tender skin. Considered the preferred “all purpose” cooking apple, because they retain their shape and taste rich when baked or cooked. Excellent for salads and fresh eating.	Brown flecked areas do not affect the flavour.
Granny Smith	Tart and crisp. Excellent for salads and fresh eating. Their tangy flavour comes through when baked and sautéed.	
Gravenstein	Medium to large, round, red blushed with yellow background. Flesh is cream, juicy and tart. Excellent for fresh eating, sauce and freezing. Good for salads and baking.	
Honeycrisp	Large, bright red with yellow background. Crisp, firm, sweet and juicy. Excellent for fresh eating, salads, sauce and cooking.	
Jonagold	Sweet, tart flavour with a crisp, juicy flesh and tender skin. Great fresh or in salads, fine for cooking and baking.	
MacIntosh	Medium, round, red-to-red blushed. Flesh is white, crisp, aromatic juicy, and sub-acid and browns quickly. Excellent for fresh eating and good for sauce. Bakes up soft rather sweet flavoured, juicy, holding characteristic aroma. Cooks smooth, but loses volume in pies.	
Red Delicious	Small to large conic, striped or blushed red. Flesh is greenish cream, crisp, and mild, juicy, sweet. Excellent for fresh eating. For use raw as a snack or in salads, performs poorly in cooking.	
Red Pink Lady	Yellow with pinkish red shading. Flesh is resistant to browning. Lightly acidic and very crunchy. Excellent for fresh eating, applesauce, baking or pie-making.	
Royal Gala	Medium to small, conical shape, streaked with bright orange red and with golden yellow background. Sweet, aromatic and have a rich full flavour. Excellent for fresh eating as a snack or in salads.	

Type	Description	Acceptable
Spartan	Medium, round, dark red skin. Flesh is cream, crisp, lightly aromatic, juicy and fairly tart. Considered good for fresh eating, salads and sauce.	
Sunrise	Medium to large, uniform oval round. Has an excellent sweet flavour. The skin ground colour is pale yellow or white with bright red stripes going to blush on the exposed side with about 50% red colour. The flesh is white to cream in colour and the texture is crisp and juicy. Excellent for fresh eating.	

6. Apples supplied must be:

- in minimum grades of Canada Fancy (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for apples as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule 1](#);
- the variety specified as per [Table 1](#);
- of the size specified;
- meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products; and
- meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10.

Size

7. Apples are sized by count per box or by diameter as measured from stem to blossom end transversely. Very large or very small apples are usually not the best quality. A good portion for eating size are 113's.

Storage and Distribution

8. Apples give off odours and gases and so must receive special storage (36°-38°F and 85-90% relative humidity). The apples must be delivered in good condition and at the specified state of maturity.

FQS-10-02 – Apricots

9. Apricots are a part of the tree fruit industry. They are known as stone fruits because they have a single seed in a hard shell. The best apricots are those that are tree ripened, having a better flavour and sweetness than those that are picked and then allowed to ripen. The fruit is a light yellow colour on some varieties to a strong orange to orange-red on others. Some varieties have a pebbled appearance.

FQS-10-02-01 – Table 1: Varieties of Apricots

Type	Description	Acceptable
Goldrich	Fruit is attractive. Large, orange-yellow waxy skin colour. Orange flesh. Fruit quality is good when fully mature.	Acceptable Apricots are those that are rich orange, slightly soft yielding to gentle pressure, and should have a bright ripe aroma. Unacceptable apricots are pale and yellow or green;
Goldbar	Fruit is large, high quality, orange with some red blush.	
Goldstrike	Large sized fruit, orange with some red blush, firm.	
Hargrand	A large, juicy, good flavoured variety. Also Harglow, Harlayne, and Harogem.	
Perfection	Very large fruit. Orange skin and flesh. Good quality and flavour.	
Pui-sha-sin	Chinese variety. Very large fruit. Excellent flavour. Fruit has tender skin.	

Reliable	Medium sized fruit. Good for fresh eating and processing.	are bruised, soft or mushy.
Rival	Fruit is yellow with rosy cheeks. Large sized orange flesh.	
Skaha	Large, firm, bright orange when mature. Fruit has red blush, attractive.	
Sundrop	Fruit, medium sized, bright orange, attractive.	
Tilton	Small to medium sized fruit. Yellow skin with red blush, good flavour.	
Tomcat	Fruit is creamy yellow with no blush. It is more flavourful than Goldstrike or Goldbar, but fruit is smaller.	
Wentatchee Moorpark	Usually called MOORPARK. Yellow skin and flesh. Large fruit, good flavour.	

10. Apricots supplied must:

- a. be supplied in minimum grades of Canada No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for apricots as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule 1](#), and [Canadian Food Inspection Agency - Inspection Manuals - Apricots](#) provides a detailed interpretation of the Fresh Fruit and Vegetable Regulations;
- b. be the variety specified if applicable as per [Table 1](#);
- c. be mature, clean and not overripe;
- d. be soft and or shriveled and be free from decay, cuts, skin breaks or insects or other damage;
- e. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products; and
- f. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10.

Size

11. The fruit range in size. A size characteristic of the variety when mature may be interpreted at shipping point as 1 ½ inches.

Storage and Distribution

12. Apricots should be stored between 0°-2° C (32°- 36°F) and a relative humidity of 90 to 98%. Apricots must be delivered in good condition.

FQS-10-03 – Avocado

13. The fruit is sometimes called a butter pear, avocado pear or alligator pear (pear due to its shape, and alligator due to the rough green skin). Avocados fruit are cultivated in tropical climates throughout the world with most produced in Florida, California and the Caribbean. Avocado ripens after harvesting. A ripe avocado will yield to a gentle pressure when held in the palm of the hand and squeezed. The fruit has a markedly higher fat content than most other fruit, mostly monounsaturated fat.

FQS-10-03-01 - Table 1: Avocado

Description	Acceptable
Avocado is bright green to green-brown (or almost black) in colour on the outside and ranges from more or less round to egg or pear-shaped, typically the size of a temperate-zone pear or larger. The flesh is typically greenish yellow to golden yellow when ripe.	Acceptable avocado are fresh, bright appearing with a rich buttery and soft flesh and yield slightly to pressure indicating ripeness. They are also heavy for their size. Unacceptable avocado are overly soft, mushy and/or bruised or decayed. Avocados with darken spots are

The flesh oxidizes and turns brown quickly after exposure to air.	unacceptable.
---	---------------

14. Avocados supplied must:

- a. be a minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for avocados as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards⁵](#);
- b. be mature, clean and not overripe;
- c. be of the size and type specified;
- d. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products and;
- e. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10.

Size

15. Size varies depending on the variety. California avocados are usually 6-12 oz. whereas Florida avocados are usually 9-32 oz. Pit size is an important factor in selecting avocados. Hass variety has the smallest pit; Guerte is next with Florida avocados having the largest pits.

Storage and Distribution

16. Store at 55-65 °F (13-18°C) and a relative humidity of 85-95%. Avocados are packed in Fiberboard or Wooden containers for shipping. The materials used inside the package must be new⁶, clean and of a quality to prevent causing any external or internal damage to the produce. Avocados must be delivered in good condition.

FQS-10-04 – Bananas

Description

17. Bananas come in a variety of sizes and colours when ripe, including yellow, purple and red. The bananas from a group of cultivars with firmer, starchier fruit are called plantains. The flesh can vary in taste from starchy to sweet, and the texture from firm to mushy. There are about 400 varieties of bananas. The properties of the Cavendish banana related to transport and shelf life rather than taste make it the most common variety of banana.

FQS-10-04-01 - Table 1: Bananas

Description	Acceptable
Bananas are elliptically-shaped and have a firm, creamy flesh that is wrapped inside a thick, inedible peel.	The acceptable ripeness of bananas depends on when they are to be used. Acceptable bananas are quite firm, but not too hard and are bright in appearance. The peel should not be crushed or cut. Acceptable bananas have the stems and tips intact and are free of bruises, malformation or abnormal curvature. Unacceptable bananas are those with signs of damage caused by low temperature or with fungal damage.

18. Bananas are ordered according to the degree of ripeness (i.e. Full ripe, hard ripe, and turning ripe). Characteristics are as follows:

- a. Full ripe;

⁵ Fruit for which no Canadian Grade has been established must be supplied in compliance with U.S. No. 1.

⁶ This includes recycled material of food-grade quality.

- (1) no trace of green, with typical ripe banana colour;
 - (2) well flecked with light-brown to dark brown specks of a size from pinpoints to spots in 1/8 inch in diameter; and
 - (3) to be consumed within 24 hours.
- b. Hard ripe;
- (1) a bright banana colour with no trace of brown;
 - (2) firm texture;
 - (3) some astringency in flavour; and
 - (4) 3 days required to ripen at room temperature.
- c. Turning.
- (1) pale banana colour with a green tip;
 - (2) little flavour;
 - (3) sharp astringency; and
 - (4) 5-6 days required at room temperature to ripen.
19. Bananas supplied must:
- a. be in compliance with the requirements of the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\)](#) and must be supplied in minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for bananas as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#)⁷ and/or [Codex Alimentarius - Standard for Bananas](#);
 - b. be the degree of ripeness specified;
 - c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products; and
 - d. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10.

Size

20. The size of the banana does not affect its quality.

Storage and Distribution

21. Export bananas are picked green, and then usually ripened in ripening rooms when they arrive in their country of destination. These are special rooms made air-tight and filled with ethylene gas to induce ripening. The flavour and texture of bananas are affected by the temperature at which they ripen.
22. Bananas are stored between 13.5 and 15 °C (57 and 59 °F) during transportation. At lower temperatures, the ripening of bananas permanently stalls. They should be stored at room temperature to allow for the ripening process to complete. Bananas should not be stored in the refrigerator when they are green, or this will irreversibly interrupt the ripening. Bananas must be delivered in good condition.

FQS-10-05 – Berries

Description

⁷ Fruit for which no Canadian Grade has been established must be supplied in compliance with U.S. No. 1.
FQS-10 – Fresh Fruit – Version 1.4 (Dec 2016)

23. Berries are broadly recognized as small, round or semi-oblong, usually brightly coloured, sweet or sour fruit. Many “berries” are not actual berries by the scientific definition, but fall into one of the following categories:

- a. “false” berries, like blueberry and cranberry;
- b. “aggregate” fruit, such as blackberry, raspberry; or
- c. “other accessory fruit”, such as the strawberry.

FQS-10-05-01 – Table 1 – Berries

Variety of Berries	Description	Acceptable	Size	Grade
Blackberries	Ripen to a dull black in colour, are shiny and just beginning to soften and get sweet. Unripe berries will not ripen once picked and tend to be red or purple during their unripe phase.	Plump, firm, and darkly coloured (fully black). The small depression in each droplet should be well filled. They should be solid and have juicy fruitlets. The berries should be free of dirt, mold, or decay. Red or hard, crushed or bruised berries are unacceptable.	Fruit is medium to large size.	U.S. No. 1
Blueberries	Range in colour from a deep sky blue to almost black with a natural waxy coating that gives them a silvery sheen, called bloom. Wild blueberries (low bush varieties) have a sweet intense flavour. High bush varieties are plump and juicy.	Acceptable berries have a sweet, fresh fragrance, a clean, dry appearance. Berries that are purplish or pink on one side, dull, soft or watery are not acceptable.	Wild blueberries (low bush varieties) are small berries. High bush varieties are twice the size of the low bush variety.	Canada No. 1
Gooseberries	Gooseberries may be green, white (gray-green), yellow, or shades of red from pink to purple to almost black. The interior flesh, with many minute seeds at the center, will match the colour of the skin, but has a slightly translucent appearance. The flavour is a	Acceptable berries are plump with a grape like texture, are hard and dry with a rich sheen. Those with a bright golden colour; green berries are not ripe.	Vary in size depending on variety. Fruits of the European gooseberry	

Variety of Berries	Description	Acceptable	Size	Grade
	mixture of mixture of pineapple and strawberry flavour. Gooseberries can be round, oblong or teardrop shaped, depending upon their variety. American gooseberry fruits are perfectly round, all becoming pink to wine-red at maturity and are very acidic. The pinkish or purplish tones berries are less tart. Later season dessert gooseberries (often red, yellow or golden coloured) are sweeter and can be eaten raw. The freshest gooseberries are covered with fuzz.		may be very large. American gooseberry fruits are smaller.	
Cranberries	The berries range from light pink to deep bright red in colour. They are lightweight, smooth, and hard and have a very tart flavour.	Acceptable berries are firm, plump, and dry with good clear bright colour. Berries that show any signs of crushing are not acceptable.	Vary in size depending on the variety.	Canada No. 1
Raspberries	The berries can be intensely sweet or verging on pleasantly acidic and range in colour from light to dark red.	Acceptable berries are firm, dry that have good colour for their variety. Raspberries with containers marked with juice stains or overly soft, blemished or moldy are not acceptable.	Small to large in size.	U.S. No. 1
Strawberries	The berries range from soft to firm and medium red to dark red. Berries may continue to turn red after picking, but their flavour will not develop any further.	Are to be provided ripe, firm with even colour, glossy exteriors with the hulls intact. Berries with green or white patches, sign of mold, moisture or other surface damage are not acceptable.	Range in size from large to very large.	Canada No. 1

24. Berries supplied must:

- a. be the minimum grades as specified in [Table 1](#) (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for the berries as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations](#)

(C.R.C., c. 285), Schedule I and the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#)⁸;

- b. be well-coloured for its variety;
- c. be clean;
- d. be mature;
- e. not be overly ripe;
- f. be dry;
- g. be free from attached stems or caps (except strawberries), mold, decay, insects or other damage;
- h. be free from evidence of freezing (softness and lack of bloom and colour);
- i. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products; and
- j. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10.

Size

25. See [FQS-10-05-01 – Table 1](#) for information on size.

Storage and Distribution

26. Berries quickly mold when left at room temperature. They may be kept fresh in the refrigerator for up to a week, depending upon the initial quality of the berry. After a few days in storage, however, the fruit loses its bright colour and fresh flavour and tends to shrivel.

27. Gooseberries should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F), relative humidity - 90 to 98%. Gooseberries will keep in the cooler for up to a week; then they soften and turn pinkish.

28. Berries must be delivered in good condition.

FQS-10-06 – Carambola (Starfruit)

Description

29. The carambola has five or six prominent ribs forming a star-like shape, each containing two seeds. The fruit has a more or less oxalic acid odour and the flavour ranges from very sour to mildly sweetish and tastes something like a mix of apple, pineapple, and Kiwi fruit.

FQS-10-06-01 - Table 1: Carambola (Starfruit)

Description	Acceptable
<p>The skin is thin, light to dark yellow and smooth with a waxy cuticle. The flesh is light yellow-to-yellow, translucent, crisp and very juicy. When sliced crosswise, the carambola resembles a star, hence its name. When ripe, it’s thin, edible skin changes from pale yellow to golden. Top of fins may turn brown as fruit ripens. Its juicy flesh is translucent, crisp and acidic.</p>	<p>Acceptable Starfruit are firm, bright, unblemished with a fruity aroma, shiny-skinned fruit that is yellow-green to yellow in colour.</p>

⁸ Fruit for which no Canadian Grade has been established must be supplied in compliance with U.S. No. 1.
 FQS-10 – Fresh Fruit – Version 1.4 (Dec 2016)

30. Carambola(Starfruit) supplied must:

- a. must meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products; and
- b. must meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10.

Size

31. 2 to 5 inches.

Storage and Distribution

32. Star Fruit should be stored between 7° - 10° C (45° - 50° F). Relative humidity - 85 to 95%. Handle ripe fruit with care to avoid damage to fins. Star Fruit must be delivered in good condition.

FQS-10-07 – Cherimoya

Description

33. This South American tropical fruit is shaped like a pinecone. They are ripe when they are slightly soft to the touch.

FQS-10-07-01 – Table 1: Cherimoya

Description	Acceptable
Has a dull, gray-green, scaly skin. The soft, white pulp inside has large black (inedible, toxic) seeds and tastes like a creamy blend of tropical flavours, reminiscent of pineapples, Mangoes and strawberries. Cherimoyas turn purple-black when ripe. Their thin green “artichoke-like” skin feels like leather. Cherimoyas have a starchy base. Most of the starch is converted to sugar even when ripening off the tree. They are quick to ripen at room temperature and should be checked frequently to avoid over-ripening.	Acceptable fruit is compact fruit with unblemished skin and tightly packed corpels, once they have separated the fruit is past its best is unacceptable. Acceptable fruits are yellow-green, firm and without blemishes. Fruit with dark spots and splotches is unacceptable.

34. Cherimoya supplied must:

- a. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- b. must meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

35. The fruit is large, 10-20 cm long and 7-10 cm diameter, weighing on the average 155 to 500 g, but the largest fruits may reach 2.25 kg in weight.

Storage and Distribution

36. Hard Cherimoyas should be stored at room temperature until they give a little when squeezed, and then they should be refrigerated until they are ready to serve. Cherimoyas should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F). Optimum humidity - 90 to 98%. The fruit is packed in single layer containers to prevent bruising. Cherimoya must be delivered in good condition.

FQS-10-08 – Sweet Cherries

Description

37. Cherries are a small, round fruit. Sweet cherries are of two types: dark or black cherries (Bing), or creamy-coloured cherries with a blush of pink or red (Royal Ann). Royal Ann cherries are also called Napoleon.

