



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Canada

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

Produits d'épicerie divers

1^{er} avril 2018

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

SQA-20 – Produits d'épicerie divers

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-20-01 – Pâte de chili asiatique (sambal)

SQA-20-02- - Brisures de chocolat à cuisson

SQA-20-03 – Poudre à pâte

SQA-20-04 – Bicarbonate de soude

SQA-20-05 – Poisson en conserve

SQA-20-05-01 – Saumon en conserve

SQA-20-05-02.– Thon en conserve

SQA-20-05-03.– Crevettes en conserve

SQA-20-06 – Câpres

SQA-20-07 – Sauce chili (à base de tomate, ordinaire et à faible teneur en sodium)

SQA-20-08 – Poudre de cacao

SQA-20-09 – Noix de coco (pulpe)

SQA-20-10 – Lait de coco

SQA-20-11 – Vins de cuisine

SQA-20-12 – Féculé de maïs

SQA-20-13 – Pâte de cari

SQA-20-14 – Fumée liquide

SQA-20-15 – Mayonnaise ordinaire, légère, faible en matières grasses et sans matières grasses

SQA-20-16 – Miso (pâte de soja fermentée)

SQA-20-17 – Noix

SQA-20-17-01 – Amandes

SQA-20-17-02 – Noix de cajou

SQA-20-17-03 – Noix de pécan

SQA-20-17-04 – Pignons (pignoles)

SQA-20-17-05 – Noix de Grenoble

SQA-20-18 – Pâte phyllo

SQA-20-19 – Beurre d'arachide

SQA-20-20 – Boissons à base de plantes (non laitières)

SQA-20-21 – Salsa

SQA-20-22 – Graines

SQA-20-23 – Tomates séchées au soleil (séchées ou conservées dans de l'huile)

SQA-20-24 – Produits à base de soja

SQA-20-25 – Extrait de vanille

SQA-20-26 – Vinaigres

SQA-20-27 – Levure

[Règlements applicables et références concernant les produits d'épicerie divers](#)

SQA-20-01 – Pâte de chili asiatique (sambal)

Description

1. La pâte de chili asiatique, ou le sambal, est un assaisonnement piquant à base de piments rouges écrasés, d'huile, de vinaigre, d'ail, de sucre, de lime et d'autres aromatisants. La pâte de chili asiatique est un condiment populaire utilisé dans la cuisine coréenne, mexicaine et asiatique. Il existe plusieurs types de pâte de chili. Certaines pâtes contiennent des piments rouges piquants et d'autres des piments verts, ce qui leur confère leur couleur. La recette et la saveur piquante de la pâte dépendent du pays où elle est produite. Les pâtes de chili préparées ont tendance à avoir une texture plus uniforme, semblable à celle de la sauce chili.
2. Le sambal Oelek est le nom de l'une des pâtes de chili asiatiques parmi les plus faciles à obtenir. Il s'agit d'une pâte de piments rouges crus (rouges vifs, fins et piquants). Le sambal Oelek peut servir de base à la préparation d'autres sambals ou d'ingrédient dans la préparation d'autres plats.
3. La pâte de chili asiatique fournie doit :
 - a. être de la variété et du type spécifiés;
 - b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
 - f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-01](#) concernant la pâte de chili asiatique.

SQA-20-02 – Brisures de chocolat à cuisson

Description

4. Il y a plusieurs saveurs de brisures à cuisson, dont la plus courante est celle de divers types de chocolat. Il peut également y avoir des brisures au beurre d'arachide, au caramel écossais, à la cerise et à la menthe, ainsi qu'à saveur de plusieurs tablettes de chocolat populaires. Les brisures à cuisson sont spécialement conçues pour contenir moins de beurre de cacao que le chocolat à cuisson, ce qui leur permet de résister à la chaleur habituelle du four et de conserver leur forme dans les produits de pâtisserie.
5. Les brisures de chocolat sont de petits morceaux de chocolat. Elles sont souvent rondes, à fond plat et ressemblent à une goutte. Leur taille varie, de grande à miniature, mais elles ont habituellement un diamètre de moins de 1 cm. Il existe également des brisures de chocolat de forme rectangulaire ou des morceaux de chocolat de forme carrée. Les brisures de chocolat sont faites de chocolat mi-sucré, de chocolat mi-amer, de chocolat à la menthe, de chocolat blanc, de chocolat noir, de chocolat au lait et également d'un mélange de chocolat blanc et noir.
6. Les brisures à cuisson doivent être fournies selon le type et la saveur indiqués.
7. Les brisures à cuisson fournies doivent:
 - a. être de la variété/du type indiqué;
 - b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);

- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- e. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius - Norme générale pour les additifs alimentaires](#); et la [Norme 87-1981 du Codex – Norme pour le chocolat et les produits du chocolat](#); and
- f. satisfaire à tous les critères applicables pour l'approvisionnement de la norme [SQA-20-02](#).

