Government of Canada Gouvernement du Canada

Canada

SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –

ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES FÉDÉRAUX

Viandes et sous-produits de viandes préparés ou conservés

1er avril 2018

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

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

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun.**

SQA-08-01 – Tableau 1 : Viande et sous-produits de viande préparés ou préservés
SQA-08-02 - Tableau 2 : Types de jambon
SQA-08-03 – Tableau 3 : Spécifications sur le jambon
SQA-08-04 – Tableau 4 : Produits du bœuf
SQA-08-05 – Tableau 5: Viandes Glacées

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

Description

1. La viande et les sous-produits de viande préparés doivent être composés des viandes ou des sous-produits de viande, auxquels ont été ajoutés des ingrédients autorisés par le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*, qui ont été conservés, puis placés dans un contenant hermétique ou qui ont été cuits.

2. La viande et les sous-produits de viande conservés doivent être composés de viande (cuite ou non) ou de sous-produits de viande (cuits ou non) salés, séchés, marinés, saumurés ou fumés auxquels ont été ajoutés des ingrédients autorisés par le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*. La présente spécification s'applique aux aliments préparés suivants : jambons, saucisses ou viande à saucisses, terrines de viande, pâtes de viande, viande à tartiner et leurs sous-produits, pains de viande, rouleaux de viande, viandes froides et tête fromagée.

3. La viande et les sous-produits de viande préparés achetés au Canada doivent :

   a. provenir d'une installation agréée et inspectée par *l'ACIA*. Une liste des installations agréées et inspectées par *l'ACIA* se trouve à *Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés (ACIA)***;**

   b. être conformes au type et au format d'emballages spécifiés;

   c. être conformes aux descriptions et aux exigences indiquées dans le tableau 1;

   d. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)*, le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)*, à la *Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.))* et à la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6)*;

e. être conformes aux articles pertinents du *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 14 – Viande, préparations et produits de la viande* et du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA*;

f. être conformes au *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)*;

g. être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables à la totalité de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour faire en sorte que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le *Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]*, y compris l'annexe et les lignes directrices sur le Système d'analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise (ARMPC); et

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

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

Produit	Description	Réglementation
Tête fromagée	La tête fromagée est un produit cuit. Elle est composée de viande de tête de porc désossée et peut contenir un mélange de tous les types de viande de tête de porc ou un mélange composé majoritairement de viande de tête de porc. Elle doit contenir au moins 50 % de viande de tête. Les oreilles, le foie et la rate sont interdits dans le mélange. La tête fromagée peut contenir de l'eau, des assaisonnements, des agents de conservation et des agents gélifiants. La viande peut être coupée grossièrement ou finement.	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14* *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Cretons	Les cretons sont un produit cuit, fabriqué avec de la viande de porc fraîche désossée ou de la viande de porc fraîche séparée mécaniquement, ou les deux. Ils peuvent contenir des tissus adipeux de porc et des agents de remplissage. Ils doivent contenir au moins 11,5 % de protéines de produits de viande et avoir une teneur totale en protéines d'au moins 13 %.	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14* *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Bacon (numéro d'article	Le bacon (aussi connu sous le nom de bacon de flanc) est fait de flanc de porc désossé sans peau	*Règlement sur les aliments et drogues*

Produit	Description	Réglementation
de la NAMP : 539)	qui a été salé et fumé. Il doit contenir du sel et des agents de conservation et peut contenir de l'eau, des assaisonnements et des phosphates. La majorité du bacon de flanc est vendu en tranches minces, communément appelé bacon « hôtel » ou « restaurant ». Les tranches régulières sont d'une épaisseur d'environ 1⁄16 de pouce; une livre de bacon contient habituellement entre 16 et 20 tranches, mais leur nombre peut varier de 14 à 22.	*(C.R.C., ch. 870) Titre 14* *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Bacon de flanc entier (numéro d'article de la NAMP : 538)	Il s'agit de bacon de flanc vendu en une seule pièce, avec la peau et non tranché. Il est salé à sec et a une plus faible teneur en eau que le bacon régulier.	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14* *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Bacon de dos ou bacon canadien (numéro d'article de la NAMP : 550 [non tranché] et 550A [tranché])	Le bacon de dos (aussi connu sous le nom de bacon canadien) est fait d'œil de longe de porc entièrement cuit, salé et fumé; il est très maigre. Il doit contenir du sel et des agents de conservation et peut contenir de l'eau, des assaisonnements et des phosphates. S'il est vendu tranché, la coupe doit être faite approximativement à angle droit par rapport aux principales fibres musculaires, d'épaisseur raisonnablement uniforme et compter de 50 à 55 tranches par kilogramme.	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14* *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Bacon de dos enrobé de pois	Fait à partir de longe de porc désossée, ce bacon est saumuré (comme un cornichon), puis est roulé dans la semoule de maïs, ce qui lui donne une croûte jaune typique. Il n'est pas cuit, mais comme il est fait de longe, sa teneur en gras est faible.	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14* *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Bacon frais	Bacon salé, mais non fumé ni cuit, vendu frais. Il est principalement utilisé comme aromatisant.	*Règlement sur les aliments et drogues*

