Government of Canada Gouvernement du Canada

Canada

SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –

ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES FÉDÉRAUX

Oeufs et produits d'oeufs

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-01 – Œufs et produits d'œufs

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-01-01 – Œufs frais, entiers
SQA-01-02 – Œufs congelés
SQA-01-03 – Œuf liquide
SQA-01-04 – Poudre d'œufs
SQA-01-05 – Produits d'œufs

Règlements applicables et références concernant les œufs et produits d'œufs

Description

1. « Œuf » s'entend de l'œuf en coquille produit par une poule domestique, non fécondé, produit commercialement et destiné à la consommation humaine. Ces poules domestiques doivent provenir de reproducteurs qui ont été assujettis à des mesures de contrôle afin de réduire et d'éliminer le risque d'introduction dans les troupeaux de poules pondeuses des maladies et des organismes pathogènes transmissibles aux êtres humains. Ces mesures peuvent être difficiles à respecter dans les régions où la production primaire se déroule dans de petites exploitations dans les pays développés et en voie de développement, et où l'on pratique une agriculture traditionnelle. Toutefois, les mesures de contrôle microbiologique ou autres mesures de contrôle doivent être adéquates afin d'obtenir des œufs ainsi que des produits d'œufs salubres et de qualité.

Les œufs en coquille

2. Les œufs en coquille sont utilisés dans deux industries distinctes :

   a. l'industrie des œufs de consommation, c'est-à-dire les œufs vendus aux fins de consommation; et

   b. l'industrie des œufs transformés; les œufs sont cassés par des machines spécialisées dans une casserie, puis pasteurisés avant de subir une transformation ultérieure, ou emballés sous forme liquide, congelée ou déshydratée, ou utilisés pour la préparation d'œufs entiers marinés (dans le vinaigre) ou durs. Ces produits sont appelés « produit industriel » ou « œufs de casserie ». Les produits d'œufs comprennent tout le contenu, ou une portion du contenu d'un œuf débarrassé de sa coquille, avec ou sans ingrédients ajoutés et destinés à la consommation humaine. Les produits d'œufs transformés peuvent contenir des agents de conservation, des arômes ou des colorants alimentaires conformément aux dispositions de la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et du Règlement sur les oeufs transformés (C.R.C., ch. 290).

SQA-01-01 - Œufs frais, entiers

3. Les œufs frais entiers vendus au Canada doivent :

   a. respecter toutes les exigences de la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)

   b. respecter les exigences de la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et du Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284);

   c. être de catégorie Canada A ou de catégorie équivalente comme il a été déterminé par le mirage, et conformément à la ou l'équivalent;

d. porter une date de péremption estampillée sur les œufs ou la boite à œufs;

e. être livrés en bon état et ne montrer aucun signe de dommage ou de détérioration au moment de la livraison;

f. être lavés, désinfectés, classés, calibrés, emballés et marqués dans un poste agréé d'œufs (agréé auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) conformément au Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284) ou l'équivalent;

g. respecter le calibre précisé, conformément aux désignations de calibre énoncées dans la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et dans le Règlement sur les œufs (C.R.C., ch. 284), Annexe III, Calibre des œufs;

h. respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]; et

i. provenir d'un établissement qui respecte les critères du système ARMPC énoncés dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS].

4. Le mirage des œufs de catégorie A fait voir :

a. un albumen raisonnablement ferme;

b. contour indistinct du jaune;

c. un jaune rond situé raisonnablement au centre, et

d. une chambre à air ne dépassant pas 5 mm de profondeur.

5. La coquille :

a. ne porte pas plus de trois taches, la surface totale de celles-ci ne dépassant pas 25 mm2, et est à tout autre égard exempte de saleté et de taches;

b. est de forme normale ou presque normale mais peut avoir des rugosités et des rides peu prononcées, et

c. n'est pas fêlée.

Taille

6. Les œufs doivent porter la mention de l'un des calibres :

a. Jumbo, Extra gros, Gros, Moyen, Petit ou Très petit, et

b. en fonction du poids conformément à la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les œufs (C.R.C., ch. 284), Annexe III, Calibre des œufs.

7. Les œufs acceptables respectent les critères suivants :

a. ils sont exempts de caillots sanguins, ne sont pas avariés, n'ont pas d'odeurs indésirables, et leur coquille n'est pas fêlée;

b. l'albumen est clair, translucide et exempt de substances étrangères;

c. le jaune ne montre aucun signe d'anomalie;

d. l'albumen est ferme, et une petite chambre à air se trouve à l'extrémité la plus large de l'œuf; et

e. le jaune est centré dans l'œuf.