Variety of Cherries	Description	Acceptable
Dark Cherries or Black Cherries (Bing)	Bing Cherries are large, firm heart-shaped cherries with mahogany skin, a relatively small stone; fruit that is crisp and juicy, and flesh that has a sweet, rich flavour.	Acceptable cherries are plump with firm, smooth and bright-coloured skins. They have green fresh-looking stems intact and are clean and dry.
Royal Ann Cherries (Napoleon)	Royal Ann Cherries are a big heart-shaped cherry that is firm and juicy sweet. They have firm, white flesh inside, and yellow skin with a pink flush. The Royal Ann is used mainly for commercial canning and to make maraschino cherries.	Choice Royal Ann cherries are ones that are unblemished, shiny cherries with a good amount of blush colouring, which indicates sun exposure (which often indicates sweetness). A ripe cherry is heavy for its size, meaning it has plenty of juice, and is meatier and sweeter than an immature cherry. Unacceptable cherries are ones that are hard, small, and/or lighter in colour because they were probably picked before they were ripe. Soft or sticky fruit with a dull cast and shriveled skin are also unacceptable since they are probably overripe.

38. Cherries supplied must:

- a. be in the minimum grades of Canada No. 1 as per Grades and Standards for cherries as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule I](#), and the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Food Inspection Manuals - Cherries](#) provides a detailed interpretation of the Fresh Fruit and Vegetable Regulations;
- b. be the type specified; must meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products; and
- c. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10.

Size

39. Cherries must be of the size specified. Cherries range in size from 21.43 mm (12 row cherries) to 31.35 mm (18.5 rows).

Storage and Distribution

40. Cherries must be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F) and a relative humidity - 90 to 98% and must be kept separated from strong-odour foods. Cherries must be delivered in good condition.

FQS-10-09 – Coconut

Description

41. A coconut is a simple, dry fruit known as a fibrous drupe (not a true nut).

FQS-10-09-01 – Table 1: Coconut

Description	Acceptable
It is large and nearly round with a hard, thick medium brown shell covered with hair-like fibers. Three round depressions are found on one end of the fruit. White flesh inside is slightly sweet with a moist and slightly crunchy texture. A milk-like liquid is contained in the cavity inside. White flesh and liquid are edible. Coconuts may be treated with a wax coating or film-wrapped to help prevent moisture loss.	Acceptable coconuts are heavy for their size and “slosh” when shook. Unacceptable coconuts are ones with cracks or that appear wet around the eyes.

42. Coconut supplied must:

- a. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- b. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Storage and Distribution

43. Coconuts must be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F) and a relative humidity - 90 to 98%. Cut chunks or grated coconut must be stored in an airtight container. Coconuts must be delivered in good condition.

FQS-10-10 – Dragon Fruit

Description

44. Also called Pitaya. Dragon fruit has a bright red skin fruit with green scales that enhance the red skin colour. The sweet pitayas come in three types: Red Pitaya; Costa Rica Pitaya; and Yellow Pitaya. The brilliant, white flesh, which is eaten raw, is mildly sweet and dotted with the tiny, edible, black seeds which make for a similar texture to Kiwi.

FQS-10-10-01 - Table 1: Dragon Fruit

Variety of Dragon Fruit	Description	Acceptable
Red Pitaya	Leathery, slightly leafy red-skinned fruit with white flesh. This is the most commonly-seen “dragon fruit”.	Yellow dragon fruit are ripe when golden all over. Both pink and yellow varieties should yield when gently squeezed in the hand.
Costal Rica Pitaya	Leathery, slightly leafy red-skinned fruit with red flesh.	
Yellow Pitaya	Leathery, slightly leafy yellow-skinned fruit with white flesh.	

45. Dragon Fruit supplied must:

- a. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- b. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Storage and Distribution

46. Dragon Fruit should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F). Optimum humidity - 90 to 98%. Best eaten as soon as ripe, but fruits can be kept in a cooler for up to three days. Dragon Fruit must be delivered in good condition.

FQS-10-11 – Grapefruit

Description

47. Grapefruit are large round yellow citrus fruit with acidic juicy flesh. Grapefruit is classified as white or pink/red, seeded or seedless. White and pink/red grapefruit are similar in flavour. Grapefruit does not ripen further after harvest.

FQS-10-11-01 - Table 1: Grapefruit

Description	Acceptable
Light yellow peel with some pinkish, red tinge. Flesh ranges from light pink to deep red.	Grapefruit with smooth, blemish-free skins. Fruit should be heavy in size and well-shaped. Grapefruit may exhibit some re-greening of the skin which does not adversely affect internal fruit quality.

48. Grapefruit supplied must:
- a. be the size specified;
 - b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
 - c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

49. Recommended size is a case count of 48.

Storage and Distribution

50. Grapefruit must be stored between 7° - 10° C (45° - 50° F) and a relative humidity - 85 to 95%. Store grapefruit in a well-ventilated area. Grapefruit must be delivered in good condition.

FQS-10-12 – Grapes**Description**

51. Grapes are defined as either table or wine grapes, and they are further separated by whether they are European or American grapes. European (*Vitis vinifera*) grapes have a tight skin. American (*Vitis labrusca*) grapes, which are native to Canada and the eastern United States, have a looser skin that slips off the grape more easily, making them ideal for peeling. There are over 50 varieties of table grapes. Seedless grapes tend to be preferred over those with seeds. Several varieties are well known. Of these, Thompson and Perlettes are the most popular green-skinned grapes. Perlettes are recognizable, as they are about 30% bigger than Thompson. For colour variety, the seedless Red Flames and Ruby grapes are quite popular. They have more depth in flavour than the Thompson. [Table 1](#) provides descriptions of common grape varieties.

FQS-10-12-01 - Table 1: Grapes

Varieties of Grapes	Description	Acceptable
		Acceptable grapes are: fully matured, as grapes do not ripen further after harvest; have full bunches with full plump grapes and green stems; have few grapes that fall off when a bunch of grapes is shaken; and have seeds that brown and full and separate easily from the pulp.
Black Exotics	Seeded grape with deep blue-black colour, crisp texture and mild flavour.	
Blue grapes	Large oval grape; bunches are conical in shape. Flavour is mellow and sweet.	
Ribier grapes	Large seeded grape with firm blue-black skin and mild flavour.	
Champagne grapes	Tiny, round red grapes attached to thin, pliable stems in bunches. Champagne grapes are sweet and crisp.	
Thompson seedless grapes	Large clusters of oval green grapes; sweet flavour with a tight skin and an oblong shape.	Unacceptable grapes have a dull colour, have brown or shriveling stems, and green seeds. Stems that pull out with the meat or grush attached or grapes that have a milky, opaque pulp and flat flavour indicate they have been frozen and are unacceptable.
Green Calmeria	Long oval shaped, seeded grapes with sweet tangy flavour.	
Green Perlettes	Round, firm, green grapes with mild and sweet to slightly tart flavour with a tight skin and an oblong shape.	
Red Flame	Round grape with sweet flavour and crunchy texture (seedless) and taunt flesh.	
Ruby	Round grape with tender skin, sweet flavour and taunt flesh.	

Red Emperor	Large seeded grape; sweet flavour.	
Red Globe	Large, seeded grape with sweet and mild flavour.	

52. Grapes must:

- a. be supplied in minimum grades of Canada No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for grapes as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule I](#);
- b. be the variety specified;
- c. be well-coloured bunches with plump berries firmly attached to green, pliable stems;
- d. be consistent with the colour and shape of the particular variety;
- e. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- f. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

53. Grapes purchased outside of Canada must be in full compliance with the:

- a. [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\)](#); or
- b. meet all the requirements as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#); and/or
- c. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius – Standard for Table Grapes](#) and/or;
- d. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All grapes must be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
- e. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- f. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Storage and Distribution

54. Grapes should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F). Relative humidity - 90 to 98%. Store grapes, unwashed, in the cooler for up to 1 week. Maintain adequate air circulation during storage. Keep grapes away from ethylene-producing fruits and ripening rooms. Grapes must be delivered in good condition.

FQS-10-13 – Guava

Description

55. Guava fruits are tropical fruits which are apple or pear-shaped with 4 or 5 protruding floral remnants (sepals) at the apex. Varieties differ widely in flavour and seediness.

Description	Acceptable
The flesh may be white, pink, yellow, or red. The sweet, musky odour is pungent and penetrating. The seeds are numerous but small and, in good varieties, fully edible. Actual seed counts have ranged from 112 to 535.	Acceptable Guavas are soft when ripe, are creamy in texture, and have a rind that softens to be fully edible.

56. Guava purchased inside or outside of Canada:

- a. must meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius – Standard for Guavas](#);
- b. must meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. must meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

57. 2 - 4 inches long.

Storage and Distribution

58. Do not refrigerate. Guava must be delivered in good condition.

FQS-10-14 – Kiwi

Description

59. Kiwifruit is a plump, small, oblong subtropical fruit.

FQS-10-14-01 - Table 1: Kiwi

Description	Acceptable
Kiwifruit has a fibrous, dull green-brown, fuzzy skin. The flesh is emerald green with tiny, edible black seeds. The flavour is mild and sweet.	Acceptable Kiwi are plump with no wrinkles or signs of exterior damage.

60. Kiwifruit supplied must:

- a. be in the minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for Kiwifruit as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#)⁹;
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

61. The most common Kiwifruit are oval, about the size of a large hen’s egg (5–8 cm / 2–3 in long and 4.5–5.5 cm / 1¾–2 in diameter).

Storage and Distribution

⁹ Fruit for which no Canadian Grade has been established must be supplied in compliance with U.S. No. 1. FQS-10 – Fresh Fruit – Version 1.4 (Dec 2016)

62. Kiwifruit must be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F) and a relative humidity of 90 to 98%. Unripe Kiwifruit is extremely sensitive to ethylene; exposure will accelerate softening. Kiwi must be delivered in good condition.

FQS-10-15 – Lemon

Description

63. A citrus fruit oval in shape, with a pronounced bulge on one end. Lemons are one of the most versatile fruits around. California and Arizona produce most lemons. Primary varieties are Eureka and Lisbon.

FQS-10-15-01 - Table 1: Lemon

Description	Acceptable
Lemons have smooth, firm, bright yellow skins, though some lemons are variegated with longitudinal stripes of green and yellow or white. It is aromatic, dotted with oil glands. The peel is 1/4 to 3/8 in (6-10 mm) thick. The pulp is pale-yellow. Lemons have 8 to 10 segments, are juicy, and acidic. Some fruits are seedless, but most have a few seeds.	<p>Acceptable lemons are unblemished, firm, and heavy for their size and have no tinges of green. They have fine-textured, thin, smooth skins. Ripe lemons should have a pleasant citrus fragrance.</p> <p>Unacceptable lemons are bruised, discoloured, wrinkled or have blemished skins with hard, dry or broken rinds, scabs or other defects. Pale lemons, are also unacceptable as they are older, and will contain less juice.</p>

64. Lemon supplied must:

- a. be in the minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for lemons as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#).¹⁰
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

65. When packed in closed containers the size must be indicated by marking the container with the numerical count. The fruit is 2 3/4 to 4 3/4 in (7 -12 cm) long.

Storage and Distribution

66. Lemons should be stored between 7° - 10° C (45° - 50° F) and a relative humidity - 85 to 95%. Store lemons away from foods with strong odours and ethylene producing fruits. Lemons must be delivered in good condition.

FQS-10-16 – Limes

Description

67. Limes are citrus fruit grown in Florida, Caribbean Islands and Mexico. Limes must be picked ripe as limes do not ripen further after harvest.

¹⁰ Fruit for which no Canadian Grade has been established must be supplied in compliance with U.S. No. 1. FQS-10 – Fresh Fruit – Version 1.4 (Dec 2016)

Varieties of Limes	Description	Acceptable
Tahiti or Persian limes	Produced in Florida, Tahiti or Persian limes are thin, smooth and have shiny skins. They are a brilliant green colour and have a sweet-tart flavour.	Acceptable limes are heavy for their size are firm with smooth, shiny bright green to yellow-green fine textured thin skins and are well formed. Unacceptable limes are light in weight, shriveled, spongy or significantly discoloured with blemished, dry or broken rinds. Limes with bruises, scabs or other defects or decay are also unacceptable. Immature limes have a high acid and low sugar flavour and lacks juice.
Mexican	Mexican varieties of limes are thin-skinned fruit with yellow-green colour and sweet-tart flavour. There are two kinds; sour and sweet.	

68. Limes supplied must:

- a. be in the minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for limes as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Storage and Distribution

69. Limes should be stored between 7° - 10° C (45° - 50° F) and a relative humidity of 85 to 95%. Store limes in a well-ventilated area and away from direct sunlight. Handle limes with care to avoid bruising and internal decay. Store limes in the cooler for up to 10 days. Limes are very low producers of ethylene and are sensitive to ethylene exposure. Limes must be delivered in good condition.

FQS-10-17 – Lychee

Description

70. Lychee fruit is a small round tropical and subtropical fruit. Only the pulp is edible. It may be eaten fresh or cooked. Lychees do not ripen further after harvest.

FQS-10-17-01 – Table 1: Lychee

Description	Acceptable
Lychee fruit is fruit covered by a thin, bark-like, bumpy red to brown-coloured shell. The pulp is gray-white and translucent with a single, large seed. Pulp texture is similar to a grape with a translucent white to pale cream colour. Lychee fruit has a sweet flavour is similar to grapes or cherries.	Lychee should have the stem still attached. The redness of the shell indicates its freshness. Unripened lychees have a bitter taste. The best practical test is to taste the fruit, which should be quite sweet.

71. Lychee supplied must:

- a. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- b. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

72. About 1 to 1/5 inches in diameter

Storage and Distribution

73. Lychee should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F) and a relative humidity - 90 to 98% to delay moisture loss and colour change from red to brown, store leeches in a perforated plastic bag. Lychee must be delivered in good condition.

FQS-10-18 – Mango

Description

74. Mangos are a fleshy stone tropical fruit. Mangos are similar to a pear in size but may be variable in size and colour. Only the flesh is edible. Unripe Mangos are fairly firm with green skin. Mangos continue to ripen after harvest.

FQS-10-18-01 - Table 1: Mango

Description	Acceptable
The fruits may be kidney-shaped, oval or (rarely) round. The colour may range from yellow, orange, red or green. The flesh is juicy and a yellow-orange colour. The flavour is pleasant and rich and high in sugars and acid. It has a thin skin that turns from green to yellow-green or yellow with a red blush as the fruit ripens. The leathery skin is waxy and smooth. When ripe, the unpeeled fruit gives off a distinctive resinous sweet smell. In its center is a single, flat, oblong seed that can be fibrous or hairy on the surface.	Acceptable Mangos are slightly firm, yield to gentle pressure, are well- shaped, free of bruises and blemishes, and emit a fruity aroma. Mangos with sap on the skin are unacceptable.

75. Mango supplied must:

- a. be in the minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for Mango as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#).¹¹
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

76. They range in size from 8 ounces to around 24 ounces and are 2 to 9 inches long.

Storage and Distribution

¹¹ Fruit for which no Canadian Grade has been established must be supplied in compliance with U.S. No. 1. FQS-10 – Fresh Fruit – Version 1.4 (Dec 2016)

77. Mangos should be stored between 16° - 18° C (60° - 65° F) and a relative humidity - 85 to 95%. Mangos must be delivered in good condition.

FQS-10-19 – Mangosteen

Description

78. Mangosteen is the fruit of a tropical evergreen tree. It is known as the Queen of Fruit. A Mangosteen is typically opened by pressing firmly or twisting the outside until it breaks apart. The bitter rind is inedible.

FQS-10-19-01 – Table 1: Mangosteen

Description	Acceptable
<p>Mangosteens are apple-shaped purple fruit slightly smaller than a tennis ball with leathery, reddish-brown skin, which is deep purple when ripe. The flesh is divided into 4-8 segments of white, juicy, soft flesh each containing a large seed. The number of segments is matched by the number of points on the protrusion from the underside of the fruit. Mangosteens have a very sweet, refreshing flavour. The Mangosteen has flavours that range from strawberry, peach, vanilla ice cream but more highly perfumed. The fragrant edible flesh can be described as sweet and tangy, citrusy with peach flavour and texture.</p>	<p>Acceptable fruit is dark purple with fresh, green leaves on the stem. The fruit is firm, and the colour should be consistent, with no blotchy or discoloured areas. Unacceptable fruit has yellow patches on the skin or brown leaves and stems, both of which indicate an overripe fruit.</p>

79. Mangosteen supplied must:

- a. be in the minimum grades of “extra class” as per Standards for Mangosteens as outlined in the [Codex Alimentarius –Standard for Mangosteens](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

80. About 2-3 inches in diameter.

Storage and Distribution

81. Mangosteens should be stored between 7° - 10° C (45° - 50° F) and a relative humidity - 85 to 95%. Handle Mangosteens with care to prevent bruising. Keep cool and dry. Mangosteens must be delivered in good condition.

FQS-10-20 – Melons

Description

82. Melons are sweet edible fruits that belong to the gourd family. Most melons do not increase in sugar content after picking and therefore should be picked ripe. Maturity is indicated by flavour, sweetness, heavy aroma, and colour.