SQA-20-03 – Poudre à pâte

Description

8. La poudre à pâte, un agent de levage chimique, est un mélange de carbonate ou de bicarbonate (bicarbonate de soude) et d'un acide faible, et est utilisée pour augmenter le volume et alléger la texture des produits de boulangerie. La poudre à pâte rejette du [dioxyde de carbone dans la pâte grâce à une réaction acido-basique, crée des bulles dans le mélange humide à faire gonfler et, ainsi, fait lever le mélange](#). Elle est utilisée pour remplacer la levure dans les produits finaux pour lesquels il n'est pas souhaitable d'obtenir un goût de fermentation Levure chimique ou lorsque la pâte ne serait pas suffisamment élastique pour contenir les bulles de gaz pendant plus de quelques minutes, ou pour des raisons de commodité. Étant donné que le dioxyde de carbone est rejeté plus rapidement par l'effet de la réaction acido-basique que par celui de la fermentation, les pains produits à base d'agent de levage chimique sont appelés « pains éclair », par exemple les muffins et les biscuits.
9. Voici les trois types de poudre à pâte :
 - a. Poudre à pâte à double action – parfois appelée « poudre à pâte composée ». Ces poudres contiennent généralement du sulfate d'aluminium sodium et/ou du phosphate acide de calcium comme ingrédient acide;
 - b. Poudre à base de phosphate – elle contient du phosphate acide de calcium ou du phosphate acide de sodium, ou un mélange des deux comme ingrédient acide. Ces poudres sont plus lentes à réagir que celles à double action;
 - c. Poudre à base de tartrate – dans les poudres à pâte à base de tartrate à simple action, le bicarbonate de soude est mélangé à de l'acide tartrique. Il s'agit de la poudre à pâte à action la plus rapide. Les pâtes préparées avec ce type de poudre à pâte doivent être cuites sans délai.
10. Les poudres à pâte contiennent également des composants permettant d'améliorer leur consistance et leur stabilité. L'amidon de maïs a plusieurs fonctions dans la poudre à pâte. Il est principalement utilisé pour absorber l'humidité et, par conséquent, il prolonge la durée de conservation en gardant au sec les composants alcalins et acides supplémentaires de la poudre afin qu'ils ne réagissent pas entre eux de façon prématurée. La poudre à pâte doit produire du dioxyde de carbone à au moins 10 % de son poids.
11. La poudre à pâte doit être utilisée dans l'année qui suit l'ouverture de l'emballage. Pour vérifier si elle est toujours efficace, mélanger 5 mL de poudre à pâte dans 80 mL d'eau chaude. Si des bulles se forment, c'est qu'elle est toujours active et utilisable.
12. La poudre à pâte fournie doit :

- a. être à double action ou composée, et ne contenir que du phosphate acide de calcium comme ingrédient acide;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 3, Poudre à pâte](#) (B.03.001 – Poudre à pâte);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- e. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-02](#) concernant la poudre à pâte.

SQA-20-04 – Bicarbonate de soude

Description

13. Le bicarbonate de soude, également appelé bicarbonate de sodium, est une substance présente à l'état naturel que l'on retrouve dissoute dans les sources d'eau minérale. Utilisé seul, le bicarbonate de soude n'a aucune propriété de levage. Il est utilisé principalement dans la cuisson (cuisson au four), comme agent de levage. Il réagit avec les composants acides dans les pâtes en rejetant du dioxyde de carbone, ce qui provoque l'expansion de la pâte et forme la texture et le grain caractéristiques des crêpes, des gâteaux, des pains éclair, du pain au bicarbonate de soude et autres produits de boulangerie-pâtisserie et aliments frits. Les composés acides qui produisent cette réaction comprennent notamment les phosphates, la crème de tartre, le jus de citron, le yogourt, le babeurre, le cacao, le vinaigre. Le bicarbonate de soude peut remplacer la poudre à pâte à condition qu'il y ait suffisamment d'ingrédients acides ajoutés à la recette. Le bicarbonate de soude est également utilisé dans la chapelure, pour les aliments frits par exemple, afin d'améliorer la croustillance.