Produit	Description	Réglementation
		(C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande
Miettes de bacon	Morceaux de bacon précuits qui sont ensuite séchés.	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Bacon Wiltshire	Longe de porc désossée et salée avec une partie du flanc jointe. Le bacon Wiltshire doit contenir du sel et des agents de conservation, et peut contenir de l'eau, des assaisonnements et des phosphates.	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*
Saucisse ou viande à saucisse, Saucisse à déjeuner, saucisse à souper	Il s'agit généralement d'une enveloppe tubulaire remplie d'un mélange de viande hachée. La saucisse ou la viande à saucisse fraîche est faite de viande fraîche désossée, de sous-produit de viande frais ou de viande fraîche séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ces derniers. Elle peut être renfermée dans des boyaux ou avoir un enrobage comestible. Elle peut être mouillée de vinaigre, fumée, cuite ou séchée, et peut contenir des ingrédients indiqués dans le *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 14, Viande, préparations et produits de la viande* EB.14.032. Elle peut contenir des agents de remplissage. La viande doit être fragmentée, et si la saucisse contient de la viande séparée mécaniquement, elle doit être congelée. Elle doit contenir un minimum de 7,5 % de protéines de	*Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) Titre 14 Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*

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

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

Produit	Description	Réglementation
	contenir au moins 9,5 % de protéines de viande et au moins 11 % de protéines totales.	*viandes (DORS/90-288), Annexe 1 – Normes des produits de viande*

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

Type de Jambon	Le jambon est la patte arrière du porc, coupée de la carcasse, conservée par salaison et séchage, puis fumée. Tous les jambons sont salés, soit avec du sel sec, soit avec de la saumure. Voir le tableau 3 pour obtenir les spécifications du Conseil des viandes du Canada et le Meat Buyer's Guide (NAMP) relativement à chacune des coupes.	
Jambon entier désossé	Le jambon entier désossé contient tous les muscles ou morceaux de muscle que l'on trouve dans un jambon entier, et ce, dans les mêmes proportions que dans un jambon entier. La proportion de viande de jarret ne doit pas dépasser celle que l'on trouve normalement dans un jambon entier. La viande de jarret peut être hachée. Jusqu'à 20 % du jambon désossé sans peau (incluant la viande de jarret) peut être constitué de morceaux de moins de 25 g (sur la base du poids du produit non traité). Le procédé de transformation utilisé dans la production de « jambon entier désossé » doit donner un produit final contenant au moins 80 % de viande en morceaux de 25 g et plus sur une base de viande crue. Si le produit final ne respecte pas cette proportion et la taille minimale des morceaux de viande à cause de la fragmentation résultant du barattage ou d'un autre procédé, le produit doit être désigné comme étant du « jambon haché ».	*Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA*
Jambon désossé	Comme le jambon entier désossé, sauf que tous les muscles ou morceaux de muscle qui renferme un jambon entier ne sont pas nécessairement présents. Le procédé de transformation utilisé dans la production de « jambon entier désossé » doit donner un produit contenant au moins 80 % de jambon en morceaux de 25 g et plus sur la base de viande crue. Le procédé de transformation utilisé dans la production de « jambon désossé » doit donner un produit contenant au moins 80 % de jambon en morceaux de 25 g et plus sur la base de viande crue. Si le produit final ne respecte pas cette proportion et la taille minimale des morceaux de viande à cause de la fragmentation résultant du barattage ou d'un autre procédé, le produit doit être désigné comme étant du « jambon haché ».	*Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA*
Jambon haché	Dans le cas du jambon haché, plus de 20 % du poids du jambon désossé sans peau peut être constitué de morceaux de moins de 25 g.	*Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA*
Jambon non cuit		