Variety	Description	Acceptable	Inacceptable
Cantaloupe	Oval-shaped with beige skin, covered with white vein-like lines or netting. Its sweet flesh can be either salmon-pink or orange-yellow; some varieties can even be green. The center of the cantaloupe is filled with a mass of tiny inedible pips.	Heavy with dry skin, free of soft spots. Cantaloupe will have large webbing or netting on the skin which should be slightly raised on the surface and it should have a lightly fragrant scent. Good-quality will have yellow/orange colouring and be slightly soft on the stem end (firm elsewhere). The scar at the stem end should be a smooth and well-rounded cavity. The seeds inside a juicy melon will rattle when shaken. Often, melons will have a decidedly bleached side that rested on the soil - this does not affect the quality of the melon. Refer to <i>Safe Handling of Melons - Food Safety - Health Canada</i> for additional information on the food safety risks associated with melons.	Melons with a rough stem end with portions of the stem remaining - this means the melon was harvested too early. Product with green colouring, soft or sunken spots or dark and dirty spots that look moldy are all signs of poor quality.
Casaba Melon	Bright yellow melon has a ribbed, wrinkled rind. The flesh is pale and sweet, but does not have a lot of flavour. Casabas are a somewhat round melon with a ridged skin that is bright yellow with a greenish cast. The flesh is green, juicy, and lightly sweet.	Have uniform colouring (rich yellow with very little green on the skin). Good-quality Casaba melons are fairly large and firm with a small amount of softness at the stem end. The rind will be ridged when the melon has been allowed to ripen on the vine and the skin will have a slightly waxy feel when the melon is ripe.	Melons that are too firm, too soft, has dark blemishes on the skin or is extremely green-coloured.
Crenshaw	A cross between a Casaba and a Persian melon. Smooth yellow-green rind with mustow grooves. The	Fairly large and firm with a small amount of softness at the stem end. The colouring will be rich yellow with green tinges on the skin. The skin will have a slightly waxy feel	Melons that are too firm, too soft, has dark blemishes on the skin or is extremely green-coloured.

Variety	Description	Acceptable	Inacceptable
	<p>rind colour changes from predominantly green to a yellow-gold tint when it is ripe, with an aromatic flesh that is sweet, juicy, and lightly spiced. This spicy-scented melon is juicy and sweet, but it is fragile.</p>	<p>when the melon is ripe.</p>	
<p>Honeydew Melon</p>	<p>These large melons have either green or orange flesh. As they ripen, they turn from green to creamy white to yellow. Perfectly ripe honeydew will yield just a bit to pressure at the blossom end and have a sticky, velvety rind. It is slightly elongated and can weigh up to three kilos. Its pale green flesh is very sweet and has a delicate, floral scent.</p>	<p>Have a creamy yellow colour and the skin will have a slightly waxy feel when ripe. They will be firm with a small amount of softness at the stem and will be fairly large - those weighing about 5 pounds have the best flavour. The seeds of an especially juicy melon will rattle if the melon is shaken.</p>	<p>Melons that are too firm or too soft and have dark blemishes on the skin. Overly green honeydews are also unacceptable because they will never ripen.</p>
<p>Watermelon</p>	<p>There are two types of watermelon: the Mediterranean, which is round, and the American, which is oval. Its skin is smooth, and can be a marbled green or dark green in colour. Its flesh, while generally red, can also be white, pink or yellow; its</p>	<p>Firm, evenly-shaped, heavy for its size, has a deep-pitched tone when slapped with an open palm and the rind overall has a healthy sheen. Yellow on one side of the melon is where the fruit contacted the ground and does not affect quality heavy melon with smooth unblemished skin. Its juicy red flesh should not have any white streaks.</p>	<p>Melons are partially white or pale green, soft overall, have soft spots or are leaking a milky-white fluid, or have any dents, bruises or cuts. When using the open palm technique for ripeness, avoid melons with a high-pitched tone or a dead, thudding sound.</p>

Variety	Description	Acceptable	Inacceptable
	texture can be slightly crumbly due to its water content. The melon contains many smooth seeds that can be brown, black, yellow or red. There is also a seedless variety but it is not as sweet as melons with seeds. Watermelons do not ripen any further once they are cut from the vine.		

83. Melons supplied must:

- a. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- b. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Storage and Distribution

84. Melons must be delivered in good condition.

FQS-10-21 – Nectarines

Description

85. Nectarines are a stone fruit and a type of peach created due to a recessive gene. They taste very similar to peaches, with a touch more acidity.

86. There are over 150 varieties that do not really differ that much from each other. Some of the more common varieties grown include Arctic Sweet, August Glo, Fantasia, Firebrite, Flaming Red, May Glo, Panamint, Snow Queen and Swansee. More important distinction than the various varieties are the two main categories of Nectarines: Clingstones, whose flesh is hard to separate from the pit, and Freestones, whose flesh detaches easily from the pit.

FQS-10-21-01 - Table 1: Nectarines

Description	Acceptable
The nectarine is characterized by its rich colour and yellow or creamy smooth skin with a maroon-red to bright red blush. Its fragrant flesh can be white, yellow or pinkish and slightly red near the large pit or stone in the middle. The colour of the flesh does not influence the texture or taste of the fruit.	Acceptable nectarines are plump, firm but not hard, and well coloured with smooth, unblemished skins. The skin should be deep red to yellowish. Hard, bruised or squishy nectarines are unacceptable. Fruit that has been picked too early are greenish and are unacceptable as they will not age properly.

87. Nectarines supplied must:

- a. be in the minimum grades of U.S. No. 1 as per Grades and Standards for nectarines as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

88. In general, nectarines vary from small to large size with an average diameter of 2.25 to 2.75 inches.

Storage and Distribution

89. Nectarines should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F) and a. relative humidity - 90 to 98%.

FQS-10-22 – Oranges

Description

90. Oranges are round citrus fruits with finely-textured skins that are orange in colour just like their pulpy flesh; the skin can vary in thickness from very thin to very thick.

91. Oranges are classified into two general categories, sweet and bitter, with the former being the type most commonly consumed. Popular varieties of the sweet orange include Valencia and Navel oranges, as well as the blood orange, a hybrid species.

92. When selecting oranges, look for fruit with a shiny skin free of blemishes, wrinkles, soft areas, or mold. The oranges should be heavy for their size indicating they are full of juice. All citrus is waxed to replace natural wax that is removed during the washing process. Lighter fruit has more skin and drier pulp resulting in less juice. Select navel oranges with small sized navels, because oranges with larger navels indicate that they were overripe when picked. Choose fruit with thin skins. Puffy or spongy fruit with wrinkled, coarse rinds and pointed sharp necks lack juice and flavour.¹²

FQS-10-22-01 - Table 1: Variety of Oranges

Variety	Description	Acceptable
Blood Oranges	Small to medium-sized, round fruit with smooth or slightly pitted peel and few seeds. Peel colour is orange with red blush. Juicy pulp is burgundy red in colour. Flavour is rich orange with a hint of raspberries.	Well-shaped and exhibit thin, orange peels with some red blush or no blush at all. Firm and heavy for their size. For the juiciest, sweetest fruit, look for oranges with a sweet, clean fragrance.
Clementines	Oblate, small fruit. The exterior is a deep orange colour with a smooth glossy skin and loose peel. Heavy for size. Bumps on skin are normal. Loose, puffy skins, which is no indication of quality.	Peel colour and texture that is characteristic of the particular variety. Heavy for their size.
Mandarins	Known as “easy peelers”, small citrus fruit.	Heavy for their size.

¹² Wrinkling and coarseness of texture in mandarins and clementines is no indication of quality.

Variety	Description	Acceptable
	They resemble slightly flattened oranges with loose orange skin and have a fragrant aroma. Heavy for size. Bumps on skin are normal. Many varieties of mandarins have loose, puffy skins, which is no indication of quality.	
Navel	<p>Juicy, sweet flavour; contain very few seeds. Orange to orange yellow in colour. Good for eating out-of-hand.</p> <p>Many oranges go through a re-greening process on the tree in which the skin colour begins to turn from orange back to green again. Re-greening does not affect the flavour quality of the orange.</p> <p>Does not ripen further after harvest.</p>	Should be firm, heavy for size, and have fine-textured skin.
Valencia	Thin-skinned orange with juicy, sweet flavour and some seeds. Good for juicing or eating out-of-hand. Skin colour of a ripe orange range from orange to greenish orange. Many oranges go through a re-greening process on the tree in which the skin colour begins to turn from orange back to green again. Re-greening does not affect the flavour quality of the orange.	All varieties should be firm, heavy for size, and have fine-textured skin.
Tangerines	The peel of a tangerine is easy to remove, and tends to be slightly loose over the fruit below, which can make it difficult to determine whether or not a piece of fruit is of high quality. Once the peel is removed, the segments of the tangerine are also easily separated, and most varieties have an abundance of seeds. There are several varieties available. The Darcy variety is pebbly, red-orange skin; easy to peel. Deep orange interior with some seeds; sweet, mellow flavour. The Fairchild variety is pebbly, deep orange skin; easy to peel.	Firm to hard fruits which feel rather heavy for their size. The peel may have a pebbly appearance, but it should not be discoloured. Can often be found with their stems and leaves attached.

Variety	Description	Acceptable
	Bright orange interior with some seeds. The Honey variety has smooth, yellow-orange skin; easy to peel. Deep orange interior with some seeds; sweet, rich flavour. Does not ripen further after harvest.	

93. Oranges supplied must:

- a. be in the minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for Oranges as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) for Oranges from California and Arizona, USDA Food Specifications for Oranges from Florida, and USDA Food Specifications for Oranges from U.S. States other than Florida, California and Arizona. Oranges from outside the U.S. must meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius – Standard for Oranges](#);
- b. be the size and variety indicated;
- c. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- d. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

94. Oranges usually range from approximately two to three inches in diameter. The common acceptable count size is 113.

95. [Table 2](#) below provides orange count sizes per carton.

FQS-10-22-02 - Table 2: Variety of Oranges

Orange Count Size	
Number per carton	Size of Oranges
100	Approximately 3 inches
125	Approximately 3 inches
163	Approximately 2 inches
200	Approximately 2.5 inches
252	Approximately 2 inches
324	Approximately 2 inches

Storage and Distribution

96. Oranges must be stored at 7° - 10° C (45° - 50° F and a relative humidity of 85 to 95%. Oranges must be delivered in good condition.

FQS-10-23 – Papaya

Description

97. Papaya Fruit is a pear shaped exotic tropical fruit native to Central America. Small black seeds fill the centre cavity. The edible seeds have a spicy flavour somewhat reminiscent of black pepper. The skin of the Papaya is not edible Papaya continues to ripen after harvest.

Description	Acceptable
<p>Papaya skin has amber to orange hue when ripe. The flesh is bright orange or pinkish, depending on the variety, with small black seeds clustered in the center. The fruit is ripe when it feels soft. The fruit's taste is vaguely similar to pineapple and peach, although much milder without the tartness.</p> <p>There are two types of Papaya; Mexican and Hawaiian. Mexican Papayas are much larger than the Hawaiian types and may weigh up to 10 pounds and be more than 15 inches long. The flesh may be yellow, orange or pink. The flavour is less intense than that the Hawaiian Papaya. Varieties include Kapoho and Sunrise. Both are pear shape with a smooth greenish-yellow skin that turns yellow-orange as the fruit ripens.</p>	<p>Acceptable fruit is mostly yellow with a bit of green. When fully ripe, the skin is bright yellow. Unripe fruit will be an overall light yellowish-green, but not completely green. Ripe fruit should be firm yet yield to gently pressure, feel heavy for its size and have smooth skin with no blemishes. As long as not a result of bruises or cuts, a few black or moldy spots are perfectly okay and will not affect the flavour of the flesh.</p> <p>Unacceptable Papayas are those that are too hard, green and are too soft or bruised.</p>

98. Papayas supplied must:

- a. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius – Standard for Papaya](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

99. The average Papaya is six inches long and generally weighs about one to two pounds.

Storage and Distribution

100. Papaya should be stored between 16° - 18° C (60° - 65° F) and a relative humidity of 85 to 95%. Papayas must be delivered in good condition.

FQS-10-24 – Peaches

Description

101. Peaches are tender, flavourful stone fruits. Peaches are broken into two categories, freestone and clingstone. The pit of a freestone peach comes out easily when the fruit is split, while clingstone peaches do not yield their pits as readily. When the corrugated pit of a peach is split, it has a single toxic seed. Peaches do not ripen successfully after picking.

FQS-10-24-01 - Table 1: Peaches

Description	Acceptable
<p>They are spherical in shape, with a distinctive horizontal indentation running along one side from stem to tip. Peaches come in a range of colours from white to rich orange on the inside and have a very delicate flesh. The characteristic fuzzy skin is creamy or yellow in colour with varying degrees of red blush. Flavours range from sweet to slightly tart. A ripe peach is extremely aromatic, and it gives slightly under gentle pressure.</p>	<p>Acceptable peaches are bright, fresh-looking and have a creamy or yellow skin colour with varying degrees of red blush. They are firm but give to gentle palm pressure.</p> <p>Unacceptable peaches are immature peaches with a pale yellow colour greenness, has poor flavour and high acidity. Peaches with a hard rubbery flesh are also unacceptable. Gum exuding over a tiny mark indicates insect damage.</p>

102. Peaches supplied must:

- a. be in the minimum grades of Canada No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for peaches as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule I](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

103. Approximately 6-8 peaches per kg.

Storage and Distribution

104. Peaches should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F) and a relative humidity of 90 to 98%. Peaches must be delivered in good condition.

FQS-10-25 – Pears**Description**

105. A pear is a fruit that varies from apple-shaped to teardrop-shaped. Its skin colour ranges from light yellow through red and brown. The flesh of pears is juicy and in some varieties, such as Asian pears, almost translucent. Pears are purchased on the bases of size, grade, and use. Pears are picked at a slightly immature stage as tree ripened fruit is apt to be coarser and rough appearing.

FQS-10-25-01 - Table 1: Varieties of Pears

Variety	Description	Acceptable
Bartlett Pears	Bell-shaped irregular fruit with thin skin that turns from green to yellow as fruit ripens; may exhibit some pink or red blush. Surface may be uneven. White, slightly granular, very juicy flesh with sweet flavour. Continues to ripen after harvest. Ideal for fresh eating, salads, desserts and with cheese trays.	Acceptable pears are clean, bright, and smooth skinned, unwrinkled, and free of blemishes. Ripe pears are firm but give a little when pressed gently
Bosc	Symmetrical bell-shape with long, tapering neck and is firm and	

Variety	Description	Acceptable
Pears	crunchy. Skin is a cinnamon brown russet in colour and flesh is tender and sweet. Continues to ripen after harvest. Ideal for use in baking, broiling or poaching. They retain their shape and texture better than other varieties, and their flavour is less likely to be overwhelmed by the use of spices like cinnamon, clove or nutmeg. They are also excellent for fresh eating.	at the stem end. Unripe pears should be fairly firm with no cuts or bruises. Skin colour should be consistent with variety.
D'Anjou	Egg shape with thin, light green to yellow-green skin with brown speckles or russetting. Creamy, fine-textured flesh with a spicy and sweet flavour. Skin colour does not change as fruit ripens. Continues to ripen after harvest. Anjous are best when sliced fresh in salads or eaten as an out-of-hand snack. They are also a good baking, poaching or roasting pear when used before they reach maximum ripeness.	
Clapp	Smooth, greenish yellow, often blushed. Flesh is fine, juicy and may have some grit at centre. Ideal for fresh eating, salads, desserts and with cheese trays.	

106. Pears supplied must:

- a. be in the minimum grades of Canada No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for pears as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule I](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

107. Pears purchased outside of Canada must

- a. be in full compliance with the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\)](#); and/or
- b. be supplied in minimum grades of U.S. No. 1 as per Grades and Standards for pears as outlined in the [USDA Grades and Standards for Summer and Fall Pears](#) and [USDA Grades and Standards for Winter Pears](#);
- c. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- d. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

108. Best size is 110-135 count.

Storage and Distribution

109. Should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F).and a relative humidity of 90 to 98% Pears should be ripen at 15° to 18°C (60 - 65°F) for 3 to 5 days. Handle pears with care to prevent bruising. Do not drop shipping containers on floor. Pears produce a high amount of ethylene and are sensitive to ethylene exposure as it accelerates ripening and flesh softening. Do not store near apples. Pears must be delivered in good condition.

FQS-10-26 – Pineapples

Description

110. Pineapple is the fruit of a tropical plant given its name because of its resemblance to a pinecone. A pineapple will never become riper than it was when it was harvested.

FQS-10-26-01 – Table 1: Pineapples

Description	Acceptable
<p>Pineapple is an Oval to cylindrical-shaped fruit characterized by a dry, crisp shell and dark green crown leaves. Shell colour of a ripe pineapple ranges from greenish-brown to golden brown. Interior flesh is firm, juicy and ranges from nearly white to yellow light yellow with a sweet to sweet-tart flavour. The true test for ripeness in all pineapples, especially green ones, is to look at the bottom of the fruit. A yellow colour breaking through the bottom indicates that sugar has developed in the pineapple and it is ready to eat.</p>	<p>Acceptable pineapples are fully ripe. They are tough with a waxy rind which may be dark green, yellow, orange-yellow or reddish. They should look fresh with deep green leaves that show no yellowing, browning or dryness. Acceptable pineapple will give off a good, fresh tropical smell, they should be heavy for their size, be well shaped and have dry and crisp shells.</p> <p>Unacceptable pineapples have leaves that are discoloured have surface mold, have any discolouration of the skin or have soft spots and dark or watery eyes (thorny studs within the puffy squares of the skin).</p>

111. Pineapples supplied must:

- a. be in the minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for pineapples as outlined in [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#); and/or
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

112. Pineapples from outside Canada must:

- a. meet all the requirements as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#); and/or
- b. meet all the requirements as outlined in the [Codex Alimentarius – Standard for Pineapples](#);
- c. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- d. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

113. Recommended size is 18. The average diameter of a pineapple is 4 to 5 inches.

Storage and Distribution

114. Pineapples should be stored between 7° - 10° C (45° - 50° F) and a relative humidity - 85 to 95%. Pineapples must be delivered in good condition.