14. La durée de conservation du bicarbonate de soude est de 3 ans. La date d'expiration est habituellement indiquée au-dessous de la boîte. Le bicarbonate de soude fourni doit avoir une durée de conservation restante d'au moins deux ans et demi à partir de la date de la livraison du fournisseur.

15. Le bicarbonate de soude et la poudre à pâte sont utilisés dans différentes situations et ne sont pas interchangeables. Le bicarbonate de soude est généralement utilisé dans les recettes qui contiennent un ingrédient acide (crème de tartre, babeurre, etc.) qui réagira avec le bicarbonate de soude pour former du dioxyde de carbone. La poudre à pâte, qui contient un ou plusieurs ingrédients acides facilitant la réaction, est utilisée dans les recettes sans ingrédients acides.

16. Le bicarbonate de soude fourni doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) ([L.R.C. \(1985\), ch. F-27](#)) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et

- d. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-04](#) concernant le bicarbonate de soude.

SQA-20-05 – Poisson en conserve

Description

17. Le poisson en conserve comprend toutes les espèces de poisson, y compris les mollusques et crustacés. Le poisson en conserve est défini comme du poisson présentant une stérilité commerciale résultant de l'application de chaleur, seule ou combinée à d'autres traitements, et mis dans des récipients hermétiquement fermés. Le processus de stérilisation commerciale doit rendre le poisson exempt des formes viables de microorganismes capables de se développer dans le poisson aux températures normales auxquelles le poisson se trouve pendant sa distribution et son entreposage. Les récipients hermétiquement fermés doivent être conçus de manière à empêcher l'entrée des microorganismes.

18. Le poisson en conserve peut consister en du poisson frais, congelé, cuit ou fumé. Le poisson en conserve peut être séché ou emballé dans de l'huile, de l'eau, du bouillon de légumes ou un autre liquide de conditionnement adapté. Il peut être fumé ou non, ou accompagné d'une sauce à base de divers ingrédients, dont le citron, le vinaigre, la sauce Tabasco, la moutarde et/ou la tomate.

19. Le poisson en conserve qui contient des arêtes sera traité de manière à ce que les arêtes soient tendres. Le poisson en conserve fourni, que ce soit du poisson d'eau douce ou d'eau salé, ne contiendra pas de sel ajouté.

20. Outre une boîte métallique, un emballage souple qui respecte les exigences relatives à la stérilité et fermé hermétiquement constitue également un contenant acceptable pour le poisson en conserve.

SQA-20-05-01 – Saumon en conserve

Description

21. Le saumon en conserve est préparé avec diverses espèces de saumon étêté et éviscéré. Les nageoires et les queues ont été retirées, et il est possible que du sel, de l'eau, de l'huile de saumon et/ou d'autres huiles comestibles aient été ajoutées. Le saumon du Pacifique en conserve peut être du saumon rouge, du saumon quinnat, du saumon royal, du saumon du Pacifique, du saumon coho, du saumon coho rouge moyen, du saumon rose, du saumon kéta, du saumon à chien et du saumon arc-en-ciel. On trouve également du saumon de l'Atlantique.

22. Le saumon en conserve doit comprendre des sections de poisson coupées transversalement et disposées verticalement dans la conserve. Les sections doivent être conditionnées pour que les surfaces de coupe soient à peu près parallèles aux extrémités du contenant.

23. Le saumon en conserve doit être fourni conformément à l'espèce et à la taille spécifiées.

24. Le saumon en conserve fourni doit :

- a. être préparé ou emballé dans un établissement reconnu par [Pêches et Océans Canada](#) en vertu du [Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#);
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) ([L.R.C. \(1985\), ch. F-27](#)) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire aux lois et aux règlements du [Pêches et Océans Canada](#);
- d. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

- 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. être préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- h. satisfaire à la [Norme Codex pour le saumon en conserve \[CODEX STAN 3-1981\]](#);
- i. satisfaire au [Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
- j. satisfaire à la norme 8 (Saumon en conserve), chapitre 2, de [l'Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 8 - Saumon en conserve\]](#); et
- k. être de l'espèce de saumon et du type de conditionnement spécifiés.