Emballage

8. Les œufs doivent être emballés :

a. soit dans des plateaux, suremballés ou non;

b. soit dans des boîtes à œufs; ou

c. soit dans des contenants destinés à contenir le nombre d'œufs fournis.

9. Le contenant dans lequel les œufs classés sont emballés doit être :

a. propre, sec, assez résistant pour protéger les œufs et bien fermé, s'il s'agit d'une caisse, d'une boîte ou d'une boîte à œufs;

b. exempt de décoloration, s'il s'agit d'une caisse ou d'une boîte; et

c. neuf, s'il s'agit d'une boîte à œufs.

10. Chaque contenant d'œufs classés doit porter :

a. les mots « œufs » et « eggs »;

b. le nom de la catégorie des œufs;

c. le calibre des œufs;

d. le nombre d'œufs qu'il contient;

e. les renseignements devant figurer sur l'étiquette d'un aliment selon la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27);

f. le code de l'exploitation du producteur;

g. dans le cas d'un contenant d'œufs pasteurisés et/ou d'œufs produits au Canada, les mentions;

(1) « Pasteurisé » et « Pasteurized »; et

(2) « Classé Canada A avant pasteurisation » et « Graded Canada A Before Pasteurization », les mentions « Produit du Canada » et « Product of Canada » ou le nom du pays d'origine.

Entreposage et distribution

11. Durant l'entreposage et la distribution, les œufs doivent être protégés contre les agents extérieurs et la contamination, par exemple les rayons directs du soleil, les températures élevées, l'humidité, les contaminants externes et les variations rapides de température, qui pourraient altérer l'intégrité de l'emballage du produit, ou la salubrité et la qualité du produit. Les œufs doivent être transportés de manière à éviter qu'ils se cassent, soient endommagés et contaminés. Les œufs doivent être livrés en bon état et ne montrer aucun signe de dommage ou de détérioration au moment de la livraison.

12. Les œufs frais doivent être livrés dans un véhicule qui :

a. est construit d'un matériau exempt d'éléments nocifs;

b. est adapté pour le transport des œufs;

c. est doté de surfaces intérieures dures et lisses qui permettent un nettoyage facile et approfondi;

d. est en bon état et propre;

e. protège adéquatement les œufs de toute contamination;

f. est équipé, s'il y a lieu, de façon à garder les œufs réfrigérés et à réduire le plus possible les variations de température pouvant causer de la condensation sur la surface de la coquille; et

g. n'est pas et n'a pas été utilisé pour l'acheminement de produits antiparasitaires (comme précisé dans la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)) ou de toute autre substance ou chose qui pourrait falsifier ou altérer la saveur des œufs.

13. Les œufs frais :

a. doivent être conservés à une température d'au plus 4 °C;

b. ne doivent pas, à aucun moment, avoir été congelés.

14. Les œufs achetés à l'extérieur du Canada :

a. ne doivent pas être falsifiés ;

b. ne doivent pas être contaminés ;

c. doivent être comestibles;

d. doivent respecter toutes les exigences de la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870);

e. doivent provenir d'un pays dont les exigences et le système de classification sont sensiblement les mêmes que ceux prescrits par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284) et respecter ces exigences; ou

f. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans les USDA Grades and Standards for Shell Eggs; et/ou

g. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les oeufs et les produits à base [CODEX ALIMENTARIUS] d'oeuf;

h. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];

i. doivent provenir d'un établissement conforme à tous les critères du système ARMPC mentionnés dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];

j. doivent respecter la désignation de catégorie des œufs figurant sur le contenant et répondent aux normes prescrites par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284) pour les œufs de la catégorie canadienne correspondante ou conformément aux USDA Grades and Standards for Shell Eggs; et/ou

k. doivent satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Les œufs doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale;

l. ont été préparés dans des conditions essentiellement équivalentes à celles prescrites par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284);

m. être emballés dans un contenant qui porte l'une des désignations de catégorie de calibre susmentionnée;

n. être emballés dans un contenant dont l'étiquette porte la mention « Produit de » suivie du nom du pays d'origine;

o. doivent être emballés et marqués de la façon prescrite par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284); et

p. doivent être accompagnés des documents d'inspection en vue de leur présentation à l'inspecteur au point d'inspection, qui attestent que les exigences susmentionnées sont respectées.

15. Les œufs insalubres et/ou non acceptables comprennent notamment :

a. les œufs mis dans un incubateur;

b. les œufs cassés ou coulants;

c. les œufs présentant des signes de pourriture bactérienne ou fongique;

d. les œufs contaminés par des matières fécales;

e. les œufs fécondés; et

f. les œufs entreposés aux fins d'éclosion pendant une période suffisamment longue pour altérer leur salubrité et leur qualité.