FQS-10-27 – Plums

Description

115. Plums are relatives of the peach, nectarine and almond. Depending on the variety, they range in flavour from sugary-sweet to tangy and almost sour tasting. Plums are smooth-skinned and are usually rounded, although they can also be oval or heart-shaped. Some are much firmer fleshed than others. They come in many shapes and colours. All plums contain a large flat seed.

FQS-10-27-01 – Table 1: Variety of Plums

Variety	Description	Acceptable
Damson Plums	Small, round shape fruit with smooth, shiny deep black to purple-black skin and amber flesh. The flavour is very strong and tart, which makes them more. Continues to ripen after harvest.	Acceptable plums are smooth, plump and fairly firm with colouring that is consistent with the specific varieties. Colour may not indicate ripeness, but a softening at the tip may, if the fruit is not bruised. Unacceptable plums are soft and overripe or show fruit with signs or insect damage or rot.
Black Plums	Round shape, smooth, shiny black to purple-black skin and amber flesh. Plums range in shape and flavours vary from sweet to slightly tart. Continues to ripen after harvest.	
Green Plums	Oval shape with slightly pointed ends; smooth shiny greenish-yellow skin and yellow-white flesh. Plums range in shape and flavours vary from sweet to slightly tart. Continues to ripen after harvest.	
Yellow Plums	Smooth, shiny, yellow skin and orange flesh. Plums range in shape and flavours vary from sweet to slightly tart. Continues to ripen after harvest.	
Red Plums	Round shape with smooth red to bright red to red and yellow skin. Amber to orange flesh. Plums range in shape and flavours vary from sweet to slightly tart. Continues to ripen after harvest.	

116. Plums supplied must:

- must be in the minimum grades of Canada No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for plums as outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule 1](#);
- meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

117. Plums from outside of Canada supplied must:

- be in minimum grades of U.S. No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for plums as outlined in the [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#); and/or
- meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Storage and Distribution

118. Plums should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F) and a relative humidity - 90 to 98. Plums must be delivered in good condition.

FQS-10-28 – Pomegranate

Description

119. Pomegranates are also called Chinese apple. The round, wide fruit is crowned at the base by the prominent calyx. Only the seeds and juice are edible. Seeds are eaten uncooked. Pomegranates are picked and shipped when ripe. They do not ripen further after harvest.

FQS-10-28-01 - Table 1: Pomegranate

Description	Acceptable
Pomegranate skin is hard, smooth with a leathery texture, deep pink and deep red colour. Inside, a shiny white bitter, inedible membrane surrounds clusters of crimson-coloured seeds. The juice and seeds have a juicy, crisp texture and tangy-sweet flavour.	Acceptable Pomegranates are heavy for their size without cracks or splits.

120. Pomegranate supplied must:

- a. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- b. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

121. 2-1/2 to 5 inches.

Storage and Distribution

122. Pomegranates should be stored between 0° - 2° C (32° - 36° F). Relative humidity - 90 to 98. Pomegranates must be delivered in good condition.

FQS-10-29 – Rambutan

Description

123. Rambutan is the fruit of a medium sized tropical tree. Rambutans are related to lychees and are sometimes known as “hairy” lychees. They are larger than lychees and look quite different, but have a similar texture. The taste is similar too, but slightly sharper. Rambutan is commonly ridden with bugs, prone to rot. The best quality Rambutan is generally that which is harvested still attached to the branch as this Rambutan is less susceptible to rot, damage, and pests, and remains fresh for a much longer time than Rambutan that has been picked from the branch. Rambutan attached to the branch maintains its true flavour and is better fit for consumption than that which is sold as individually picked fruits. Rambutan’s spines will discolour with time, but this is generally no reflection of the quality of the fruit within. The Rambutan is ripe when its rind shows no signs of bruising or spots and its red colour is fully developed. Its hairy spines should be firm, not brittle.

FQS-10-29-01 - Table 1: Rambutan

Description	Acceptable
Rambutan fruits are hairy, yellow to crimson, and redden as they ripen. The black inedible seeds are oval, and covered with the white juicy flesh that is	Acceptable Rambutan has a bright red skin. A little yellow or orange on the skin is acceptable. Unacceptable Rambutan have green skins indicating

eaten as fruit.	they are unripe. Rambutan that have turned black or have black hairs are unacceptable.
-----------------	--

124. Rambutan supplied must:

- a. be in the minimum grades of “extra class” as per Standards for Rambutan as outlined in the [Codex Alimentarius – Standard for Rambutan](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Size

125. Each fruit is small, generally no more than 2 inches (5 cm) long.

Storage and Distribution

126. Rambutans should be stored between 7° - 10° C (45° - 50° F) and a relative humidity - 85 to 95%. Alternatively, it may be kept at room temperatures for two or three days. Rambutan must be delivered in good condition.

FQS-10-30 – Rhubarb

Description

127. Rhubarb is an intensely sour vegetable but is classified as a fruit because of its use. Only the stalks of rhubarb are edible. The leaves are potentially toxic. For this reason, the leaves are trimmed and discarded before rhubarb is cooked. Two varieties include Cherry rhubarb (field grown), Strawberry rhubarb (greenhouse grown).

FQS-10-30-01 - Table 1: Rhubarb

Description	Acceptable
The stalks will be green to dark red in colour, often in streaks.	Acceptable rhubarb stalks are straight, firm, crisp and smooth with no pitting or marked discolouration. Stalks should look bright and release sap when snapped. Limp or discoloured rhubarb is unacceptable.

128. Rhubarb supplied must:

- a. be in the minimum grades of Canada No. 1 (or the equivalent grade of the country of origin) as per Grades and Standards for rhubarb outlined in the [Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule I](#);
- b. meet all applicable criteria for supplying fresh fruit as indicated in FQS-10; and
- c. meet the criteria specified in [Table 1](#) for acceptable products.

Storage and Distribution

129. Rhubarb can be stored for a few days in the cooler, but wilts quite quickly. It freezes well. Rhubarb must be delivered in good condition.

CAF Food Quality Specifications
Applicable Regulations and Resources for Fresh Fruit

A-85-269-002/FP-Z01

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

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Part B, Division 11](#)

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

[Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\)](#)

[Fresh Fruit and Vegetable Regulations \(C.R.C., c. 285\), Schedule 1](#)

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

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

[Canadian Environmental Protection Act, 1999 \(S.C. 1999, c. 33\)](#)

[Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Fruit Inspection Manuals - Apricots](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Fruit Inspection Manuals - Cherries](#)

[USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#)

[USDA Grades and Standards for Fruits](#)

[USDA Grades and Standards for Summer and Fall Pears](#)

[USDA Grades and Standards for Winter Pears](#)

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

[Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Bananas](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Table Grapes](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Guavas](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Mangosteens](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Oranges](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Papaya](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Pineapples](#)

[Codex Alimentarius – Standard for Rambutan](#)

SQA-010 – Fruits frais

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-10-01 – Pommes](#)[SQA-10-02 - Abricots](#)**[SQA-10-03 - Avocat](#)****[SQA-10-04 - Banane](#)**[SQA-10-05 - Petits fruits](#)[SQA-10-06 - Carambole](#)[SQA-10-07 - Chérimole](#)[SQA-10-08 - Cerise douce](#)[SQA-10-09 - Noix de coco](#)[SQA-10-10 - Pitaya](#)[SQA-10-11 - Pamplemousse](#)**[SQA-10-12 - Raisin](#)**[SQA-10-13 - Goyave](#)[SQA-10-14 - Kiwi](#)**[SQA-10-15 - Citron](#)**[Règlements applicables et références concernant les fruits frais](#)**[SQA-10-16 - Lime](#)**[SQA-10-17 - Litchi](#)**[SQA-10-18 - Mangue](#)**[SQA-10-19 - Mangoustan](#)**[SQA-10-20 - Melon](#)**[SQA-10-21 - Nectarine](#)**[SQA-10-22 - Orange](#)**[SQA-10-23 - Papaye](#)**[SQA-10-24 - Pêche](#)****[SQA-10-25 - Poire](#)****[SQA-10-26 - Ananas](#)**[SQA-10-27 - Prune](#)[SQA-10-28 - Grenade](#)[SQA-10-29 - Ramboutan](#)[SQA-10-30 - Rhubarbe](#)**Description**

1. Les fruits proviennent de plantes vivaces, d'arbres et d'arbustes variés, le plus souvent cultivés. De manière générale, l'usage veut qu'on appelle « fruit » l'organe souvent sucré, succulent ou charnu résultant du développement et du mûrissement de l'ovaire et des parties connexes de la fleur.
2. Tous les fruits frais fournis doivent :
 - a. satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Partie B - Aliments, Titre 11](#) en ce qui a trait aux produits frais;
 - b. satisfaire le [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#);
 - c. 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 \(DORS/95-212\)](#);
 - d. être de catégorie Canada no 1, si une telle catégorie a été établie, ce qui est le cas pour les abricots, les cerises, les pommettes, les canneberges, les raisins, les pêches, les prunes, les pruneaux, la rhubarbe, les cantaloups, les bleuets et les fraises (ou de la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - e. être conformes aux spécifications de la catégorie U.S. No. 1, si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été (ou à celles de la catégorie équivalente du pays d'origine);
 - f. avoir la couleur homogène et vive caractéristique du produit;
 - g. avoir une grosseur uniforme;
 - h. être de la variété indiquée;
 - i. être exempts de signes de falsification;

- j. être exempts de signes de contamination;
 - k. être comestibles;
 - l. être propres, sains, frais, fermes et exempts de signes de pertes d'humidité (ne pas être fanés, ratatinés ou mous);
 - m. être dépourvus d'une couche visqueuse ou d'humidité excessive;
 - n. être exempts d'organismes vivants pouvant être dangereux pour la santé (insectes, scorpions, serpents, araignées, etc.);
 - o. être exempts de matières étrangères, d'altérations de la couleur ou de dommages causés par des insectes, des vers, une maladie, la pourriture, la surmaturité, la grêle ou un facteur mécanique ou autre; et
 - p. être conditionnés de manière que :
 - (1) le lavage ou le déplacement des fruits ne soit pas fait avec de l'eau stagnante ou polluée;
 - (2) le dernier rinçage des fruits soit fait à l'eau potable, afin que toute substance contaminante superficielle ait disparu avant l'emballage;
 - (3) la dernière eau de rinçage, si elle est réutilisée, ne serve alors qu'au premier lavage ou au déplacement initial d'autres fruits; et
 - (4) la manutention des fruits soit faite au moyen de matériel nettoyé régulièrement.
3. Tous les fruits provenant de pays autres que le Canada doivent :
- a. satisfaire aux exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Partie B - Aliments, Titre 11](#) en ce qui a trait aux produits frais ainsi que dans le [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#); et/ou
 - b. satisfaire à toutes les exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#); et/ou
 - c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et/ou
 - d. être d'une catégorie équivalente à la catégorie Canada no 1, si une telle catégorie a été établie pour un fruit donné au Canada; ou
 - e. être d'une catégorie équivalente à la catégorie U.S. No. 1 (conformément aux exigences énoncées sur le site de l'USDA, sous la rubrique [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#)), si aucune catégorie canadienne n'a été établie et qu'une catégorie américaine l'a été; et/ou
 - f. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale); et

¹ Aux termes des articles B.01.046 et B.01.047 ainsi que du titre 15 de la partie B du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#).

² Sont contaminés les fruits qui contiennent un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la [Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#), de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) ou de la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#) ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de l'une ou l'autre de ces lois, ou toute substance qui les rendrait non comestibles.

³ Sont comestibles les fruits qui peuvent servir d'aliments.

- g. provenir d'un établissement conforme aux critères ARMPC énoncés à l'appendice du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#).

Emballage

4. Les produits doivent être conditionnés conformément aux dispositions suivantes :
- l'emballage doit satisfaire aux exigences prévues dans le [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#);
 - l'emballage ne doit pas être taché, souillé, gauchi, brisé ou autrement endommagé au point de nuire à son utilisation;
 - l'emballage doit être bien fermé, selon le genre de contenant utilisé;
 - l'étiquette apposée sur le contenant de fruits doit indiquer le nom usuel des fruits ainsi que leur variété;
 - chaque contenant doit comporter une étiquette indiquant le nom de la catégorie des fruits;
 - le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété et qualité;
 - les produits doivent être emballés de manière à être protégés convenablement;
 - les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux produits;
 - la quantité nette doit être indiquée en nombre sur le contenant fermé renfermant des fruits étagés;
 - la quantité nette doit être indiquée en unités métriques si les fruits sont préemballés; et
 - tout contenant de produit importé doit être étiqueté de manière que les mentions « Produit de », « Cultivé en/au », ou « Pays d'origine », suivies du nom du pays d'origine du produit, ou toute autre mention indiquant clairement le pays où le produit a été cultivé figurent sur l'espace principal de l'étiquette, à proximité de la déclaration de quantité nette ou du nom de catégorie.

SQA-10-01 – Pommes

5. La pomme est le fruit du pommier. Son achat se fait en fonction de l'utilisation prévue, de la qualité, du calibre et du conditionnement. Son diamètre est généralement de 5 à 9 cm. La pomme comporte en son centre cinq carpelles disposés en étoile et contenant chacun trois à cinq graines (pépins). La couleur est un des principaux facteurs déterminant la catégorie des pommes.

SQA-10-01-01 – Tableau 1 : Variétés de Pommes

Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Braeburn	Pomme rayée de rouge et lavée de rouge sur fond jaune. Chair jaune, juteuse et très croquante, à saveur aigre-douce. Très parfumée, elle n'est pas recommandée pour la consommation en frais. Comme elle se défait à la cuisson, elle convient à la confection de compotes.	Les pommes acceptables sont croquantes et savoureuses. Elles ont la

⁴ Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant à l'emballage de denrées alimentaires.

Cortland	Pomme avec un voile de cramoisi sur un fond un jaune pâle, saupoudrée de courtes rayures rouge foncé et de points gris-vert, et dont la chair est très blanche. C'est une excellente pomme dessert, et elle est plus ferme et plus savoureuse cuite que les pommes MacIntosh et Empire. Elles peuvent être cuites entières ou utilisées dans des tartes et tartelettes. Les pommes Cortland ne brunissent pas rapidement lorsqu'elles sont coupées, ce qui en fait un bon choix pour les salades de fruits ou les plateaux de fromages.	couleur homogène et vive caractéristique de la variété. Leur peau est ferme et lisse. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des meurtrissures, une peau fendillée ou un brunissement interne. Les mouchetures brunes n'altèrent pas la saveur.
Empire	Pomme rayée, rouge foncé, petite à moyenne, sphérique à oblongue. Chair crème verdâtre, légèrement parfumée, juteuse et modérément acidulée. Excellente pour la consommation en frais.	
Fuji	Pomme sucrée, douce, croquante et juteuse. Excellente pour la consommation en frais. Se prête aussi à la cuisson et se conserve bien.	
Délicieuse jaune (Golden Delicious)	Pomme jaune, de forme allongée comportant cinq bosses à la base. Chair tendre à saveur riche et moelleuse. Considérée comme la meilleure pomme « tout usage », car elle garde sa forme en cuisant, et son goût est rehaussé lorsqu'elle est cuite au four ou sur la cuisinière. Excellente à croquer et en salades.	
Granny Smith	Pomme acidulée et croquante. Excellente pour les salades et la consommation en frais. Son goût est rehaussé lorsqu'elle est sautée ou cuite au four.	
Gravenstein	Pomme lavée de rouge sur fond jaune, sphérique, moyenne à grosse. Chair de couleur crème, juteuse, à saveur acidulée. Excellente pour la consommation en frais, les sauces et la congélation. Bonne en salades et pour la cuisson au four.	

Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Jonagold	Pomme aigre-douce à chair juteuse et croquante et à peau tendre. Excellente à croquer et en salades. Bonne pour la cuisson au four ou sur la cuisinière.	
MacIntosh	Pomme lavée de rouge sur fond rouge, de grosseur moyenne. Chair blanche, croquante, parfumée, juteuse et légèrement acidulée qui brunit rapidement. Excellente à croquer et bonne en sauces. Devient molle à la cuisson, mais reste juteuse et assez sucrée et garde son arôme caractéristique. Se défait bien à la cuisson mais diminue en volume dans les tartes.	