SQA-20-05-02 – Thon en conserve¹

Description

25. Le thon en conserve doit être de la chair de thon conditionnée dans de l'huile, de l'eau, du bouillon de légumes ou un autre liquide de conditionnement adapté et être mis en conserve. Il doit être préparé avec des espèces de thon blanc et de thon pâle.

26. Types de conditionnement du thon :

- a. Conditionnement ordinaire ou solide – Le conditionnement ordinaire contient des parties de chair du poisson qui sont coupées transversalement et dont la longueur est égale à la hauteur de la conserve, et qui sont conditionnées de sorte que les surfaces coupées soient parallèles aux extrémités de la conserve;
- b. Morceaux – Le conditionnement en morceaux est un mélange de morceaux de poisson. La plupart ont des dimensions non inférieures à 1,2 cm dans chaque direction. La musculature originale est conservée; et
- c. Flocons – Le conditionnement en flocons est un mélange de particules de poisson dans lequel la musculature de la chair est conservée.

27. Le thon en conserve fourni doit :

- a. être conditionné dans de l'eau, sans sel ajouté, sauf indication contraire;
- b. être préparé ou emballé dans un établissement reconnu par [Pêches et Océans Canada](#) en vertu du [Règlement sur l'inspection du poisson \(C.R.C., ch. 802\)](#);
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire aux lois et aux règlements du [Pêches et Océans Canada](#);
- e. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

¹ Le thon en conserve doit être fourni conformément à ce qui est spécifié.

- f. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. être préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- h. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- i. satisfaire à la [Norme pour le thon et la bonite en conserve \[CODEX STAN 70-1981\]](#);
- j. satisfaire au [Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
- k. satisfaire à la norme de [l'Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 1 - Thon en conserve\]](#); et
- l. être de l'espèce de thon, du type de conditionnement et de la taille spécifiés.

SQA-20-05-03 – Crevettes en conserve

Description

28. Les crevettes en conserve sont la chair de crevette emballée dans de l'eau, sans sel ajouté, et mise en conserve. Elles seront préparées à partir de crevettes fraîches, congelées ou cuites en entier ou brisées.
29. Les crevettes en conserve fournies doivent :
- a. être emballées dans de l'eau, sans sel ajouté, sauf indication contraire;
 - b. être préparées ou emballées dans une installation enregistrée auprès du ministère des [Pêches et Océans Canada](#) conformément au Règlement sur l'inspection du poisson;
 - c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - d. satisfaire aux lois et aux règlements de [Pêches et Océans Canada](#);
 - e. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - g. être préparées selon les sections appropriées du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
 - h. avoir une couleur, une saveur et une odeur normales caractéristiques du produit;
 - i. satisfaire à ce qui est décrit dans la [Norme du Codex pour les crevettes en conserve \[CODEX STAN 37-1991\]](#);
 - j. satisfaire aux exigences du [Codex – Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#);
 - k. satisfaire à la [Norme 1 \(Thon en conserve\), chapitre 2 – Produits en conserve, du Manuel des normes et méthodes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#); et
 - l. être de l'espèce du thon ainsi que du type d'emballage et de la taille indiqués.

30. Le poisson en conserve est inacceptable s'il :
- n'est pas de l'espèce ni du type spécifiés;
 - contient du sel additionnel;
 - n'est pas stérilisé et emballé commercialement dans un contenant fermé hermétiquement;
 - n'a ni la couleur, la texture, l'odeur ou le goût caractéristiques de cette espèce de poisson;
 - contient des matières étrangères;
 - est décomposé;
 - est contaminé;
 - est avarié; et
 - contient des arêtes.

SQA-20-06 – Câpres

Description

31. Les câpres sont les boutons à fleurs pas encore mûrs du câprier, une plante pérenne piquante originaire de la région méditerranéenne et de certaines parties de l'Asie. Une fois que les boutons vert foncé sont récoltés à la main, ils sont séchés, puis marinés dans du vinaigre, de la saumure, du vin ou du sel. La maturation fait ressortir leur goût piquant citronné. Les câpres ont un goût qui s'apparente à celui des petits cornichons au vinaigre. Elles sont généralement vendues salées ou dans de la saumure et doivent être égouttées et rincées avant d'être utilisées.