Œufs transformés

16. Les œufs transformés doivent respecter les dispositions prévues par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs transformés (C.R.C., ch. 290) et doivent être conditionnés avec des œufs qui :

a. ne sont pas falsifiés;

b. ne sont pas contaminés;

c. sont comestibles;

d. ne sont pas coulants;

e. sont exempts de saleté et de toute autre matière étrangère;

f. sont conditionnés conformément aux dispositions prévues par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs transformés (C.R.C., ch. 290);

g. sont conditionnés dans un poste agréé d'œufs transformés;

h. sont aussi exempts de coquilles d'œufs qu'il se puisse faire par un conditionnement soigné;

i. sont bien mélangés et de texture lisse; et

j. ont une réaction négative à la salmonelle et à d'autres organismes pathogènes qui peuvent influer sur la santé, déterminée selon la méthode approuvée par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs transformés (C.R.C., ch. 290).

SQA-01-02 – Œufs congelés

17. Œuf congelé comprend l'œuf entier, le jaune d'œuf, le blanc d'œuf ou l'albumen d'œuf sous forme congelée.

18. Mélange d'œufs congelé désigne un mélange d'œufs liquides sous forme congelée.

19. Mélange d'œufs entiers congelé désigne un mélange d'œufs entiers sous forme congelée additionné de sel ou d'un édulcorant, ou des deux, en une quantité ne dépassant pas 12 pour cent du mélange en poids.

20. Mélange de jaunes d'œufs congelés désigne un mélange, sous forme congelée ou liquide, constitué de jaunes d'œufs additionnés de sel ou d'un édulcorant, ou des deux, en une quantité ne dépassant pas 12 pour cent du mélange en poids.

21. **Blancs d'œufs** ou albumens d'œufs **congelés** désigne des blancs ou des albumens d'œufs, sous forme congelée ou liquide, additionnés de sel ou d'un édulcorant, ou des deux, en une quantité ne dépassant pas 12 pour cent du mélange en poids.

22. Les œufs congelés doivent :

a. être exempts d'odeur ou de saveur étrangère à celle d'un œuf normal décoquillé;

b. ne pas compter plus de 10 coliformes par gramme;

c. ne pas compter plus de 50 000 bactéries viables par gramme; et

d. contenir, dans le cas des œufs congelés ou des œufs liquides, au moins la quantité suivante de solides d'œufs en poids :

(1) 24,2 pour cent, dans le cas d'œufs entiers; et

(2) 43 pour cent, dans le cas de jaunes d'œufs.

SQA-01-03 – Œuf liquide

23. Œuf liquide désigne un œuf entier, un mélange d'œufs entiers, un jaune d'œuf, un mélange de jaunes d'œufs, ou albumen sous forme liquide ou semi-liquide. Le produit d'œufs liquide contient de l'albumen pasteurisé, une petite quantité de jaunes d'œufs pasteurisés et d'autres ingrédients. Des acides gras oméga-3 sous forme d'huiles de poisson peuvent être ajoutés.

24. L'œuf liquide ou le produit d'œuf liquide doit :

a. être exempt d'odeur ou de saveur étrangère à celle d'un œuf normal décoquillé;

b. ne pas compter plus de 10 coliformes par gramme;

c. ne pas compter plus de 50 000 bactéries viables par gramme; et

d. contenir, dans le cas des œufs congelés ou des œufs liquides, au moins la quantité suivante de solides d'œufs en poids;

(1) 24,2 pour cent, dans le cas d'œufs entiers; et

(2) 43 pour cent, dans le cas de jaunes d'œufs.

SQA-01-04 – Poudre d'œufs

25. Poudre d'œufs désigne l'œuf entier, le jaune, le blanc ou l'albumen d'œuf sous forme déshydratée.

26. La poudre d'œufs ou le mélange de poudre d'œufs doit :

a. être exempt d'odeur ou de saveur de brûlé ou de toute autre odeur ou saveur étrangères à celles d'un œuf normal décoquillé et sans eau;

b. ne pas compter plus de 10 coliformes par gramme;

c. ne pas compter plus de :

(1) (50 000 bactéries viables par gramme, dans le cas d'œufs entiers, de mélange d'œufs entiers, de jaunes d'œufs et de mélange de jaunes d'œufs;

(2) 10 000 bactéries viables par gramme, dans le cas de l'albumen.

d. ne pas contenir plus de 8 pour cent d'eau dans le cas de la poudre d'albumen produite par pulvérisation, et pas plus de 5 pour cent d'eau dans le cas de la poudre d'albumen produite sur plaque.

