Government of Canada Gouvernement du Canada

Canada

SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –

ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES FÉDÉRAUX

Fruits séchés

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-16 – Fruits séchés

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.**

Règlements applicables et références concernant les fruits séchés

Description

1. Les fruits séchés sont des fruits dans lesquels la majeure partie de l'eau a été extraite pour assurer la conservation du fruit. La teneur finale en eau des fruits séchés est habituellement comprise entre 15 et 25 %. Le fait de déshydrater les fruits en concentre énormément le goût sucré et la saveur; le goût des raisins séchés diffère considérablement de celui des raisins frais, tout comme le goût des pruneaux diffère considérablement de celui des prunes. Les fruits peuvent être séchés au soleil ou dans une machine. La déshydratation à la machine ne prend habituellement pas plus de 24 heures. Le séchage au soleil peut durer trois à quatre fois plus longtemps, ce qui cause une perte additionnelle de nutriments par la chaleur et par la durée. Avant la déshydratation, du dioxyde de soufre gazeux est souvent pulvérisé sur les fruits.

2. Les fruits séchés fournis doivent satisfaire :

   a. à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870); et

   b. aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans 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), et dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et son Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417).

3. Les fruits séchés fournis :

   a. doivent être conformes aux exigences du Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291);

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

   c. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];

   d. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés [CODEX ALIMENTARIUS];

   e. ne doivent pas dépasser les concentrations maximales autorisées d'acide sulfureux calculé en anhydride sulfureux (permis dans ou sur les fruits séchés), comme il est énoncé dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870);

   f. doivent respecter les caractéristiques énoncées dans le tableau 1, à moins d'indication contraire;

   g. doivent respecter les normes de catégorie de l'USDA, ou des normes équivalentes s'il y a lieu, à moins d'indication contraire; et

   h. doivent être préparés à partir de fruits sains, propres et bien mûris qui ont été lavés, triés, parés, pelés, évidés, équeutés et découpés en morceaux avant le séchage.

4. Les fruits séchés ne provenant pas du Canada doivent :

   a. satisfaire aux 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) ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;

   b. provenir d'un pays dont les exigences et normes sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291);

   c. satisfaire aux caractéristiques équivalentes du produit et à la catégorie équivalente de l'USDA (à moins d'indication contraire), comme il est énoncé dans le tableau 1 pour le fruit spécifié (ou la catégorie équivalente du pays d'origine);

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

   e. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS];

   f. respecter toutes les exigences énoncées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés [CODEX ALIMENTARIUS]; et

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

SQA-16-01 - Tableau 1 : Fruits séchés

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
Abricots séchés	Les abricots séchés sont des abricots dénoyautés, bien découpés et non déchirés, puis déshydratés pour que leur teneur en eau soit réduite. Ils doivent avoir une couleur vive typique des abricots bien mûris. Les fruits peuvent présenter des parties jaune pâle autour de la tige, conformément aux lignes directrices sur la catégorie U. S. « A » et aux USDA Grades and Standards for Dried Apricots. Le produit séché doit contenir au plus 26 % d'eau (en fonction de la masse) et peut contenir de l'anhydride sulfureux conformément au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870). Les abricots séchés sont inacceptables dans les cas suivants : • lorsqu'ils contiennent des noyaux ou des fragments de noyaux; • lorsqu'ils sont brulés par le soleil, présentent des marques laissées par la grêle, la gale, les maladies, des meurtrissures causées par les insectes ou d'autres défauts similaires, de la moisissure, de la terre ou d'autres matières étrangères, ou des signes de décomposition; et/ou • lorsqu'ils présentent un noircissement excessif.	Catégorie U. S. « A » conformément aux USDA Grades and Standards for Dried Apricots