Délicieuse rouge (Red Delicious)	Pomme petite à grosse, conique, rayée ou lavée de rouge. Chair de couleur crème verdâtre, croquante, douce, juteuse et sucrée. Excellente à croquer comme collation ou en salades. Supporte mal la cuisson.
Red Pink Lady	Pomme jaune avec teintes de rouge tirant sur le rose. Chair résistante au brunissement, légèrement acide et très croquante. Excellente pour la consommation en frais, la confection de compotes, la cuisson au four ou la confection de tartes.
Royal Gala	Pomme petite à moyenne, conique, striée de rouge orangé vif sur fond jaune doré. Chair parfumée, sucrée, à goût riche et intense. Excellente à croquer comme collation ou en salades.
Spartan	Pomme rouge foncé, sphérique, de grosseur moyenne. Chair de couleur crème, croquante, légèrement parfumée, juteuse et assez acidulée. Bonne pour la consommation en frais, les salades ou les sauces.
Sunrise	Pomme moyenne à grosse, de forme ovoïde régulière, jaune pâle ou blanche avec rayures rouge vif devenant un lavis du côté exposé, le rouge occupant environ 50 % de la surface. Délicieuse saveur sucrée. Chair blanche à crème, croquante et juteuse. Excellente à croquer.

6. Les pommes fournies doivent :
- appartenir au moins à la catégorie Canada de fantaisie (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des pommes en vertu du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#);
 - être d'une variété indiquée au [tableau 1](#);
 - être du calibre indiqué;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits mentionnés au [tableau 1](#).

Taille

7. Le calibre des pommes correspond à un nombre par boîte ou à un diamètre mesuré en travers de la pomme, depuis le pédoncule jusqu'au calice. Les pommes très grosses ou très petites sont habituellement de moindre qualité. Pour les pommes à croquer, un bon calibre pourrait correspondre à 113 pommes par boîte.

Entreposage et distribution

8. Les pommes dégagent des odeurs et des gaz et doivent donc être entreposées dans des conditions particulières (température : 36-38 °F; humidité relative : 85-90 %). Les pommes reçues doivent être en bon état et avoir atteint le degré de maturité spécifié.

SQA-10-02 - Abricots

9. L'abricot est un fruit de verger. Il est considéré comme un fruit à noyau, car ils comportent une seule graine, logée dans une coque dure. Les meilleurs abricots sont ceux qui ont mûri sur l'arbre, car ils sont plus

savoureux et plus sucrés que ceux qu'on a laissé mûrir après la cueillette. La peau du fruit est jaune clair à orange foncé ou rouge orangé, selon la variété; elle a une texture grenue chez certaines variétés.

SQA-10-02-01 – Tableau 1 : Variétés d'Abricots

Variété	Description	Critères d'acceptabilité
Goldrich	Gros fruit de belle apparence. Peau cireuse, jaune orangé. Chair de couleur orange. Fruit de bonne qualité à pleine maturité.	Les abricots acceptables sont orange vif. Modérément tendres, ils cèdent sous une pression délicate. Ils dégagent un arôme de fruit mûr intense. Ne sont pas acceptables ceux qui sont jaunes ou vert pâle, meurtris, mous ou pâteux.
Goldbar	Gros fruit de très bonne qualité, orange, un peu lavé de rouge.	
Goldstrike	Gros fruit ferme, orange, lavé d'un peu de rouge.	
Hargrand	Gros fruit juteux et savoureux. Autres variétés : Harglow, Harlayne et Harogem.	
Perfection	Très gros fruit de bonne qualité, savoureux. Peau et chair de couleur orange.	
Pui-sha-sin	Variété chinoise. Très gros fruit à peau tendre. Saveur délicieuse.	
Reliable	Fruit de grosseur moyenne. Bon à croquer. Se prête bien à la transformation.	
Rival	Gros fruit jaune à joues roses. Chair de couleur orange.	
Skaha	Gros fruit ferme de belle apparence, lavé de rouge sur fond orange vif à maturité.	
Sundrop	Fruit de belle apparence, de grosseur moyenne et de couleur orange vif.	
Tilton	Fruit petit à moyen, jaune, lavé de rouge. Bonne saveur.	
Tomcat	Fruit jaune crème, sans lavis, plus petit mais plus savoureux que les variétés Goldstrike et Goldbar.	
Wentatchee Moorpark	Généralement appelé MOORPARK. Gros fruit savoureux, à peau et chair jaunes.	

10. Les abricots fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada no 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des abricots en vertu du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#), dont une interprétation détaillée est disponible sur le site Web de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Manuels d'inspection des fruits frais – Abricots](#);
- b. être de la variété indiquée au [tableau 1](#), le cas échéant;

- c. être propres, parvenus à maturité, mais non trop mûrs;
- d. être tendres sans être ratatinés et être exempts de pourriture, de coupures, de ruptures de la peau, de dommages causés par des insectes ou d'autres dommages;
- e. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
- f. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

11. Le calibre varie. Chez le fruit parvenu à maturité, le calibre caractéristique de la variété peut être interprété, au point d'expédition, comme étant de 1 ½ pouce.

Entreposage et distribution

12. Les abricots doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-03 - Avocat

13. Ce fruit en forme de poire, à peau verte et rugueuse, se cultive en zone tropicale, particulièrement en Floride, en Californie et dans les Antilles. Il ne mûrit qu'après avoir été cueilli. Pour savoir si le fruit est mûr, il suffit de le prendre dans sa main et de le serrer délicatement; si sa chair cède légèrement sous la pression, il est mûr. Sa teneur en gras, surtout en gras monoinsaturés, est beaucoup plus élevée que chez la plupart des autres fruits.

SQA-10-03-01 – Tableau 1 : Avocat

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit vert vif à brun-vert (ou presque noir) ayant une forme plus ou moins sphérique ou celle d'un œuf ou d'une poire, de taille généralement égale ou supérieure à celle des poires poussant en zone tempérée. Lorsque l'avocat est mûr, sa chair est habituellement jaune verdâtre à jaune doré et s'oxyde et brunit rapidement si elle est exposée à l'air.	Les avocats acceptables sont frais et de couleur brillante. Leur chair est tendre et de texture riche et crémeuse. Ils cèdent sous une légère pression lorsqu'ils sont mûrs. De plus, ils sont lourds pour leur taille. Ne sont pas acceptables les avocats qui sont trop mous et pâteux ou qui présentent des meurtrissures, des signes de pourriture ou des taches foncées.

14. Les avocats fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des avocats dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. être propres, parvenus à maturité, mais non trop mûrs;
- c. être du calibre et du type indiqués;
- d. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
- e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

15. Le calibre varie selon la variété. Le poids se situe habituellement entre 6 et 12 oz pour les avocats de Californie et entre 9 et 32 oz pour ceux de Floride. La taille du noyau est un facteur important dans la sélection

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

des avocats. La variété Hass comporte le plus petit noyau, suivie à cet égard de la variété Guerte. Les avocats de Floride sont ceux qui ont le plus gros noyau.

Entreposage et distribution

16. Les avocats doivent être entreposés à une température de 55 à 65 °F (13 à 18 °C) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les avocats sont emballés dans des contenants d'expédition en bois ou en carton-fibre. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer d'altérations internes ou externes aux produits. Les avocats doivent être reçus en bon état.

SQA-10-04 - Banane

Description

17. Les bananes sont disponibles dans une variété de grosseurs et, lorsqu'elles sont mûres, leur couleur peut être jaune, violette ou rouge. Les bananes issues d'un groupe de cultivars à fruits farineux et relativement fermes sont appelées « plantains ». Leur saveur varie de farineuse à sucrée et leur texture, de ferme à pâteuse. Il existe environ 400 variétés de bananes. La popularité de la Cavendish découle de raisons liées à son transport et à sa durée de conservation plutôt qu'à son goût.

SQA-10-04-01 – Tableau 1 : Banane

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit elliptique à peau épaisse non comestible et à chair ferme et crémeuse.	<p>Le degré de mûrissement acceptable des bananes varie selon le moment où l'on veut les utiliser. Les bananes acceptables sont juste assez fermes, lustrées, intactes aux deux extrémités et exemptes de coupures, de parties écrasées, de meurtrissures, de malformations ou de courbures anormales.</p> <p>Ne sont pas acceptables celles qui présentent des signes de dommages dus à une basse température ou à des champignons.</p>

18. Les bananes sont commandées mûres, demi-mûres ou mûrissantes. Voici les caractéristiques des bananes correspondant chaque degré de mûrissement:

- a. Mûre;
 - (1) Couleur caractéristique du fruit mûr, sans trace de vert;
 - (2) Mouchetures brun pâle à brun foncé, de diamètre maximal de 1/8 pouce; et
 - (3) À consommer dans les 24 heures.
- b. Demi-mûre; et
 - (1) Couleur vive, sans trace de brun;
 - (2) Texture ferme;
 - (3) Saveur un peu astringent; et
 - (4) Mûrissement complet exigeant 3 jours à la température ambiante.
- c. Mûrissante :

⁴ Cela comprend les matériaux recyclés de qualité convenant à l'emballage de denrées alimentaires.

- (1) Couleur pâle, avec le sommet vert;
- (2) Saveur peu marquée;
- (3) Saveur très astringente; et
- (4) Mûrissement complet exigeant 5 ou 6 jours à la température ambiante.

19. Les bananes fournies doivent :

- a. satisfaire aux exigences fixées en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#) et appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des bananes dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) et/ou dans la [Norme pour les bananes \[Codex Alimentarius\]](#);
- b. être du degré de mûrissement indiqué;
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
- d. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

20. Le calibre de la banane n'a aucune incidence sur sa qualité.

Entreposage et distribution

21. Les bananes destinées à l'exportation sont cueillies vertes et généralement entreposées dans des mûrisseries lorsqu'elles arrivent au pays de destination. Les mûrisseries sont des salles rendues étanches et remplies d'éthylène, un gaz qui favorise le mûrissement des fruits. La saveur et la texture des bananes sont affectées par leur température de mûrissement.

22. Durant le transport, les bananes sont conservées à une température de 13,5 à 15 °C (57 à 59 °F); à une plus basse température, leur mûrissement s'interrompt définitivement. Les bananes sont ensuite entreposées à la température ambiante afin qu'elles puissent terminer leur mûrissement. Les bananes vertes ne doivent pas être placées au réfrigérateur, car leur mûrissement sera interrompu de façon irréversible. Les bananes doivent être reçues en bon état.

SQA-10-05 - Petits fruits

Description

23. Les petits fruits sont des fruits de petite taille généralement sphériques ou semi-oblongs, habituellement de couleur vive, à saveur sucrée ou acidulée. Ils sont parfois appelés « baies », mais bon nombre ne sont pas de vraies baies selon la définition scientifique de ce terme et appartiennent plutôt à une des catégories suivantes :

- a. les « fausses baies » (ex. bleuets et canneberges);
- b. les « fruits multiples » (ex. mûres et framboises); et
- c. les autres « faux fruits » (ex. fraises)

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

Variétés de Petits fruits	Description	Critères d'acceptabilité	Calibre	Catégorie
Mûres (du genre <i>Rubus</i>)	Lorsque leur mûrissement est terminé, les mûres ont la peau noir mat, lustrée, leur goût est sucré, et elles commencent un peu à ramollir. Elles ne mûrissent pas après la cueillette et sont généralement rouges ou violettes avant que leur mûrissement soit terminé.	Les mûres acceptables sont charnues, fermes et de couleur foncée (entièrement noires). Le petit creux de chaque drupéole est bien comblé. Les mûres sont compactes et juteuses, exemptes de saletés ou de signes de moisissure ou de pourriture. Ne sont pas acceptables celles qui sont rouges ou dures, écrasées ou meurtries.	Moyen à gros.	U.S. No. 1
Bleuets	Les bleuets sont bleu azur foncé à presque noirs, recouverts d'une couche cireuse naturelle appelée « pruine » qui leur donne un aspect luisant argenté. Les bleuets nains (bleuets sauvages) ont une saveur sucrée intense. Les bleuets en corymbe sont charnus et juteux.	Les bleuets acceptables dégagent un parfum frais et sucré, et ils sont secs et propres. Ne sont pas acceptables ceux qui sont violacés ou roses sur un côté, ternes, mous ou gorgés d'eau.	Petit chez les bleuets nains. Deux fois plus gros chez les bleuets en corymbe.	Canada n° 1
Groseilles	Les groseilles peuvent être vertes, blanches (vert-grist) ou jaunes ou présenter une teinte rouge allant du rose au violet ou presque au noir. La chair est parsemée de nombreuses graines minuscules regroupées au centre. Elle est de même couleur que la peau, mais légèrement translucide. Sa saveur s'apparente à celle d'un mélange ananas-fraise. Les groseilles sont sphériques, oblongues ou en forme de larme, selon la variété. Les groseilles	Les groseilles acceptables sont charnues, et leur texture ressemble à celle des raisins. Elles sont dures, sèches et bien luisantes. Les groseilles mûres sont jaune doré vif (les vertes ne sont pas mûres).	Varie selon la variété. Très gros chez les groseilles européennes. Plus petit chez les groseilles américaines.	

Variétés de Petits fruits	Description	Critères d'acceptabilité	Calibre	Catégorie
	américaines sont parfaitement sphériques, leur couleur varie du rose au rouge vin à maturité, et elles ont une saveur très acide. Les groseilles rosâtres ou violacées sont les moins acides. Les groseilles de table, plus tardives et souvent rouges, jaunes ou dorées, sont plus sucrées et peuvent être consommées crues. Les groseilles les plus fraîches sont couvertes d'un duvet.			
Canneberges	La couleur des canneberges varie du rose pâle au rouge vif profond. Elles sont légères, lisses et dures et ont une saveur très acide.	Les canneberges acceptables sont fermes, charnues et sèches. Elles ont une belle couleur vive. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des signes d'écrasement.	Varie selon la variété	Canada n° 1
Framboises	Les framboises ont une saveur très sucrée à presque acide mais demeurant agréable. Leur couleur varie du rouge clair au rouge foncé.	Les framboises acceptables sont fermes, sèches et de bonne couleur pour leur variété. Ne sont pas acceptables les framboises dont le contenant est taché de jus et celles qui sont trop molles ou présentent des imperfections ou des moisissures.	Petit à gros	U.S. No. 1
Fraises	Les fraises peuvent être tendres ou fermes, de couleur rouge moyen à rouge foncé. Après la cueillette, les fraises peuvent continuer à rougir, mais leur saveur ne deviendra pas plus intense.	Les fraises acceptables sont mûres, fermes et d'une couleur homogène, leur surface est luisante, et leur pédoncule est intact. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des taches vertes ou blanches, des signes de	Gros à très gros	Canada n° 1

Variétés de Petits fruits	Description	Critères d'acceptabilité	Calibre	Catégorie
		moisissure ou d'humidité ou d'autres dommages superficiels.		

24. Les petits fruits fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie indiquée au [tableau 1](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des baies en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#), du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#) et les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. être bien colorés pour leur variété;
- c. être propres;
- d. être parvenus à maturité;
- e. être mûris à point;
- f. être secs;
- g. être dépourvus de leur pédoncule ou de leur chapeau (à l'exception des fraises) et exempts de signes de moisissure, de pourriture, de dommages causés par des insectes et d'autres dommages;
- h. être exempts de traces de gel (mollesse, altération de la pruine et perte de couleur);
- i. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
- j. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

25. Se reporter au [SQA-10-05-01 – Tableau 1](#).

Entreposage et distribution

26. Les petits fruits moisissent rapidement lorsqu'ils sont laissés à la température ambiante. Selon leur qualité initiale, ils peuvent se conserver jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Après quelques jours cependant, ils perdent leur lustre et leur fraîcheur et ont tendance à ratatiner.

27. Les groseilles doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles se conservent jusqu'à une semaine au réfrigérateur; ensuite, elles ramollissent et prennent une couleur rosâtre.

28. Les petits fruits doivent être reçus en bon état.

SQA-10-06 - Carambole

Description

29. La carambole comporte cinq ou six grosses côtes en forme d'ailerons, disposées en étoile et contenant chacune deux graines. Elle dégage une odeur d'acide oxalique plus ou moins forte. Sa saveur, très acide à légèrement douce, s'apparente à celle d'un mélange de pomme, d'ananas et de kiwi.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA-10-06-01 – Tableau 1 : Carambole

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit jaune clair à jaune foncé, à peau mince et lisse recouverte d'une cuticule cireuse. La chair est jaune clair à jaune moyen, translucide, croquante, acide et très juteuse. Les tranches de carambole ont la forme d'une étoile. Lorsque le fruit est mûr, la peau, mince et comestible, passe du jaune pâle au jaune doré, et l'arête des côtes peut brunir.	Les caramboles acceptables ont la peau vert-jaune à jaune, lustrée. Elles sont fermes, exemptes de taches, et elles dégagent un arôme fruité.

30. Les caramboles fournies doivent :

- a. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

31. 2 à 5 pouces.

Entreposage et distribution

32. Les caramboles doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Il faut manipuler le fruit mûr délicatement pour éviter d'endommager ses côtes. Les caramboles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-07 - Chérimole**Description**

33. Ce fruit d'Amérique du Sud a la forme d'un cône de pin. Il est mûr lorsqu'il est légèrement mou au toucher.

SQA-10-07-01 – Tableau 1 : Chérimole

Description	Critères d'acceptabilité
La peau du fruit est écaillée, vert-gris, mate. Sa chair est blanche et tendre et contient de grosses graines noires (toxiques, non comestibles) et a un goût crémeux de fruits tropicaux mélangés rappelant l'ananas, la mangue et la fraise. La chérimole mûre est noir violacé. Sa fine peau verte fait penser à la surface d'un artichaut et a une texture de cuir au toucher. La chérimole renferme d'abord surtout de l'amidon, puis la majeure partie finit par se transformer en sucre, même si le fruit ne mûrit qu'après la cueillette. Comme les chérimoles mûrissent rapidement à la température ambiante, il faut les vérifier souvent pour ne pas qu'elles mûrissent trop.	Les chérimoles acceptables sont compactes et présentent une peau intacte et des carpelles très serrés. Quand les carpelles sont écartés, le fruit n'est plus à son meilleur et n'est pas acceptable. Les chérimoles acceptables sont vert-jaune, fermes et exemptes de taches. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des taches ou marbrures foncées.