Type de Jambon	Le jambon est la patte arrière du porc, coupée de la carcasse, conservée par salaison et séchage, puis fumée. Tous les jambons sont salés, soit avec du sel sec, soit avec de la saumure. Voir le tableau 3 pour obtenir les spécifications du Conseil des viandes du Canada et le Meat Buyer's Guide (NAMP) relativement à chacune des coupes.	
Jambon campagnard ou de Virginie	Salé à sec et fumé.	
Soc roulé	Salé seulement. Épaule palette. Cette coupe est économique et nécessite une longue cuisson.	
Jambon cuit		
Forêt-Noire	Jambon, muscle entier, désossé, sans peau. Ce type de jambon est placé dans un filet avant d'être fumé, ce qui lui donne une forme particulière.	
Jambon en conserve, Tin End, jambon à souper, 4X4, Pullman	Le jambon en conserve est un produit composé de morceaux de jambon qui ont été saumurés, pressés (ou moulés), mis en conserve sous vide, puis entièrement cuits. Un grand nombre de jambons en conserve contiennent de la gélatine, qui aide à absorber les jus naturels du jambon. Le jambon est cuit à la vapeur dans la boîte de conserve. Ces types de jambon sont transformés et formés; ils ont une forte teneur en eau et une teneur plus faible en protéines de viande. Ils contiennent diverses quantités de porc émulsifié. Le jambon en conserve Pullman consiste en des morceaux de jambon pressés, entièrement cuits, désossés, traités et prêts à consommer. On appelle ce jambon « Pullman » parce qu'il est emballé dans des boîtes de conserve de forme allongée appelées « boîtes Pullman » en raison de leur forme qui ressemble à celle d'un wagon de chemin de fer.	
Extra maigre, pas plus de 5 % de gras	Jambon entièrement cuit qui a été découenné, désossé et dégraissé. Ne contient pas plus de 5 % de gras	*Exigences en matière d'étiquetage des produits de viande et de volaille - Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)* *et* *Allégations relatives aux lipides - Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) –*
Jambon toupie	Il s'agit d'un jambon à teneur élevée en eau.	
Jarret de porc fumé	Ce jambon entièrement cuit et fumé est un jarret arrière de porc, mais peut parfois provenir du jarret avant.	

Type de Jambon	Le jambon est la patte arrière du porc, coupée de la carcasse, conservée par salaison et séchage, puis fumée. Tous les jambons sont salés, soit avec du sel sec, soit avec de la saumure. Voir le tableau 3 pour obtenir les spécifications du Conseil des viandes du Canada et le Meat Buyer's Guide (NAMP) relativement à chacune des coupes.
Épaule de porc fumée Picnic	Jambon salé et fumé, habituellement partiellement cuit, mais certains sont entièrement cuits.
Jambon Capicola	Muscle de l'épaule, désossé, salé et fumé, entièrement cuit et assaisonné d'épices.
Jambon très salé et séché à l'air	Ce type de jambon n'est pas cuit. Il peut être fumé ou non, est habituellement désossé, finement tranché et mangé cru.
Prosciutto et jambon de Parme	Assaisonné, salé et séché à l'air.
Serano et Iberica	Jambon longuement vieilli, non fumé et très courant en Espagne.

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

Coupe	Meat Buyer's Guide (nº de spécification de la NAMP)[1]	Description générale [d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'ACIA. Voir ces spécifications pour obtenir plus de précisions. En cas de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.]
Jambon, jarret court (salé et fumé)	501	Il s'agit d'un produit salé et fumé, provenant de la patte de porc (jambon frais), conformément à la description du produit fournie par la NAMP et aux exigences de l'article 401A*. Environ la moitié du jarret a été enlevée, ainsi que la queue, les vertèbres, la membrane, les muscles du flanc et les ganglions lymphatiques exposés**.** À moins d'indication contraire, l'épaisseur de la couche de gras sous la surface du jambon, mesurée à la lisière de la peau, directement sous l'os, ne doit pas dépasser 1,3 cm pour les jambons pesant entre 6,4 et 7,7 kg; 1,9 cm pour les jambons pesant entre 7,7 et 9,1 kg; 2,5 cm pour les jambons pesant entre 9,1 et 11,8 kg; et 3,2 cm pour les jambons pesant de 11,8 kg et plus.