32. Les câpres ont une taille variable : de minuscule comme le grain de poivre à grande comme un bout de doigt. Les câpres sont vendues par catégorie en fonction de leur taille :

- Nonpareilles : jusqu'à 7 mm et les plus recherchées compte tenu de leur texture délicate :
 - Surfines : de 7 à 8 mm;
 - Capucines : de 8 à 9 mm;
 - Capotes : de 9 à 11 mm;
 - Fines : de 11 à 13 mm; et
 - Grusas : 14 mm et plus, et celles qui ont le goût le plus fort et qui ont le moins d'arôme.
33. Les câpres dans la saumure qui sont fournies sont acceptables si elles :
- ont une forme ronde ou ovale, et une texture ferme;
 - sont de taille uniforme;
 - sont de couleur vert olive;
 - peuvent présenter des taches blanches ou vert pâle;
 - baignent dans de la saumure claire et fluide; et
 - sont sans odeurs ni saveurs désagréables.

34. Toutes les câpres fournies doivent :

- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- satisfaire 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), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);

- 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. être préparées en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#); et
- e. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-07 – Sauce chili² (à base de tomate, ordinaire et à faible teneur en sodium)

Description

35. La sauce chili décrite ici est une variété à base de tomate. La sauce chili est un produit préparé avec des tomates entières de bonne qualité, propres et bien mûres, coupées en morceaux ou broyées, dont la peau a été éliminée de telle manière qu'une grande partie des graines demeurent dans le produit.

36. La sauce chili contient normalement des ingrédients ajoutés comme du vinaigre, du sel, des assaisonnements, du sucre et du sucre inverti, du dextrose ou du glucose, auxquels il est également possible d'ajouter toute autre substance aromatique naturelle végétale en quantité ne modifiant pas de façon substantielle l'apparence du produit en ce qui a trait à la prépondérance des ingrédients de tomate. Il n'est pas nécessaire que la catégorie de la sauce chili soit indiquée, mais si elle l'est, la catégorie ainsi que les normes sont les mêmes que celles qui s'appliquent à la purée de tomate.

37. La sauce chili est plus acide et légèrement plus épicée et plus épaisse que le ketchup.

38. La sauce chili à faible teneur en sodium doit contenir au maximum 23 mg de sodium par volume de 100 mL.

39. La sauce chili fournie doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et au [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. contenir de la pâte de tomate ou de la purée de tomate qui satisfait à la [Norme Codex pour les concentrés de tomate traités \[CODEX STAN 57-1981\]](#);

² **Remarque :** Il existe d'autres types de sauces chili disponibles, que l'on pourrait appeler sauce chili asiatique, sauce sriracha ou sauce chili sucrée. Ces sauces sont à base de piments rouges et ne sont pas interchangeables dans les recettes contenant les variétés de sauce à base de tomate indiquées ici.

- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-07](#) concernant la sauce chili.

SQA-20-08 – Poudre de cacao

Description

40. La poudre de cacao provient des fèves de cacao qui poussent dans les gousses du cacaotier. Les fèves sont fermentées, séchées, torréfiées et écrasées. Les éclats sont ensuite moulus en vue de l'extraction d'environ 75 % du beurre de cacao, ce qui produit une pâte marron foncé appelée pâte de cacao. Après le séchage, la masse est moulue en poudre, ce qui constitue le cacao non sucré. Cette poudre est également appelée poudre de cacao, cacao, et le cacao contient moins de 10 % de beurre de cacao, conformément au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 4, Produits de cacao et produits de chocolat](#).

41. La poudre de cacao fournie doit :
- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - b. satisfaire à 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 \(C.R.C., ch. 870\), Titre 4, Produits de cacao et produits de chocolat](#);
 - c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 à la [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - f. être du type spécifié; et
 - g. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-09 – Noix de coco (pulpe)

Description

42. Les noix de coco sont de grandes noix ou coques du palmier *Coco nucifera*. Bien qu'il ne s'agisse pas d'un fruit du point de vue de la botanique, le terme « noix de coco » peut désigner l'ensemble du cocotier, la graine ou le fruit, qui, en termes de botanique, est une drupe, et non une noix. Présente dans les régions tropicales et subtropicales, la noix de coco est connue pour la grande diversité des nombreuses utilisations qui sont faites de ses différentes parties. Les noix de coco sont différentes des autres fruits, car elles contiennent une grande quantité d'« eau » et lorsqu'elles ne sont pas mûres, elles peuvent être cueillies pour la consommation de leur eau. Lorsqu'elles sont mûres, elles contiennent encore de l'eau et peuvent être utilisées comme une noix ou transformées pour la production d'huile à partir de la graine, de charbon à partir de la coque dure et de fibre de coco à partir de l'enveloppe.