34. Les chérimoles fournies doivent :

- a. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et

- b. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

35. Le fruit est gros; il mesure 10 à 20 cm de longueur et 7 à 10 cm de diamètre. Il pèse en moyenne 155 à 500 g; les plus gros fruits peuvent atteindre un poids de 2,25 kg.

Entreposage et distribution

36. Les chérimoles dures doivent être entreposées à la température ambiante jusqu'à ce que leur chair cède légèrement sous la pression. Il faut ensuite les réfrigérer jusqu'au moment de servir. Les chérimoles doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité optimale de 90 à 98 %. Elles sont emballées dans des contenants monocouches pour qu'elles ne s'abîment pas. Les chérimoles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-08 - Cerise douce

Description

37. Les cerises sont de petits fruits sphériques. Les cerises douces sont de deux types : les cerises Bing (noires ou foncées) et les cerises Royal Ann ou Napoléon (couleur crème avec lavis rose ou rouge).

SQA-10-08-01 – Tableau1 : Variétés de cerises douce

Variétés de Cerises douces	Description	Critères d'acceptabilité
Cerises Bing (foncées ou noires)	Grosses cerises fermes et cordiformes à peau acajou et à noyau relativement petit. Leur chair croquante et juteuse a une saveur riche et sucrée.	Les cerises acceptables sont charnues et fermes, et leur peau est lisse, d'une belle couleur vive. Le fruit est sec et propre, et son pédoncule est intact, vert, d'aspect frais.
Cerises Royal Ann (ou Napoléon)	Grosses cerises juteuses, sucrées et cordiformes, à chair blanche et ferme et à peau lavée de rose sur fond jaune. Les cerises Royal Ann sont surtout destinées à la mise en conserve commerciale et à la confection de cerises au marasquin.	Les cerises Royal Ann acceptables sont exemptes de taches, leur peau est lustrée et couverte d'un lavis occupant une bonne partie du fruit (indice d'exposition au soleil et donc, bien souvent, de sucrosité). La cerise mûre est lourde pour sa grosseur (signe d'une chair gorgée de jus), et elle est plus charnue et sucrée qu'une cerise immature. Ne sont pas acceptables les cerises dures, petites ou de couleur plutôt claire, parce qu'elles ont sans doute été cueillies avant d'être mûres. Ne sont pas acceptables non plus les cerises molles ou collantes, ou dont la peau est terne et ratatinée, parce qu'elles sont sans doute trop mûres.

38. Les cerises fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada no 1, conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des cerises en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#), dont une interprétation détaillée est disponible sur le site Web de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Manuels d'inspection des fruits frais – Cerises](#));
- être du type indiqué et satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#); et
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais.

Taille

39. Les cerises doivent être du calibre indiqué. Leur calibre varie de 21,43 mm (12 rangées) à 31,35 mm (18,5 rangées).

Entreposage et distribution

40. Les cerises doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles doivent être gardées à l'écart des aliments très odorants. Les cerises doivent être reçues en bon état.

SQA-10-09 - Noix de coco

Description

41. La noix de coco est un fruit sec simple de type « drupe fibreuse ». Ce n'est pas une noix véritable.

SQA-10-09-01 – Tableau 1 : Noix de coco

Description	Critères d'acceptabilité
Gros fruit presque rond. Sa coque est dure, brun moyen, recouverte de fibres ressemblant à des cheveux. Le fruit présente à une de ses extrémités trois dépressions rondes appelées « pores ». Sa chair est blanche, à texture humide légèrement croquante et à saveur délicatement sucrée. La noix de coco renferme un liquide blanc ayant l'apparence du lait. Ce liquide et la chair du fruit sont comestibles. Les noix de coco sont parfois enduites d'une couche de cire ou emballées dans une pellicule visant à les protéger contre la perte d'humidité.	Les noix de coco acceptables sont lourdes pour leur taille et font entendre un clapotement lorsqu'elles sont secouées. Ne sont pas acceptables celles qui présentent des fissures ou des traces d'humidité autour des pores.

42. Les noix de coco fournies doivent :

- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

43. Les noix de coco doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. La chair des noix de coco découpée en morceaux ou râpée doit être conservée dans un contenant hermétique. Les noix de coco doivent être reçues en bon état.

SQA-10-10 - Pitaya

Description

44. Le pitaya est parfois appelé « fruit du dragon ». La couleur rouge vif de sa peau est rehaussée par la présence d'excroissances vertes. Les pitayas sont de trois types : le pitaya rouge, le pitaya du Costa Rica et le pitaya jaune. Leur chair blanc vif est consommée crue; elle est délicatement sucrée et parsemée de minuscules graines noires comestibles qui lui donnent une texture similaire à celle du kiwi.

SQA-10-10-01 – Tableau 1 : Variétés de Pitayas

Variétés de pitayas	Description	Critères d'acceptabilité
Pitaya rouge	Fruit légèrement feuillu, à peau rouge à texture de cuir, à chair blanche. Variété de la plus courante.	Les pitayas jaunes sont mûrs lorsqu'ils ont une couleur dorée uniforme. Les pitayas roses et les

Pitaya du Costa Rica	Fruit légèrement feuillu, à peau rouge à texture de cuir, à chair rouge.	pitayas jaunes doivent céder sous une légère pression de la main.
Pitaya jaune	Fruit légèrement feuillu, à peau jaune à texture de cuir, à chair blanche.	

45. Les pitayas fournis doivent :
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais;
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

46. Les pitayas doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité optimale de 90 à 98 %. Il est préférable de les consommer dès qu'ils sont mûrs, mais ils peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à trois jours. Les pitayas doivent être reçus en bon état.

SQA-10-11-01 - Pamplemousse

Description

47. Le pamplemousse est un gros agrume jaune, sphérique, à chair juteuse et acidulée. Il en existe des variétés blanches et des variétés roses ou rouges, avec ou sans pépins. Les pamplemousses blancs et les pamplemousses roses ou rouges ont une saveur similaire. Les pamplemousses ne mûrissent plus après la cueillette.

SQA-10-11-01 - Tableau1 : Pamplemousse

Description	Critère d'acceptabilité
Fruit à écorce jaune clair avec un peu de teinte rouge rosé. Chair rose clair à rouge foncé.	Les pamplemousses acceptables ont une peau lisse exempte de taches. Ils sont lourds pour leur taille et bien formés. La peau peut présenter un certain reverdissement, ce qui n'altère pas la qualité interne du fruit.

48. Les pamplemousses fournis doivent :
- être du calibre indiqué;
 - satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

49. Le calibre recommandé correspond à 48 pamplemousses par boîte.

Entreposage et distribution

50. Les pamplemousses doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %, dans un endroit bien aéré. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-12 - Raisin

Description

51. Les raisins sont classés selon leur utilisation (raisins de table et raisins à vin) et leur origine (Europe ou Amérique). Les variétés européennes (*Vitis vinifera*) ont la peau serrée; les variétés américaines (*Vitis labrusca*), originaires du Canada et de l'est des États-Unis, ont la peau plus lâche, se détachant plus facilement

du fruit, ce qui est idéal pour l'épluchage. Il existe plus de 50 variétés de raisins de table; on préfère ceux qui sont sans pépins. Plusieurs variétés sont bien connues, et les raisins verts les plus populaires sont les Thompson et les Perlettes. Les raisins Perlettes se reconnaissent facilement au fait qu'ils sont environ 30 % plus gros que les Thompson. Les raisins sans pépins Red Flames et Ruby sont appréciés pour leur couleur, et ils ont une saveur plus intense que celle des raisins Thompson. On trouve au [tableau 1](#) une description des variétés communes de raisins.

SQA-10-12-01 - Tableau 1 : Variétés de Raisins

Variétés de raisins	Description	Critères d'acceptabilité
Raisins noirs	Fruits avec pépins, à peau bleu-noir foncé, à texture croquante et à saveur délicate.	<p>Les raisins acceptables sont entièrement mûrs, car ce fruit ne mûrit plus après la cueillette. Les grappes sont pleines et perdent seulement quelques raisins lorsqu'elles sont secouées. Les raisins sont charnus et leur pédoncule est vert. Les pépins sont bruns et entiers, et ils se détachent facilement de la pulpe.</p> <p>Ne sont pas acceptables les raisins ternes, à pédoncule brun, ratatinés ou renfermant des pépins verts. Les raisins dont la chair reste attachée au pédoncule ou dont la pulpe est opaque, laiteuse ou fade ont vraisemblablement gelé et ne sont pas acceptables.</p>
Raisins bleus	Gros fruits ovoïdes, réunis en grappe conique, à saveur sucrée et moelleuse.	
Raisins Ribier	Gros fruits avec pépins, à peau ferme, bleu-noir, à saveur délicate.	
Raisins Champagne	Minuscules fruits ronds à peau rouge, à chair croquante et sucrée, réunis en grappe par des pédoncules flexibles.	
Raisins sans pépins Thompson	Fruits ovoïdes réunis en grosse grappe, à peau verte et serrée, à saveur sucrée.	
Raisins verts Calmeria	Fruits allongés, avec pépins, à saveur sucrée avec une pointe d'acidité.	
Raisins verts Perlettes	Fruits verts, ronds, fermes, à peau serrée, à saveur douce et sucrée à légèrement acide.	
Raisins Red Flame	Fruits ronds, sans pépins, à chair sucrée, croquante et acidulée.	
Raisins Ruby	Fruits ronds, à peau tendre et à chair sucrée et acidulée.	
Raisins Red Emperor	Gros fruits avec pépins, à saveur sucrée.	
Raisins Red Globe	Gros fruits avec pépins, à saveur douce et sucrée.	

52. Les raisins fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada no 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des raisins en vertu de la [Loi sur les](#)

[produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#);

- b. être de la variété indiquée;
 - c. venir en grappes bien colorées pourvues de fruits charnus fixés solidement par des pédoncules verts et flexibles;
 - d. avoir la couleur et la forme caractéristiques de la variété;
 - e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - f. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).
53. Les raisins provenant de l'extérieur du Canada doivent :
- a. satisfaire aux normes fixées à l'égard des raisins en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#);
 - b. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) en ce qui a trait aux raisins;
 - c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les raisins de table \[Codex Alimentarius\]](#);
 - d. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments lorsque ces exigences sont plus strictes (tous les fruits doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
 - e. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
 - f. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

54. Les raisins doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Non lavés, ils se conservent jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Il faut maintenir une bonne circulation d'air durant l'entreposage. Les raisins doivent être gardés à l'écart des fruits éthylénogènes et des mûrissières. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-13 -Goyave

Description

55. La goyave est un fruit tropical en forme de pomme ou de poire portant au sommet quatre ou cinq vestiges floraux (sépalés) en saillie. La saveur du fruit et le nombre de graines qu'il renferme diffèrent considérablement selon la variété.

SQA-10-13-01 – Tableau 1 : Goyave

Description	Critères d'acceptabilité
La chair peut être blanche, rose, jaune ou rouge. L'odeur du fruit est sucrée, musquée, piquante et pénétrante. Les graines sont petites, nombreuses (112 à 535) et tout à fait comestibles chez les bonnes variétés.	Les goyaves acceptables sont tendres lorsqu'elles sont mûres. Elles ont une texture crémeuse et une peau tendre entièrement comestible.

56. Les goyaves achetées au Canada ou à l'étranger doivent :

- a. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les goyaves \[Codex Alimentarius\]](#);

- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

57. Longueur de 2 à 4 pouces.

Entreposage et distribution

58. Les goyaves ne doivent pas être réfrigérées. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-14 - Kiwi**Description**

59. Le kiwi est un petit fruit oblong et charnu qui se cultive en zone subtropicale.

SQA-10-14-01 – Tableau 1 : Kiwi

Description	Critères d'acceptabilité
La peau du kiwi est fibreuse, pelucheuse, brun-vert, mate. Sa chair est vert émeraude, parsemée de minuscules graines noires qui sont comestibles. Le fruit a une saveur douce et sucrée.	Les kiwis acceptables sont charnus et exempts de rides ou de signes de dommages externes.

60. Les kiwis fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des kiwis dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) ;
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

61. Les kiwis sont généralement ovoïdes et ont la taille approximative d'un gros œuf de poule, soit 5 à 8 cm (2 à 3 po) de long et 4,5 à 5,5 cm (1¾ à 2 po) de diamètre.

Entreposage et distribution

62. Les kiwis doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les kiwis non mûrs sont extrêmement sensibles à l'éthylène; leur exposition à ce gaz accélère leur ramollissement. Les kiwis doivent être reçus en bon état.

SQA-10-15 - Citron**Description**

63. Le citron est un agrume ovoïde comportant un renflement prononcé à une extrémité. Le citron est un des fruits les plus polyvalents. La plupart des citrons viennent de la Californie ou de l'Arizona. Les principales variétés sont Eureka et Lisbon.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

SQA-10-15-01 – Tableau 1 : Citron

Description	Critères d'acceptabilité
Le citron est un fruit à écorce jaune vif, lisse, ferme, parsemée de glandes à essences aromatiques, épaisse de 1/4 à 3/8 po (6 à 10 mm). Certaines variétés présentent des rayures longitudinales vertes et jaunes ou blanches. La pulpe de l'écorce est jaune pâle. Chaque citron renferme 8 à 10 quartiers, juteux et acides. La plupart des citrons comportent quelques pépins, mais certaines variétés en sont dépourvues.	Les citrons acceptables sont fermes, lourds pour leur taille et exempts de meurtrissures et de teinte verte. Leur peau est lisse, mince, à texture fine. Lorsqu'ils sont mûrs, les citrons dégagent un agréable parfum d'agrumes. Ne sont pas acceptables les citrons qui présentent des meurtrissures, une altération de la couleur, des rides, une peau dure, sèche ou fendillée, des taches de gale ou d'autres défauts. Les citrons de couleur pâle ne sont pas acceptables car ils sont plus vieux et moins juteux.

64. Les citrons fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des citrons dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

65. Si les citrons sont emballés dans des contenants fermés, le calibre doit être indiqué en termes du nombre de citrons que renferme chaque contenant. La longueur des fruits varie de 2 ¾ à 4 ¾ po (7 à 12 cm).

Entreposage et distribution

66. Les citrons doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les citrons doivent être gardés à l'écart des aliments très odorants et des fruits éthylénogènes. Ils doivent être reçus en bon état.

SQA-10-16 - Lime**Description**

67. La lime est un agrume qui se cultive en Floride, dans les Antilles et au Mexique. Elle doit être cueillie à point car elle ne mûrit pas après la cueillette.

SQA-10-16-01 – Tableau 1 : Variétés de Limes

Variétés de limes	Description	Critères d'acceptabilité
Limes de Tahiti ou limes de Perse	Cultivées en Floride, les limes de Tahiti ou limes de Perse sont des fruits à écorce mince, lisse et luisante, vert vif, et à saveur aigre-douce.	Les limes acceptables sont fermes, bien formées et lourdes pour leur taille. Leur peau est lisse, luisante, vert vif à vert-jaune, à texture fine. Ne sont pas acceptables celles qui sont légères, ratatinées, spongieuses ou dont l'écorce présente

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

Limes du Mexique	Les limes du Mexique sont des fruits à peau mince, vert-jaune, et à saveur aigre-douce. Il en existe deux types : à chair acide et à chair douce.	une altération de couleur sur une grande superficie, des meurtrissures, des taches de gale, des signes de pourriture ou d'autres défauts. Les limes immatures ont une saveur très acide et peu sucrée et ne sont pas juteuses.
------------------	---	--

68. Les limes fournies doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des limes dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

69. Les limes doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 % dans un endroit bien aéré, à l'abri de la lumière directe du soleil. Il faut les manipuler avec soin, de manière à éviter les meurtrissures et la pourriture interne. Il ne faut pas les laisser plus de 10 jours en chambre froide. Les limes ne dégagent que de très faibles quantités d'éthylène et sont sensibles à l'exposition à ce gaz. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-17 - Litchi

Description

70. Le litchi est un petit fruit sphérique cultivé en zone tropicale ou subtropicale. Seule sa pulpe est comestible. Il se prête à la consommation en frais et à la cuisson. Il ne continue pas de mûrir après la cueillette.

SQA-10-17-01 - Tableau 1 : Litchi

Description	Critères d'acceptabilité
Le litchi est recouvert d'une mince coque bosselée rouge à brun ayant l'aspect d'écorce. La pulpe est blanche à blanc-gris ou crème pâle, translucide, de texture semblable à la pulpe du raisin, et elle renferme un gros noyau. Le litchi a une saveur sucrée qui rappelle celle du raisin ou de la cerise.	Le pédoncule doit toujours être attaché au litchi. La rougeur de la coque est un signe de fraîcheur. Les litchis non mûrs ont un goût amer. La meilleure façon d'évaluer le fruit est d'y goûter; le litchi doit être assez sucré.