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
Cerises séchées	Les cerises séchées sont disponibles en deux types : sucrées et acidulées. Les cerises séchées sont équeutées et dénoyautées. Le produit est séché suffisamment longtemps pour éliminer la majeure partie de l'eau et obtenir une texture semi-sèche. Le produit séché ne contient pas plus de 25 % d'humidité en fonction de la masse. Les cerises séchées inacceptables sont celles qui : • contiennent des noyaux ou des fragments de noyaux; • sont brûlées par le soleil, présentent des marques laissées par la grêle, la gale, les maladies, des lésions causées par les insectes ou d'autres défauts similaires; • montrent des signes de moisissure, de saleté ou d'autres matières étrangères ou des signes de pourriture; ou sont excessivement foncées.	Catégorie A des États-Unis et le document Commodity Specification for Dried Fruit du département de l'Agriculture des États-Unis
Poires séchées	Les poires séchées sont des moitiés de fruits du poirier (Pyrus communis) qui peuvent être évidées ou non, desquelles on a retiré les queues et les calices externes et la majeure partie de l'humidité. Avant l'emballage, les fruits séchés sont traités et nettoyés et peuvent être traités à l'anhydride sulfureux, suffisamment pour conserver une couleur caractéristique. Les poires séchées possèdent des caractéristiques semblables à celles de leur variété; elles possèdent une couleur typique vive et uniforme caractéristique des poires bien mûres; et elles sont bien formées. Les poires séchées fournies doivent : - être d'une couleur typique vive et uniforme; - être de taille uniforme (conformément aux exigences de la catégorie A des États-Unis selon le document Grades and Standards for Dried Pears du département de l'Agriculture des États-Unis); - être exemptes de défauts; - être souples, et le nombre d'unités dures et sèches doit être limité; - avoir un goût franc et typique de poires séchées, et être exemptes de goût ou d'odeur désagréables (le goût et/ou l'odeur provenant du traitement au soufre ne sont pas considérés comme désagréables); - respecter les tolérances et limites totales à l'égard des défauts, comme il est indiqué dans les directives sur les poires séchées de catégorie A des États-Unis,	Catégorie A des États-Unis selon le document Grades and Standards for Dried Pears du département de l'Agriculture des États-Unis

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
	conformément aux Grades and Standards for Dried Pears du département de l'Agriculture des États-Unis. Les poires séchées inacceptables sont celles qui : - présentent une variabilité de la couleur qui affecte l'apparence, la comestibilité ou la durée de conservation du produit. Si elles possèdent une texture variable, notamment sur le plan de la de souplesse (certaines unités sont dures et sèches); - sont coupées en petites tranches ou rondelles mesurant moins d'un pouce sur la dimension la plus longue; - contiennent une partie du cœur de la poire dont la taille mesure approximativement la moitié ou plus du cœur original, y compris la loge des pépins, les tissus carpellaires (les tissus durs entourant la loge des pépins) avec ou sans pépins; - sont endommagées par des meurtrissures, une altération de la couleur ou d'une autre manière qui change l'apparence ou la qualité gustative; - possèdent une texture variable, notamment des unités dures et sèches.	
Mélanges de fruits séchés	Les mélanges de fruits séchés doivent contenir une variété de fruits séchés – prunes, abricots, poires et pommes – qui satisfont aux exigences pour chaque type de fruit séché, tel qu'il est précisé dans la présente SQA.	Catégorie A des États-Unis et le document Commodity Specification for Dried Fruit du département de l'Agriculture des États-Unis
Prunes Séchées	Les prunes à pruneaux desquelles la majeure partie de l'eau a été éliminée par séchage sont connues sous le nom de prunes ou de pruneaux séchés. Elles peuvent être traitées avec de l'eau ou de la vapeur, et un agent de conservation peut y être ajouté. Les prunes fournies : - -doivent être du type et du nombre spécifiés; - doivent être de taille uniforme; - doivent respecter le pourcentage maximal d'humidité pour la catégorie de prunes U. S. « A » ou U. S. Fancy, comme il est indiqué dans le Table IV – Moisture Allowances for Dried Prunes; et - doivent respecter les tolérances et limites totales à l'égard des défauts, comme il est indiqué dans le Table I – U.S. Grade A or U.S. Fancy; Allowances for Defects of the USDA Grades and Standards for Dried Prunes.	Catégorie U. S. « A » ou U. S. Fancy conformément aux USDA Grades and Standards for Dried Prunes
Pommes séchées	Les pommes séchées sont des pommes évidées et tranchées, avec ou sans la pelure, puis séchées pour éliminer l'eau. Le	Catégorie U. S. « A » conformément aux USDA