43. Dans sa phase nucléaire, l'endosperme se trouve initialement en suspension dans l'eau de coco. Au fur et à mesure du développement, les couches cellulaires de l'endosperme se déposent le long des parois de la noix de coco, devenant la « pulpe » de noix de coco comestible. La pulpe de noix de coco séchée est appelée coprah.

44. L'huile et le lait tirés de la noix de coco sont couramment utilisés en cuisine et pour la friture. Le liquide clair appelé eau de coco est potable. La pulpe de la noix de coco est utilisée en cuisine.
45. La pulpe de noix de coco est la chair blanche riche contenue dans la coque de la noix de coco. La pulpe de noix de coco peut être juteuse et tendre, ou légèrement épaisse et croquante, et même dure et fibreuse, en fonction de la durée de conservation de la graine.
46. Il est possible d'acheter de la noix de coco sucrée ou non sucrée et dans une variété de formes et de textures. Sa couleur va du blanc naturel au blanc-crème pâle. Son goût doit être caractéristique du produit et exempt de saveurs atypiques dues à la détérioration ou à l'absorption de substances étrangères. L'odeur doit être caractéristique du produit; ce dernier ne doit pas dégager d'odeur de moisi, de fromage, de fumée, de fermentation ou de rancidité, ni d'odeur désagréable.
47. Voici les types de pulpe de noix de coco disponibles :
- Noix de coco déshydratée : fait référence à la quantité d'eau contenue dans la pulpe. La noix de coco déshydratée est une noix dont la pulpe a été séchée et qui contient bien moins d'eau que celle contenue initialement dans le fruit. Il est possible de se la procurer râpée ou en flocons;
 - Noix de coco râpée** : composée de fins filaments de noix de coco, la noix de coco râpée ressemble un peu à du cheddar râpé. Elle peut être vendue sous la forme de filaments moyens ou fins. Elle est généralement vendue sucrée ou non sucrée. **La noix de coco râpée non sucrée est également disponible sous forme grillée**; et
 - Noix de coco en flocons : composée de morceaux plus gros que la noix de coco râpée.
48. La noix de coco fournie doit :
- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les matières protéiques végétales \(MPV\) \[CODEX STAN 174-1989\]](#); et
 - satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-09](#) concernant la noix de coco.

SQA-20-10 – Lait de coco

Description

49. Le lait de coco est le liquide que l'on obtient en faisant mijoter des parts égales d'eau et de pulpe de noix de coco râpée, puis en pressant et en égouttant la pulpe de noix de coco râpée à l'aide d'une toile à fromage. La couleur et le goût riche du lait peuvent être attribués à sa forte teneur en huile. La plupart des matières grasses sont des graisses saturées.

50. Le lait de coco allégé est le produit obtenu à partir de la partie du fond du lait de coco centrifugé ou par dilution supplémentaire du lait de coco, et il contient 50 % des matières grasses du lait de coco ordinaire. Le lait de coco de qualité est blanc pur, a un goût riche et crémeux et est légèrement sucré par l'essence même de la noix de coco.

51. Le lait de coco fourni doit contenir 11 g de matières grasses par volume de 60 mL de **lait de coco ordinaire** et 5 g de matières grasses par volume de 82 mL de **lait de coco allégé**.
52. Le lait de coco décrit dans le présent document est utilisé pour la cuisson et ne doit pas être confondu avec les boissons à la noix de coco vendues comme boissons à base de noix de coco (non laitières).
53. Le lait de coco fourni doit :
- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme pour les Produits Aqueux à base de Noix de Coco – Lait de Coco et Crème de Coco](#);
 - être préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - satisfaire au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement \[CAC/RCP 40-1993\]](#), et au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides \[CAC/RCP 23-1979\]](#) et aux autres documents Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les autres codes d'usages pertinents; et
 - avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-11 – Vins de cuisine

