



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES
FÉDÉRAUX**

Légumes déshydratés

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

SQA-17 – Légumes déshydratés

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 légumes déshydratés](#)

Description

1. Les légumes déshydratés sont des légumes dans lesquels la plus grande partie de l'eau a été éliminée aux fins de la conservation. Les légumes déshydratés sont généralement impropres à la consommation comme tels. Les légumes peuvent être séchés par des moyens artificiels (à l'aide d'une machine comme un déshydrateur d'aliments ou par la lyophilisation) ou en combinaison avec le séchage au soleil.
2. Les légumes déshydratés peuvent être tranchés, coupés en cubes, en dés, granulés, ou coupés en d'autres formes ou laissés entiers. Les légumes déshydratés visés par la présente description comprennent entre autres les artichauts, les asperges, les haricots verts, le chou, le chou-fleur, le céleri, le maïs sucré, l'aubergine, les oignons, les pois verts, les pommes de terre, les courges, la patate douce, les tomates et les champignons de culture (comestibles).
3. Les légumes déshydratés 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\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
4. Les légumes déshydratés fournis doivent :
 - a. être conformes aux exigences du [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
 - b. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - c. 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. satisfaire aux exigences du [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
 - e. être préparés à partir de légumes sains, propres et bien mûris qui ont été lavés, triés, parés, épluchés, évidés, équeutés et coupés en morceaux avant le séchage.
5. Les légumes déshydratés ne provenant pas du Canada doivent :
 - a. être conformes aux exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#); ou aux exigences équivalentes du pays d'origine;

- b. provenir d'un pays dont les exigences de la catégorie sont sensiblement les mêmes que celles prescrites par le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- d. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- e. satisfaire aux exigences du [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (tous les légumes déshydratés doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);
et
- g. être préparés à partir de légumes sains, propres et bien mûris qui ont été lavés, triés, parés, épluchés, évidés, équeutés et coupés en morceaux avant le séchage.

Règlements applicables et références concernant les légumes déshydratés

[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 et les légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)