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
	produit est séché suffisamment longtemps pour éliminer la majeure partie de l'eau et obtenir une texture semi-sèche. Le produit séché doit contenir au plus 24 % d'eau (en fonction de la masse), et peut contenir de l'anhydride sulfureux conformément au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870). Les pommes séchées fournies : - doivent être d'une couleur uniforme, d'un jaune pâle à blanc; - doivent être de taille uniforme (conformément à la catégorie U. S. « A » et aux USDA Grades and Standards for Dried Apples); - doivent être exemptes de défauts; - doivent être souples, et le nombre d'unités dures et sèches doit être limité; - doivent avoir un goût franc et typique de pommes séchées, et être exemptes de goût ou d'odeur désagréables. (le goût et/ou l'odeur provenant du traitement au soufre ne sont pas considérés comme désagréables); - doivent respecter les tolérances et limites totales à l'égard des défauts, comme il est indiqué dans les directives sur les pommes séchées de catégorie U. S. « A » conformément aux USDA Grades and Standards for Dried Apples. Les pommes séchées sont non acceptables si elles : - présentent une variabilité de la couleur qui change l'apparence, la comestibilité ou la durée de conservation du produit. Si elles possèdent une texture variable, notamment en termes de souplesse (certaines unités sont dures et sèches); - sont coupées en petites tranches ou rondelles mesurant moins d'un pouce sur la dimension la plus longue; - contiennent une partie du cœur de la pomme dont la taille mesure approximativement la moitié ou plus du cœur original, y compris la loge des pépins, les tissus carpellaires (les tissus durs entourant la loge des pépins) avec ou sans pépins; - sont endommagées par des meurtrissures, une altération de la couleur ou d'une autre manière qui change l'apparence ou la qualité gustative; et - possèdent une texture variable, notamment des unités dures et sèches.	Grades and Standards for Dried Apples

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
Raisins de Corinthe séchés	Le raisin de Corinthe est une variété particulière de raisin; séché, il ressemble à un tout petit raisin sec foncé. Il provient du raisin sans pépin Zante (aussi appelé, en anglais, Champagne grape). En cuisine, ce type de raisin sec, tout comme les autres raisins secs, est surtout utilisé en pâtisserie. Les raisins de Corinthe séchés doivent : - être sucrés; - avoir une chair tendre sous une peau ridée; - être du type et de la taille indiqués dans les USDA Standards for Grades of Processed Raisins; - être correctement débarrassés des pédoncules et des pédicelles; - avoir la couleur et la saveur caractéristiques de ces raisins; - ne pas contenir plus de 20 % d'eau (au poids); - respecter les tolérances et limites totales à l'égard des défauts (morceaux de tige, pédoncules et pédicelles, sucre, décoloration, raisins meurtris ou moisis, développement insuffisant, fermentation) conformément aux lignes directrices s'appliquant aux raisins de Corinthe secs de catégorie U. S. « A » et aux exigences énoncées dans le Tableau V aux USDA Standards for Grades of Processed Raisins. Les raisins de Corinthe séchés sont inacceptables s'ils contiennent du sable ou du limon.	Catégorie U. S. « A » conformément aux USDA Standards for Grades of Processed Raisins
Figues séchées	Le produit séché ne doit pas présenter plus de 30 % d'eau (en fonction de la masse) et peut contenir ou non de l'anhydride sulfureux. Les figues peuvent être blanches ou noires selon la variété. Les figues fournies : - doivent avoir une couleur et une taille uniformes; - doivent avoir une odeur et un goût typiques de figue séchée; - doivent être exemptes de matière étrangère; - doivent présenter un bon développement des tissus sucrés à l'intérieur, c'est-à-dire gommeux, mais ayant une consistance et une texture légèrement fibreuses. Les figues sont non acceptables si elles : - ont été sérieusement endommagées par des meurtrissures ou le soleil (tout dommage important causé par une chaleur excessive se traduit par des parties sèches et dures sur la pelure) ou d'autres défauts similaires;	Catégorie U. S. « A » conformément aux USDA Grades and Standards for Dried Figs