Description

54. Un vin de cuisine est un vin relativement peu coûteux ayant une forte teneur en sel. Huit onces de vin de cuisine contiennent environ une cuillère à café de sel. Les vins de cuisine sont destinés à être utilisés uniquement comme ingrédient en cuisine, et non à être consommés comme les autres vins. La plupart des vins de cuisine ne contiennent pas d'alcool. Tout alcool présent s'évapore pendant la cuisson.
55. Lorsqu'une bouteille de vin de cuisine est ouverte et que le vin est exposé à l'oxygène, un processus de fermentation transforme l'alcool en un acide acétique connu sous le nom de vinaigre de vin. Le sel contenu dans le vin de cuisine stoppe le développement de l'acide acétique; ainsi, aucun microorganisme ne se développe et le vinaigre de vin ne se détériore pas. Cette préservation est importante, car une bouteille de vin de cuisine peut être ouverte et utilisée à maintes reprises. Le vin de cuisine est produit de manière à pouvoir être conservé jusqu'à un an après son ouverture. La teneur en sel relativement élevée stoppe toute autre fermentation.
56. Le vin de cuisine peut être utilisé comme attendrisseur, agent de trempage, base pour une sauce ou fond dans une poêle, et comme ingrédient de finition pour donner un goût légèrement sucré aux aliments.
57. Les vins de cuisine peuvent être rouges ou blancs. D'autres variantes comprennent le xérès et le marsala, qui sont tous deux enrichis de brandy.
58. Le vin de cuisine fourni doit :

- a. être de la variété spécifiée;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-11](#) concernant les vins de cuisine.

SQA-20-12 – Fécule de maïs

Description

59. La fécule de maïs est l'amidon produit à partir du grain de maïs. On l'obtient en broyant l'endosperme blanc qui se trouve au cœur du grain de maïs. Elle ne contient pas moins de 84 % d'amidon.

60. La fécule de maïs fournie doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#); et
- e. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-13 – Pâte de cari

Description

61. L'intensité du piquant de la pâte de cari, aliment de base de la cuisine indienne, peut varier, allant des pâtes de cari douces d'Indonésie aux pâtes de cari fortes de Madras. La pâte de cari est composée d'une variété de graines telles que les graines de cardamome, de cumin, de coriandre et de fenouil, ainsi que de grains de poivre, que l'on fait d'abord griller afin d'intensifier leurs arômes, et que l'on moule. D'autres ingrédients, comme les piments rouges ou verts, la citronnelle, le gingembre, l'ail, les feuilles de coriandre, l'échalote, la lime, la muscade, le sucre et le sel sont mélangés à de l'huile d'arachide ou végétale pour produire la pâte de cari.

62. La pâte de cari peut être mélangée à un fond, à du yogourt ou à des tomates en conserve pour faire une sauce ou être utilisée comme marinade ou accompagnement pour la viande, la volaille, le poisson ou les légumes.
63. Voici certains des types de pâte de cari disponibles :
- a. Biryani – utilisé dans les plats biryani qui combinent de la viande, du poisson ou de la volaille avec du riz et qui sont cuits dans une marmite;
 - b. Bombay – pâte de cari plus douce utilisée pour les plats d’accompagnement, par exemple les pommes de terre;
 - c. Poulet au beurre – pâte plus douce avec un goût de beurre et de brûlé particulier visant à reproduire la cuisson au four tandouri, utilisée dans la cuisine du nord de l’Inde;
 - d. Très piquant – goût très piquant classique pour la viande ou les légumes;
 - e. Madras – pâte forte et piquante, idéale pour les viandes rouges;
 - f. **Légère** – idéale pour tous les plats de viande, de poisson et de légumes;
 - g. **Tandouri** – marinade traditionnelle pour les viandes qui doivent être grillées ou cuites au four. Les viandes tandouri se distinguent par leur couleur rouge, conférée par les épices contenues dans la pâte de cari;
 - h. Tikka – pâte riche en épices aromatiques comme la coriandre et le gingembre. Son utilisation est recommandée pour les viandes blanches et le poisson; et
 - i. Vindaloo – pâte qui contient des tomates, du piment et d’autres épices, ce qui lui donne un goût riche et piquant, à la fois épicé et aigre.
64. La différence entre la pâte de cari rouge et la pâte de cari verte réside dans la couleur des piments utilisés dans la préparation; la pâte de cari rouge est préparée avec des piments rouges.
65. La pâte de cari fournie doit :
- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l’équivalent du pays d’origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
 - e. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-13](#) concernant la pâte de cari.