71. Les litchis fournis doivent :

- a. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- b. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

72. Diamètre d'environ 1 à 1,5 po.

Entreposage et distribution

73. Les litchis doivent être entreposés à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Afin de retarder la perte d'humidité et d'éviter que la couleur passe du rouge au brun, entreposer les litchis dans un sac en plastique perforé. Les litchis doivent être reçus en bon état.

SQA-10-18 - Mangue**Description**

74. La mangue est un fruit charnu à noyau cultivé en zone tropicale. Elle est à peu près de la grosseur d'une poire, mais sa couleur et sa grosseur varient. Seule la chair est comestible. Les mangues qui ne sont pas mûres sont plutôt fermes et ont la peau verte. Les mangues continuent de mûrir après la cueillette.

SQA-10-18-01 – Tableau 1 : Mangue

Description	Critères d'acceptabilité
Ce fruit réniforme, ovoïde ou (rarement) sphérique peut être jaune, orange, rouge ou vert. La chair est juteuse, jaune orangé, à saveur riche et agréable, et elle a une teneur élevée en sucres et en acidité. La peau est mince et passe du vert au vert-jaune ou au jaune lavé de rouge à mesure que le fruit mûrit; la peau est lisse, cirreuse, à texture du cuir. Le fruit mûr non pelé dégage une odeur résineuse et sucrée caractéristique. Le fruit renferme en son centre un noyau plat et oblong qui peut être fibreux ou poilu.	Les mangues acceptables sont assez fermes, cèdent sous une légère pression, sont bien formées, sont exemptes de meurtrissures et de taches et dégagent un arôme fruité. Les mangues ne sont pas acceptables s'il y a de la sève sur leur peau.

75. Les mangues fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des mangues dans [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

76. Poids de 8 à 24 onces environ; longueur de 2 à 9 pouces.

Entreposage et distribution

77. Les mangues doivent être entreposées à une température de 16 à 18 °C (60 à 65 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les mangues doivent être reçues en bon état.

SQA-10-19 - Mangoustan**Description**

78. Le mangoustan est le fruit d'un arbre tropical à feuillage persistant. Il est parfois appelé « mangouste ». On ouvre habituellement le fruit en exerçant une ferme pression ou une torsion sur sa surface jusqu'à ce qu'il se brise. Son écorce est amère et n'est pas comestible.

SQA-10-19-01 – Tableau 1 : Mangoustan

Description	Critères d'acceptabilité
Le mangoustan est un fruit violet ayant la forme d'une pomme. Il est un peu plus petit qu'une balle de tennis. Sa peau a la texture du cuir et est d'une couleur brun rougeâtre qui devient violet foncé quand le fruit est mûr. La chair, blanche, juteuse et tendre, se compose de 4 à 8 quartiers renfermant chacun une grosse	Les mangoustans acceptables sont fermes et portent toujours des feuilles vertes et fraîches fixées à leur pédoncule. Ils sont de couleur violet foncé uniforme, sans taches ni altérations de la couleur.

³ Les fruits fournis doivent être conformes à la catégorie U.S. No. 1 si aucune catégorie canadienne n'a été établie.

Description	Critères d'acceptabilité
graine. Le nombre de quartiers correspond au nombre de points qu'on peut voir sur les protubérances garnissant le dessous du fruit. La chair du fruit a une saveur très sucrée, piquante, citronnée et rafraîchissante qui peut rappeler celle de la fraise, de la pêche ou de la crème glacée à la vanille, mais elle est beaucoup plus parfumée. La texture de la chair rappelle celle de la pêche.	Ne sont pas acceptables les mangoustans trop mûrs, qu'on reconnaît à leur peau tachée de jaune ou à la couleur brune des feuilles et du pédoncule.

79. Les mangoustans fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie « Extra », conformément aux normes fixées à l'égard des mangoustans dans la [Norme pour les mangoustans \[Codex Alimentarius\]](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

80. Diamètre d'environ 2 ou 3 pouces.

Entreposage et distribution

81. Les mangoustans doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Il faut les manipuler avec soin, pour éviter les meurtrissures, et les garder dans un endroit frais et sec. Les mangoustans doivent être reçus en bon état.

SQA-10-20 - Melon

Description

82. Le melon est un fruit comestible sucré de la famille des Cucurbitacées. Sa teneur en sucres n'augmente généralement pas après la cueillette, et il doit donc être cueilli à point. La maturité est déterminée par la saveur, la sucrosité, l'arôme pénétrant et la couleur.

SQA-10-20-01 – Tableau 1 : Variétés de Melons

Variété de melons	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
Cantaloup	Fruit de forme ovoïde. L'écorce est beige, recouverte de lignes ayant l'aspect de veines ou de mailles. La chair est sucrée, rose saumon ou jaune orangé, ou même verte chez certaines variétés. Le centre est rempli d'une masse de petits pépins non comestibles.	Melon lourd, à peau sèche, sans zones ramollies. L'écorce est recouverte de lignes formant un large filet légèrement en relief. Le melon dégage un léger parfum. Le fruit de bonne qualité est de couleur jaune orangé; il est un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire et ferme ailleurs. La cicatrice de l'extrémité pédonculaire est lisse et forme une cavité bien sphérique. Les pépins à l'intérieur d'un melon juteux produisent un son de crécelle	Melon à extrémité pédonculaire rugueuse à laquelle demeurent attachées des parties du pédoncule – cela signifie qu'il a été récolté trop tôt. Une peau verte présentant des zones ramollies, enfoncées, foncées ou sales qui semblent moisies constitue aussi un signe de mauvaise qualité.

Variété de melons	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
		lorsque le fruit est secoué. Le côté du melon qui reposait sur le sol a souvent un aspect lessivé; cela n'affecte en rien la qualité du fruit. Voir Manipulation sans danger des melons - Salubrité des fruits et légumes frais - Santé Canada pour plus d'information relié aux risques alimentaires liés aux melons.	
Melon Casaba	Fruit sphérique, jaune vif, teinté de vert, à écorce côtelée et ridée. La chair est vert pâle, juteuse, légèrement sucrée, peu savoureuse.	Melon de couleur uniforme (écorce jaune vif avec très peu de vert). Le melon est assez gros, ferme, mais un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire. L'écorce du melon que l'on a laissé mûrir sur le plant est côtelée, et sa peau est légèrement cireuse au toucher lorsque le fruit est mûr.	Melon trop ferme ou trop mou. Une écorce trop verte ou parsemée de tâches foncées constitue aussi un signe de mauvaise qualité.
Melon Crenshaw	Croisement entre le melon Casaba et le melon de Perse. L'écorce est lisse, vert-jaune, avec des sillons peu profonds. L'écorce est d'abord principalement verte puis devient jaune doré à mesure que le fruit mûrit. La chair est parfumée, sucrée, juteuse et légèrement piquante, mais elle est fragile.	Melon assez gros, ferme mais un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire. L'écorce est d'un jaune vif teinté de vert. La peau est légèrement cireuse au toucher lorsque le fruit est mûr.	Melon trop ferme ou trop mou. Une peau trop verte ou couverte de tâches foncées constitue aussi un signe de mauvaise qualité.
Melon miel Honeydew	Gros melon à chair vert pâle à orange, très sucrée, à parfum floral délicat. À mesure qu'il mûrit, le fruit vert devient blanc crème puis jaune. Une fois parfaitement mûr, le melon cède sous une légère pression à l'extrémité apicale, et son écorce est collante et veloutée. Le fruit est de forme	Melon jaune crème, à écorce cireuse au toucher lorsqu'il est mûr. Le melon est ferme, un peu ramolli à l'extrémité pédonculaire et assez gros – ceux qui pèsent environ 5 lb sont les plus savoureux. Si les pépins d'un melon secoué produisent un son de crécelle,	Melon trop ferme, trop mou, ou à écorce recouverte de taches foncées. De plus, un melon trop vert n'est pas acceptable, car il ne mûrira jamais.

Variété de melons	Description	Melons acceptables	Melons non acceptables
	légèrement allongée et peut peser jusqu'à 3 kg.	cela signifie que le fruit est juteux.	
Melon d'eau (pastèque)	Il existe deux types de melons d'eau : le méditerranéen, qui est sphérique, et l'américain, qui est ovoïde. La peau du melon d'eau est lisse et peut être vert marbré ou vert foncé. La chair, généralement rouge, peut également être blanche, rose ou jaune et avoir tendance à s'effriter en raison de sa teneur en eau. Les pépins sont nombreux, lisses, de couleur brune, noire, jaune ou rouge. Il existe aussi des melons d'eau sans pépins, mais ils ne sont pas aussi sucrés que ceux avec pépins. Le melon d'eau ne continue pas de mûrir une fois récolté.	Melon d'eau ferme, de forme régulière, lourd pour sa taille et produisant un son grave lorsqu'on le frappe d'une main ouverte. Dans l'ensemble, l'écorce présente un lustre d'aspect sain. Si le fruit est gros et si sa peau est par ailleurs lisse et sans taches, la présence de jaune du côté où il était en contact avec le sol n'affecte pas sa qualité. La chair doit être rouge et juteuse et ne pas être striée de blanc.	Le melon d'eau n'est pas acceptable si son écorce est partiellement blanche ou vert pâle, si sa surface est ramollie en totalité ou en partie, s'il s'en échappe un liquide blanc laiteux, ou si le fruit présente des creux, des meurtrissures ou des coupures. Éviter les melons produisant un son aigu ou sourd quand on utilise la technique de la main ouverte pour déterminer la maturité gustative du fruit.

83. Les melons fournis doivent :

- a. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- b. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

84. Les melons doivent être reçus en bon état.

SQA-10-21 - Nectarine

Description

85. La nectarine est un fruit à noyau. C'est en fait un type de pêche qui a été créé par sélection d'un gène récessif. Le goût de la nectarine ressemble beaucoup à celui de la pêche, avec une touche d'acidité additionnelle.

86. Il existe plus 150 variétés de nectarines, qui ne sont pas très différentes les unes des autres. Parmi les variétés les plus courantes, mentionnons les suivantes : Arctic Sweet, August Glo, Fantasia, Firebrite, Flaming Red, May Glo, Panamint, Snow Queen et Swanee. Les différences entre ces variétés ont moins d'importance que les deux grandes catégories de nectarines, les nectarines à noyau adhérent (aussi appelées « brugnons »), dont la chair se détache difficilement, et les nectarines à noyau non adhérent, dont la chair se détache facilement.

Description	Critères d'acceptabilité
La nectarine se caractérise par sa peau lisse d'une riche couleur jaune ou crème lavée de rouge bordeaux à rouge vif. Sa chair est parfumée et peut être blanche, jaune ou rosâtre; elle est légèrement teintée de rouge près du noyau. Le noyau est gros et situé au centre du fruit. La couleur de la chair n'affecte pas son goût ou sa texture.	Les nectarines acceptables sont charnues et fermes sans être dures. Leur peau est lisse, bien colorée rouge foncé à jaunâtre, dépourvue de taches. Les nectarines dures, ramollies ou meurtries ne sont pas acceptables. Les fruits cueillis trop tôt sont verdâtres et ne sont pas acceptables car ils ne vieillissent pas bien.

87. Les nectarines fournies doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des nectarines dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

88. En général, le calibre des nectarines varie de petit à gros, avec un diamètre moyen de 2,25 à 2,75 pouces.

Entreposage et distribution

89. Les nectarines doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %.

SQA-10-22 - Orange

Description

90. L'orange est un agrume sphérique. Son écorce est très mince à très épaisse, de couleur orange, à texture fine. La chair est pulpeuse, également de couleur orange.

91. Les oranges sont classées en deux grandes catégories : les sucrées et les amères, les premières étant les plus couramment consommées. Parmi les variétés d'oranges sucrées les plus populaires, mentionnons l'orange de Valence, l'orange Navel et l'orange sanguine, une espèce hybride.

92. Il faut choisir les oranges à peau luisante exempte de taches, de ridules, de zones ramollies ou de moisissures. Les oranges qui sont lourdes pour leur taille seront juteuses. Tous les agrumes doivent être cirés, leur cire naturelle étant enlevée par le processus de lavage. Plus le fruit est léger, plus sa peau est épaisse, plus sa chair est sèche et moins elle renferme de jus. Il faut préférer les orange Navel à petit point pistillaire (« nombril »), car un gros point pistillaire signifie que l'orange a été récoltée trop mûre. Les oranges à peau mince sont les meilleures. Éviter les oranges à écorce boursouflée ou spongieuse et à col pointu, car elles ne sont pas aussi savoureuses et juteuses.

SQA-10-22-01 – Tableau 1 : Variétés d'oranges

Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Orange sanguine	Fruit sphérique, petit à moyen, avec peu de pépins. L'écorce est orange, lavée de rouge, lisse ou légèrement parsemée de fossettes. La pulpe est rouge bourgogne, juteuse, à riche goût d'orange avec une pointe de framboise.	Les oranges sanguines acceptables sont bien formées et ont une écorce mince, orange, lavée ou non de rouge. Elles sont fermes et lourdes pour leur taille. Les plus juteuses et sucrées sont celles qui dégagent un parfum franc et sucré.
Clémentine	Petit fruit aplati. L'écorce est orange foncé, luisante, lisse, non adhérente à la chair. Le fruit est lourd pour sa taille. La présence de bosses sur l'écorce n'a rien d'anormal. Une écorce lâche et boursouflée n'est pas un indice de qualité.	Les clémentines acceptables présentent la couleur et la texture de peau caractéristiques de leur variété. Elles sont lourdes pour leur taille.
Mandarine	Petit agrume facile à peler qui a l'aspect d'une orange légèrement aplatie. Son écorce est orange, n'adhère pas à la pulpe et dégage un arôme parfumé. La mandarine est lourde pour sa taille. Une écorce bosselée n'a rien d'anormal. L'écorce de nombreuses variétés de mandarines est boursouflée et lâche, mais cela n'est pas un indice de qualité.	Les mandarines acceptables sont lourdes pour leur taille.
Orange Navel	Fruit juteux et sucré qui contient très peu de pépins. L'écorce est orange à jaune orangé. C'est un bon fruit de collation. De nombreuses oranges reverdissent sur l'arbre (elles redeviennent vertes après avoir été orange), mais ce phénomène n'affecte pas la qualité gustative de l'orange. Les oranges Navel ne continuent pas de mûrir après la cueillette.	Les oranges Navel acceptables sont fermes et lourdes pour leur taille, et leur écorce a une texture fine.
Orange de Valence	Orange juteuse et sucrée renfermant quelques pépins. C'est une bonne orange à jus et un bon fruit de collation. L'écorce est mince, orange verdâtre à maturité. De nombreuses oranges reverdissent sur l'arbre (elles redeviennent vertes après avoir été orange), mais ce phénomène n'affecte pas la qualité gustative de l'orange.	Les oranges de Valence de toutes les variétés doivent être fermes, lourdes pour leur taille, et avoir une écorce à texture fine.

⁵ Pour les mandarines et les clémentines, une peau flétrie et rugueuse n'est pas un indice de qualité.

Variétés d'oranges	Description	Critères d'acceptabilité
Tangerine	La tangerine est facile à peler. Comme l'écorce est généralement lâche sur la pulpe, il peut être difficile de déterminer si le fruit est de haute qualité. Une fois l'écorce enlevée, les quartiers de la tangerine sont faciles à séparer, et ils renferment beaucoup de pépins chez la plupart des variétés. Plusieurs variétés sont disponibles sur le marché. La variété Darcy a une écorce rouge orangé d'aspect granuleux; la pulpe est orange foncé, à saveur sucrée et moelleuse, avec quelques pépins. La variété Fairchild a une écorce orange foncé, d'aspect granuleux, facile à enlever; la pulpe est orange vif et renferme quelques pépins. La variété Honey a une écorce lisse, jaune orangé, facile à enlever; la pulpe est orange foncé, à saveur riche et sucrée, avec quelques pépins. Les tangerines ne continuent pas de mûrir après la cueillette.	Les tangerines acceptables sont fermes à dures et semblent assez lourdes pour leur taille. Leur écorce a un aspect granuleux, et sa couleur n'est pas altérée. Les tangerines viennent souvent avec leur pédoncule et quelques feuilles.

93. Les oranges fournies doivent :

- a. Appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#) pour les oranges de la Californie ou d'Arizona, dans les USDA Food Specifications pour les oranges de Floride et dans les USDA Food Specifications pour les oranges provenant d'autres États des États-Unis, ou à toutes les exigences de la [Norme pour les oranges \[Codex Alimentarius\]](#) pour les oranges de pays autres que les États-Unis;
- b. être du calibre et de la variété indiqués;
- c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- d. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

94. En général, les oranges ont environ 2 ou 3 pouces de diamètre. Un calibre acceptable correspond habituellement à 113 oranges par boîte.

95. Le [tableau 2](#) indique le nombre d'oranges par boîte selon le calibre.

SQA-10-22-02 – Tableau 2 : Oranges

Nombre d'oranges selon le calibre	
Nombre par boîte	Calibre
100	Environ 3 po
125	Environ 3 po
163	Environ 2 po
200	Environ 2,5 po
252	Environ 2 po
324	Environ 2 po

Entreposage et distribution

96. Les oranges doivent être entreposées à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Elles doivent être reçues en bon état.