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
	- contiennent des matières étrangères.	
Dattes séchées	Les dattes séchées sont le produit du fruit du dattier; il s'agit du fruit mature, bien mûri et séché au soleil. Les dattes fournies doivent : - avoir une peau ridée, et une chair tendre et sucrée; - être du type spécifié (entières, dénoyautées, en morceaux ou macérées); - avoir une couleur uniforme; et - avoir une taille uniforme (entières et dénoyautées); Les dattes sont inacceptables si elles : - ne sont pas dénoyautées; - présentent des défauts de coloration, une peau déchirée, de l'eau, des bouffissures, des cicatrices, des brûlures causées par le soleil, une hydratation inadéquate, si elles sont écrasées ou non pollinisées, ou atteintes de mélanose, de side-spot, comme il est énoncé dans les USDA Grades and Standards for Dates (52.1008); - sont endommagées par un noircissement de la chair le long des côtés, ce qui confère un goût amer à la partie touchée; - présentent des signes d'immaturité (chair bouffie, texture caoutchouteuse); - montrent des signes d'une forte teneur en sucre; - présentent des moisissures visibles à l'œil nu; - contiennent des matières étrangères (terre, insectes, fragments ou déjections d'insectes); et - montrent des signes de décomposition.	Catégorie U. S. « A » ou U. S. Fancy conformément aux USDA Grades and Standards for Dates
Raisins secs	Les raisins secs sont le produit séché d'une variété de raisins sans pépins. Le terme « sultana » fait référence à un raisin séché de couleur dorée, également appelé « raisin de Smyrne ». Ces termes sont interchangeables. N'importe quelle sorte de raisin peut servir à produire des raisins sultana, et n'importe quelle sorte de raisin doré peut être vendu sous l'appellation « sultana ». Les raisins secs fournis : - doivent être sucrés; - doivent avoir une chair tendre et une peau ridée; - doivent être du type et de la taille spécifiés conformément aux USDA Standards for Grades of Processed Raisins; - doivent être débarrassés des pédoncules et des pédicelles; - doivent avoir une couleur et un goût caractéristiques;	Catégorie U. S. « A » conformément aux USDA Standards for Grades of Processed Raisins

Produit	Caractéristique et description	Normes relatives à la catégorie
	- doivent avoir une teneur en eau par poids d'au plus 18 %; - ne doivent pas dépasser les tolérances et limites totales à l'égard des défauts (fragments de tige, morceaux de pédoncules, présence de pédicelles, cristaux de sucre visibles, altération de la couleur, raisins endommagés ou moisis, développement insuffisant, fermentation) conformément aux lignes directrices s'appliquant aux raisins secs de catégorie U. S. « A » et aux exigences énoncées dans le Tableau 1, II, III, IV et V dans USDA Standards for Grades of Processed Raisins; et Les raisins secs sont inacceptables s'ils contiennent du sable ou du limon.	
Croustilles de bananes séchées	Les croustilles de bananes séchées proviennent de bananes mûres (pas excessivement mûres), épluchées, tranchées et séchées. Les bananes séchées fournies : - doivent être croustillantes, sucrées et avoir une couleur blanchâtre. Les bananes séchées sont inacceptables si elles présentent des meurtrissures ou des cicatrices.	
Canneberges séchées	Les canneberges séchées sont des canneberges qui ont été tranchées, imprégnées de sucre, puis séchées. Les canneberges séchées peuvent être légèrement enduites d'huile pulvérisée, ce qui les empêche de s'agglutiner. Les canneberges séchées fournies doivent : - avoir une couleur rouge typique; - avoir un goût et une odeur typiques de canneberge; et - avoir une teneur en eau de 12 à 18 % (au poids). Les canneberges séchées sont inacceptables si elles : - contiennent des matières étrangères; - sont contaminées par des insectes; - contiennent > 100 mL de levures/g; et - contiennent > 100 mL de moisissures/g.	

Règlements applicables et références concernant les fruits séchés

Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291)

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

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

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38)

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

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

Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés [CODEX ALIMENTARIUS]

Détection des matières étrangères dans les aliments - Sante Canada, Aliments et nutrition

USDA Grades and Standards for Dried Apples

USDA Grades and Standards for Dried Apricots

USDA Grades and Standards for Dried Figs

USDA Grades and Standards for Dates

USDA Grades and Standards for Dried Prunes

USDA Standards for Grades of Processed Raisins

Grades and Standards for Dried Pears du département de l'agriculture des États-Unis

Commodity Specification for Dried Fruit du département de l'agriculture des États-Unis