SQA-01-05 – Produits d'œufs

Description

27. Les produits d'œufs comprennent les produits d'œufs déjà préparés qui sont prêts à réchauffer ou prêts à réchauffer et à servir. Parmi ces produits, on compte les omelettes, les œufs pour sandwich « petit déjeuner », les œufs durs et les œufs marinés.

28. Tous les produits d'œufs fournis doivent satisfaire aux exigences définies dans le Règlement sur les œufs transformés et être du type, du calibre et de la quantité spécifiés.

Emballage

29. Tout contenant utilisé pour l'emballage des œufs transformés doit :

a. être propre, exempt de toute décoloration et d'odeurs désagréables;

b. être suffisamment résistant pour protéger le produit;

c. s'il est fait de carton ondulé ou est importé au Canada, être neuf;

d. avoir des doublures neuves, si le contenant est doublé;

e. ne contenir que des œufs transformés qui portent le même nom usuel;

f. porter les renseignements devant figurer sur l'étiquette d'un aliment selon la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27);

g. porter une estampille d'inspection; et

h. porter le numéro de lot.

Entreposage et distribution

30. Les œufs transformés doivent être entreposés et transportés dans des conditions qui n'altéreront pas la salubrité et la qualité du produit. Durant l'entreposage et la distribution, les œufs transformés doivent être protégés contre les agents extérieurs et la contamination, par exemple les rayons directs du soleil, les températures élevées, l'humidité, les contaminants externes et des variations rapides de température, qui pourraient altérer l'intégrité de l'emballage du produit, ou la salubrité et la qualité du produit.

31. Les œufs transformés doivent être transportés dans un véhicule qui :

a. est construit d'un matériau exempt d'éléments nocifs;

b. est adapté pour le transport des œufs;

c. est doté de surfaces intérieures dures et lisses qui permettent un nettoyage facile et approfondi;

d. est en bon état et propre;

e. protège adéquatement les œufs de toute contamination;

f. équipé de manière à garder les œufs réfrigérés ou congelés et à réduire le plus possible les variations de température;

g. Les produits d'œufs portant la mention « Garder réfrigéré » :

(1) doivent être conservés à une température d'au plus 4 °C; et

(2) ne doivent, à aucun moment, avoir été réfrigérés;

h. Les produits d'œufs portant la mention « Conserver au congélateur » :

(1) doivent être conservés au congélateur à -12 °C ou moins; et

(2) ne doivent montrer aucun signe de décongélation et/ou de dommage causé par un séjour dans un congélateur;

i. n'a pas été utilisé pour l'acheminement de produits antiparasitaires (comme précisé dans la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)) ou de toute autre substance ou chose qui pourrait falsifier ou altérer la saveur des œufs.

32. Les œufs transformés achetés à l'extérieur du Canada :

a. doivent provenir d'un pays dont les exigences et le système de classification sont sensiblement les mêmes que ceux prescrits par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs transformés (C.R.C., ch. 290); et/ou

b. doivent provenir d'un pays dont le système d'inspection des œufs transformés et des établissements où ils sont conditionnés est sensiblement le même que le système au Canada; et/ou

c. doivent avoir été conditionnés dans des conditions sensiblement les mêmes que celles prescrites par la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.) et le Règlement sur les oeufs transformés (C.R.C., ch. 290); et/ou

d. doivent satisfaire à toutes les exigences de la règlementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Les œufs doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, des règlements, des procédures et des exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

e. doivent provenir d'un établissement conforme aux critères du système ARMPC mentionnés dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];

f. doivent être emballés dans un contenant dont l'étiquette porte la mention « Produit de » ou « Product of » suivie du nom du pays d'origine;

g. ne doivent pas être altérés;

h. ne doivent pas être contaminés;

i. doivent être comestibles; et

j. doivent être accompagnés des documents d'inspection en vue de leur présentation à l'inspecteur au point d'inspection, qui attestent que les exigences susmentionnées sont respectées.

Règlements applicables et références concernant les Œufs et produits d'œufs

Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS]

Code d'usages en matière d'hygiène pour les oeufs et les produits à base [CODEX ALIMENTARIUS] d'oeuf

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

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

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)

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870)

Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284)

Règlement sur les oeufs (C.R.C., ch. 284), Annexe III, Calibre des œufs

Règlement sur les oeufs transformés (C.R.C., ch. 290)

USDA Grades and Standards for Shell Eggs