SQA-10-23 -Papaye**Description**

97. La papaye est un fruit tropical en forme de poire originaire d'Amérique centrale. Sa cavité centrale est remplie de petits pépins noirs comestibles dont le goût épicé rappelle un peu celui du poivre noir. La peau n'est pas comestible. La papaye continue de mûrir après la cueillette.

SQA-10-23-01 – Tableau 1 : Papaye

Description	Critère d'acceptabilité
<p>La peau de la papaye a une teinte ambrée à orangée lorsque le fruit est mûr. La chair est orange vif ou rosée, selon la variété, et elle est remplie de petits pépins noirs regroupés au centre du fruit. La papaye est mûre lorsqu'elle est tendre au toucher. Son goût ressemble vaguement à ceux de l'ananas et de la pêche, mais il est beaucoup plus doux, non acidulé.</p> <p>Il existe deux types de papayes : la mexicaine et l'hawaïenne. La papaye mexicaine est beaucoup plus grosse que la papaye hawaïenne et peut peser jusqu'à 10 lb et mesurer plus de 15 po de longueur. Sa chair peut être jaune, orange ou rosée, et sa saveur est moins intense que celle de la papaye hawaïenne. Les variétés Kapoho et Sunrise ont la forme d'une poire, et leur peau lisse, d'abord jaune verdâtre, devient orange-jaune à mesure que le fruit mûrit.</p>	<p>Les papayes acceptables ont la peau principalement jaune, avec un peu de vert. Lorsque le fruit est à point, sa peau est jaune vif, alors que chez le fruit non mûr elle est vert jaunâtre clair sans être complètement verte.</p> <p>Le fruit mûr est ferme, mais cède sous une légère pression. Il est lourd pour sa taille et a une peau lisse exempte de taches. Quelques points noirs ou moisissures, pour autant qu'ils ne soient pas causés par des meurtrissures ou des coupures, sont parfaitement acceptables et n'affecteront pas la saveur de la chair.</p> <p>Les papayes qui sont trop dures et vertes ou trop molles ou meurtries ne sont pas acceptables.</p>

98. Les papayes fournies doivent :

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les papayes \[Codex Alimentarius\]](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

99. La papaye mesure en moyenne 6 po de longueur et pèse généralement environ 1 ou 2 lb.

Entreposage et distribution

100. Les papayes doivent être entreposées à une température de 16 à 18 °C (60 à 65 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les papayes doivent être reçues en bon état.

SQA-10-24 - Pêche**Description**

101. La pêche est un fruit tendre et savoureux, à noyau adhérent ou non adhérent. Contrairement au noyau adhérent, le noyau non adhérent s'enlève facilement lorsque le fruit est coupé en deux. Le noyau est plissé et renferme une seule graine, qui est toxique. Les pêches ne mûrissent pas bien après la cueillette.

SQA-10-24-01 - Tableau 1 : Pêche

Description	Critères d'acceptabilité
La pêche est de forme sphérique et comporte une suture caractéristique sur un des côtés, depuis le pédoncule jusqu'au sommet. La chair est très délicate, blanche à orange vif. La peau est duveteuse (trait caractéristique de la pêche), crème ou jaune et plus ou moins lavée de rouge. La saveur est sucrée à légèrement acidulée. La pêche mûre est extrêmement parfumée et cède sous une légère pression.	Les pêches acceptables sont luisantes et d'aspect frais. Leur peau est crème ou jaune, plus ou moins lavée de rouge. Elles sont fermes mais cèdent sous une légère pression de la paume de la main. Ne sont pas acceptables les pêches non mûres, vert-jaune pâle, peu savoureuses, très acides, ou à chair dure et caoutchouteuse. La présence d'une petite cicatrice exsudant de la gomme est signe de dommages dus à des insectes.

102. Les pêches fournies doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada no 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des pêches en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe 1](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

103. 6 à 8 pêches par kilogramme.

Entreposage et distribution

104. Les pêches doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les pêches doivent être reçues en bon état.

SQA-10-25 - Poire**Description**

105. La poire est un fruit en forme de pomme ou de larme. Sa peau peut être jaune clair, rouge ou brune, et sa chair juteuse est presque translucide chez certaines variétés, comme la poire asiatique. L'achat des poires se fait en fonction du calibre, de la catégorie et de l'utilisation. Il faut les cueillir alors qu'elles sont légèrement immatures, car elles ont généralement un aspect plus rugueux et moins délicat si on les laisse mûrir sur l'arbre.

Variétés de poires	Description	Critères d'acceptabilité
Bartlett	Fruit irrégulier en forme de cloche. Peau mince qui passe du vert au jaune à mesure que le fruit mûrit et peut être un peu lavée de rose ou de rouge. Surface parfois inégale. Chair blanche, légèrement granuleuse, très juteuse et sucrée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette. Idéal pour la consommation en frais, les salades, les desserts et les plateaux à fromage.	Les poires acceptables sont propres, et leur peau est brillante, lisse, non ridée, exempte de taches. Les poires mûres sont fermes mais cèdent sous la pression lorsqu'on les comprime légèrement à l'extrémité pédonculaire. Celles qui ne sont pas mûres doivent être assez fermes et exemptes de coupures ou de meurtrissures. La peau doit avoir la couleur caractéristique de la variété.
Bosc	Fruit symétrique, en forme de cloche, ferme, croquante, à cou long et effilé, à peau liégeuse brun cannelle et à chair tendre et sucrée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette. Idéal pour la cuisson au four, au grilloir et au pochoir. Le fruit conserve mieux sa forme et sa texture que ceux des autres variétés, et sa saveur risque moins d'être occultée par celle d'épices comme la cannelle, le clou de girofle ou la muscade. Excellent à croquer.	
Anjou	Fruit en forme d'œuf, à peau mince, vert pâle à vert jaunâtre, mouchetée de brun ou liégeuse. Chair crémeuse, à texture fine et à goût sucré et épicé. La couleur de la peau ne change pas avec le mûrissement, et le fruit continue de mûrir après la cueillette. Cette poire est à son meilleur si elle est utilisée tranchée en salade ou si elle est croquée en collation. Elle convient également à la cuisson au four, au pochoir ou à la rôtissoire, si elle n'est pas encore tout à fait mûre.	
Clapp	Fruit lisse, jaune verdâtre, présentant souvent un lavis. Chair délicate, juteuse et parfois granuleuse vers le centre. Variété idéale pour la consommation en frais, les salades, les desserts et le plateau à fromages.	

106. Les poires fournies doivent :

- appartenir au moins à la catégorie Canada no 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des poires en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe 1](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

107. Les poires provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- satisfaire aux normes fixées en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#);

- b. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des poires dans les [USDA Grades and Standards for Summer and Fall Pears](#) et les [USDA Grades and Standards for Winter Pears](#);
- c. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- d. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

108. Le meilleur calibre correspond à un nombre de 110 à 135 poires par boîte.

Entreposage et distribution

109. Les poires doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Elles doivent mûrir à une température de 15 à 18 °C (60 à 65 °F) sur une période de 3 à 5 jours. Il faut manipuler les poires délicatement, pour éviter les meurtrissures. Il ne faut pas laisser tomber sur le plancher les contenants d'expédition. Les poires produisent une grande quantité d'éthylène; elles sont sensibles à ce gaz, qui accélère le mûrissement et le ramollissement de leur chair. Il ne faut pas les entreposer à proximité de pommes. Les poires doivent être reçues en bon état.

SQA-10-26 - Ananas

Description

110. Le mot « ananas » vient d'un mot indien, nana, évoquant le parfum délicat du fruit. En anglais, on nomme ce fruit pineapple parce qu'il ressemble à une pomme de pin. L'ananas est un fruit tropical qui cesse de mûrir après la cueillette.

SQA-10-26-01 – Tableau 1 : Ananas

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit de forme ovoïde à cylindrique caractérisé par sa peau sèche et dure et par les bractées vert foncé surmontant le fruit. La peau est brun verdâtre à brun doré. La chair est ferme, juteuse, allant de presque blanche à jaune ou jaune clair. La saveur est sucrée à aigre-douce. Le vrai moyen de déterminer si un ananas est mûr, surtout s'il est vert, est d'examiner le dessous du fruit : si une couleur jaune commence à être visible, c'est que l'ananas s'est chargé de sucre et est prêt à être mangé.	<p>Les ananas acceptables sont parfaitement mûrs. Ils sont durs, et leur peau est vert foncé, jaune, jaune orangé ou rougeâtre. Ils ont l'air frais, et leurs bractées sont vert foncé, non jaunies, non brunies, non séchées. Les ananas acceptables dégagent une bonne odeur de fraîcheur caractéristique des fruits tropicaux, et ils sont lourds pour leur taille. Ils sont bien formés, et leur peau est dure et sèche.</p> <p>Les ananas ne sont pas acceptables si la couleur de leurs bractées ou de leur peau est altérée, s'ils présentent des moisissures de surface ou des zones ramollies, ou si leurs yeux (pointes épineuses situées au centre des alvéoles) sont foncés ou gorgés d'eau.</p>

111. Les ananas fournis doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des ananas dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

112. Les ananas provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Norme pour les ananas \[Codex Alimentarius\]](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

113. Le calibre recommandé est 18. Le diamètre moyen d'un ananas est de 4 à 5 pouces.

Entreposage et distribution

114. Les ananas doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Les ananas doivent être reçus en bon état.

SQA-10-27 - Prune

Description

115. La prune appartient à la même famille que la pêche, la nectarine et l'amande. Selon la variété, sa saveur est sucrée à piquante ou presque aigre. Sa peau est lisse, et sa forme est généralement sphérique (elle peut aussi être ovoïde ou cordiforme). Certaines prunes ont une chair plus ferme que d'autres. Les prunes viennent en une multitude de formes et de couleurs. Toutes contiennent un gros noyau plat.

SQA-10-27-01 - Tableau 1 : Variétés de prunes

Variété de prunes	Description	Critères d'acceptabilité
Prune de Damas	Petit fruit sphérique à peau lisse, luisante, noir foncé à noir-violet. Chair ambrée, à goût très fort et acidulé (qui fait que cette prune convient mieux à la cuisson qu'à la consommation en frais). Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	Les prunes acceptables sont lisses, charnues, assez fermes et d'une couleur caractéristique de la variété. Ce n'est pas la couleur qui permet de savoir si un fruit est mûr : le fruit mûr non meurtri aura le sommet légèrement ramolli. Ne sont pas acceptables les prunes molles, trop mûres ou présentant des dommages causés par les insectes ou des signes de pourriture.
Prune noire	Fruit de forme sphérique mais très variable. Peau lisse, luisante, noire à noir-violet. Chair ambrée. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune verte	Fruit de forme ovoïde très variable, à extrémités légèrement pointues. Peau lisse, luisante, jaune verdâtre. Chair blanc-jaune, à saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune jaune	Fruit à peau jaune, lisse et luisante et à la chair orange. Forme très variable. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	
Prune rouge	Fruit de forme sphérique mais très variable. Peau lisse, rouge et jaune à rouge vif. Chair ambrée à orange. Saveur sucrée à légèrement acidulée. Le fruit continue de mûrir après la cueillette.	

116. Les prunes fournies doivent :

Spécifications de la qualité des aliments des FAC

A-85-269-002/FP-Z01

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada no 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des prunes en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe 1](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

117. Les prunes provenant de l'extérieur du Canada doivent :

- a. appartenir au moins à la catégorie U.S. No. 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard des prunes dans les [USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

118. Les prunes doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les prunes doivent être reçues en bon état.

SQA-10-28 - Grenade

Description

119. La grenade est un gros fruit sphérique coiffé d'un calice en saillie. Seuls les graines et le jus sont comestibles. Les graines se mangent crues. Les grenades sont cueillies et expédiées lorsqu'elles sont mûres. Elles ne continuent pas de mûrir après la cueillette.

SQA-10-28-01 – Tableau 1 : Grenade

Description	Critères d'acceptabilité
Peau dure, lisse, rouge foncé et rose foncé, à texture de cuir. À l'intérieur du fruit, les graines, de couleur cramoisie, sont réunies en grappes enveloppées par une membrane blanche et luisante non comestible. Le jus du fruit et ses graines, juteuses et croquantes, ont une saveur aigre-douce.	Les grenades acceptables sont lourdes pour leur taille et ne sont ni fendillées ni fendues.

120. Les grenades fournies doivent :

- a. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- b. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

121. 2 ½ à 5 pouces.

Entreposage et distribution

122. Les grenades doivent être entreposées à une température de 0 à 2 °C (32 à 36 °F) et à une humidité relative de 90 à 98 %. Les grenades doivent être reçues en bon état.

SQA-10-29 - Ramboutan

Description

123. Le ramboutan est le fruit d'un arbre tropical de taille moyenne. Il appartient à la même famille que le litchi est parfois appelés « litchi chevelu ». Le ramboutan est plus gros que le litchi et ne lui ressemble pas beaucoup. Les deux fruits ont cependant une texture et une saveur semblables, mais la saveur du ramboutan est légèrement plus piquante. Les ramboutans sont souvent infestés d'insectes et sont sujets à la pourriture. Les ramboutans de la meilleure qualité sont généralement ceux qui sont récoltés avec la branche, parce qu'ils sont ainsi moins sensibles à la pourriture, aux dommages et aux organismes nuisibles et demeurent frais plus longtemps que ceux qui en ont été détachés. Les ramboutans attachés à leur branche conservent leur saveur caractéristique et sont plus appétissants que ceux qui sont vendus individuellement. La couleur des pointes du ramboutan s'altère avec le temps, mais cela n'affecte généralement pas la qualité interne du fruit. On peut voir qu'un ramboutan est mûr à sa coque exempte de meurtrissures et de taches et à sa couleur rouge bien développée. Les pointes poilues doivent être fermes, non cassantes.

SQA-10-29-01 – Tableau 1 : Ramboutan

Description	Critères d'acceptabilité
Fruit poilu, jaune à cramoisi, rougissant à mesure qu'il mûrit. Graine noire, non comestible, ovoïde, couverte d'une pulpe blanche et juteuse qui est comestible.	Les ramboutans acceptables ont la peau rouge vif, mais la présence d'un peu de jaune ou d'orange est acceptable. Ne sont pas acceptables les ramboutans à peau verte, car ils ne sont pas mûrs; ceux dont la peau est noire ou couverte de poils noirs ne sont pas acceptables non plus.

124. Les ramboutans fournis doivent :

- appartenir au moins à la catégorie « Extra », conformément aux normes fixées à l'égard des ramboutans dans la [Norme pour les ramboutans \[Codex Alimentarius\]](#);
- satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Taille

125. Le fruit est petit et ne mesure généralement pas plus de 2 po (5 cm) de longueur.

Entreposage et distribution

126. Les ramboutans doivent être entreposés à une température de 7 à 10 °C (45 à 50 °F) et à une humidité relative de 85 à 95 %. Ils peuvent aussi être gardés à la température ambiante pendant deux ou trois jours. Les ramboutans doivent être reçus en bon état.

SQA-10-30 -Rhubarbe

Description

127. La rhubarbe est en fait un légume très acide, mais on la considère comme un fruit à cause de son utilisation. Seul le pétiole (tige) des feuilles est comestible. Le limbe (la partie plate de la feuille) peut être toxique et doit être enlevé et jeté avant la cuisson. Il en existe deux types : la rhubarbe de champ et la rhubarbe de serre.

SQA-10-30-01 -Tableau 1 : Rhubarbe

Description	Critères d'acceptabilité
Les pétioles (tiges) sont verts à rouge foncé et souvent striés.	Les tiges de rhubarbe acceptables sont droites, fermes, croquantes, lisses et exemptes de piqûres ou d'altérations marquées de la couleur. Elles sont luisantes et suintent lorsqu'on les coupe. N'est pas acceptable la rhubarbe molle au toucher ou dont la couleur est altérée.

128. La rhubarbe fournie doit :

- a. appartenir au moins à la catégorie Canada no 1 (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine), conformément aux catégories et normes fixées à l'égard de la rhubarbe en vertu de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et du [Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#);
- b. satisfaire à tous les critères de la norme SQA-10 concernant les fruits frais; et
- c. satisfaire aux critères d'acceptabilité des produits énoncés au [tableau 1](#).

Entreposage et distribution

129. La rhubarbe peut être entreposée quelques jours au réfrigérateur, mais elle flétrit assez rapidement. Elle se congèle bien. La rhubarbe doit être reçue en bon état.

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Manuels d'inspection des fruits frais – Abricots](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Manuels d'inspection des fruits frais – Cerises](#)

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

[Code d'Usages en Matière d'Hygiène pour les Fruits et Légumes Frais](#)

[Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#)

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

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

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

[Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)

[Norme pour les ananas \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour les bananes \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour les goyaves \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour les mangoustans \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour les oranges \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour les papayes \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour les raisins de table \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour les ramboutans \[Codex Alimentarius\]](#)

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

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Partie B - Aliments, Titre 11](#)

[Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\)](#)

[Règlement sur les fruits et les légumes frais \(C.R.C., ch. 285\), Annexe I](#)

[USDA Food Distribution Specifications & US Grading Standards](#)

[USDA Grades and Standards for Fruits](#)

[USDA Grades and Standards for Summer and Fall Pears](#)

[USDA Grades and Standards for Winter Pears](#)