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

Coupe	Meat Buyer's Guide (nº de spécification de la NAMP)[1]	Description générale [d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'ACIA. Voir ces spécifications pour obtenir plus de précisions. En cas de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.]
Jambon, jarret court, sans peau (salé et fumé) et entièrement cuit	503	Ce jambon est séparé de la carcasse conformément à la description fournie pour le produit par la NAMP. La queue, les vertèbres, les muscles du flanc et les ganglions lymphatiques exposés doivent être retirés. La peau doit être enlevée conformément à la description fournie pour le produit par la NAMP; la couche de gras restante ne doit pas excéder 6 mm d'épaisseur en moyenne et ne doit, en aucun endroit situé à moins de 38 mm du bord de la couenne, excéder plus de 13 mm. Le gras le long de la croupe doit être coupé en biais jusqu'au maigre. La salaison, le parage, le dépouillage ou le dégraissage doit être fait avant que la pièce de viande soit fumée. Après la cuisson et le refroidissement, le produit est emballé individuellement dans du plastique ou du papier qui n'imbibe pas l'eau ni le gras.
Jambon, désossé (salé et fumé) et entièrement cuit	505	Ce produit est désossé et dépouillé, en plus de respecter les spécifications de l'article 503 de la NAMP. Les glandes poplitées et tous les ganglions lymphatiques exposés doivent être retirés ainsi que tout tissu conjonctif opaque exposé. La couche de gras en surface excédant 6 mm doit être enlevée. Le fémur, l'os de la croupe et tous les os du jarret doivent être retirés. Avant d'être fumé et cuit, le jambon doit être mis dans une enveloppe de sorte que les principales fibres musculaires soient parallèles à l'enveloppe, afin de permettre de couper approximativement à angle droit le long de l'axe du jambon. Le jambon peut être cylindrique, ovale ou de forme elliptique; il doit être lisse, compact et exempt de poche d'air. L'article 505A de la NAMP est un produit semblable, qui est placé dans un filet ou ficelé au lieu d'être placé dans une enveloppe.
Jambon, bouilli, désossé (salé), entièrement cuit	508	Ce produit est préparé avec des parties d'un ou de plusieurs jambons dont le surplus de gras et les tissus conjonctifs ont été retirés. Le produit fini peut être offert sous forme Pullman ou de poire. Il est emballé dans une boîte de conserve avec revêtement intérieur en plastique ou dans un

Coupe	Meat Buyer's Guide (nº de spécification de la NAMP)[1]	Description générale [d'après les spécifications du Conseil des viandes du Canada, du Meat Buyer's Guide (de la North American Meat Processors Association – NAMP) et du Manuel des coupes de viande de l'ACIA. Voir ces spécifications pour obtenir plus de précisions. En cas de divergence entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente des références susmentionnées prévaudra.]
		sac en plastique ajusté et scellé à la chaleur. Le produit est exempt de matière gélatineuse et de gras. Si des arômes de fumée ont été ajoutés, ceux-ci doivent être indiqués sur l'étiquette.
Jambon, saumuré au miel (fumé), partiellement désossé, coupe spirale	510	Les jambons de coupe spirale sont lisses, dodus, allongés et de forme ovale. Ils sont produits de jambons entièrement dépouillés, dont le processus de saumurage comprend du miel; ils sont ensuite fumés. Le jarret doit être enlevé. Tout le gras de surface d'une épaisseur de plus de 0,25 po (6 mm) et tout amas de gras de 0,5 po (13 mm) de largeur à n'importe quel endroit doivent être retirés. Le jambon est tranché en spirale à l'épaisseur voulue de sorte que les tranches restent fixées solidement au fémur. Ce produit est emballé sous vide dans un sac de polyéthylène ajusté.