SQA-20-14 – Fumée liquide

Description

66. La fumée liquide est une solution de fumée de bois qui, lorsqu’elle est diluée de façon adéquate, peut être utilisée pour donner un goût fumé aux aliments. La fumée liquide est issue de la fumée passée dans un tube, depuis une chambre de combustion remplie de copeaux de bois de choix, vers un condenseur. Dans le

condenseur, la fumée refroidit et forme un liquide grâce à l'eau ajoutée. La fumée liquide est utilisée comme aromatisant et pour la conservation des aliments.

67. Le bois ou les autres végétaux utilisés pour la production de fumée ne doivent pas contenir de substances toxiques artificielles ou naturelles dues à la contamination ou à des traitements par des produits chimiques, des peintures ou des produits d'imprégnation. Le bois ou les autres végétaux ne doivent pas non plus présenter de croissance microbologique ou fongique visible. La fumée liquide doit être produite à partir de bois et d'autres végétaux d'une qualité approuvée aux fins d'utilisation dans les aliments.

68. Il existe différents types de fumée de bois selon le bois utilisé pour créer la fumée liquide dans le processus de fabrication. Certains types de fumée liquide disponibles ont une saveur nature, de bois de mesquite, d'hibiscus, de pommier et de pacanier.

69. La fumée liquide fournie doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- e. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-14](#) concernant la fumée liquide.

SQA-20-15 – Mayonnaise ordinaire, légère, faible en matières grasses et sans matières grasses

Description

70. La mayonnaise est une émulsion, un mélange stable semi-liquide dans lequel un liquide est en suspension dans de minuscules gouttelettes dans un autre liquide. La mayonnaise doit être un mélange d'huile végétale, d'œuf entier ou de jaune d'œuf, sous forme liquide, congelée ou séchée, et de vinaigre ou de jus de citron. La mayonnaise peut contenir de l'eau, du sel, un agent édulcorant, des épices ou d'autres assaisonnements à l'exception du curcuma ou du safran, de l'acide citrique, tartrique ou lactique, et d'un agent séquestrant; et doit contenir pas moins de 65 % d'huile végétale.

71. Sa couleur peut varier de blanc à crème ou jaune clair. La mayonnaise est disponible sous la formule ordinaire, légère, faible en matières grasses, sans matières grasses et sans cholestérol. La mayonnaise ordinaire contient généralement de 70 à 80 % de matières grasses. La **mayonnaise « légère »** contient environ la moitié des matières grasses par rapport à la mayonnaise ordinaire, soit 35 à 40 %, tandis que la mayonnaise « faible en matières grasses » contient de l'amidon, de la gomme cellulosique ou d'autres épaississants visant à simuler la texture de la vraie mayonnaise et contient 22 à 25 % de matières grasses. La mayonnaise sans matières grasses ne contient pas de matières grasses tandis que la mayonnaise sans cholestérol peut contenir des matières grasses, mais pas de cholestérol.

72. La mayonnaise est souvent utilisée comme condiment ou accompagnement dans les mélanges à sandwich et les salades. Il est à noter que les sauces à salade vendues dans le commerce ne sont pas de la mayonnaise.

73. La mayonnaise fournie doit :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) [B.01.513 et B.07.404(S)];
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-15](#) concernant la mayonnaise ordinaire, légère, faible en matières grasses et sans matières grasses.

SQA-20-16 – Miso (pâte de soja fermentée)

Description

74. Le miso est une pâte de soja fermentée utilisée pour assaisonner et épaissir les sauces, les marinades et les sauces à salade, et plus couramment dans la soupe miso. Le miso est plus ou moins fort, mais est toujours salé. La chaleur intense détruit l'enzyme saine du miso; il est donc conseillé d'ajouter le miso à la fin de la cuisson et d'éviter de le faire bouillir. Le miso se présente sous différentes couleurs, allant de blanc à jaune ou rouge, et textures, allant de crémeux à croquant, selon la durée de fermentation et selon que des grains comme le riz et l'orge ont été ajoutés ou non.

75. En règle générale, plus le miso est foncé, plus il a été fermenté et plus il est salé et a un goût fort. Le miso rouge ou brun est le miso le plus fort.

76. Le miso doit être conservé au réfrigérateur et utilisé dans un délai de quelques mois pour qu'il soit plus savoureux.

77. Le miso fourni doit :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et

f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-16](#) concernant le miso.

SQA-20-17 – Noix

Description

78. Toute grande graine huileuse qui se trouve dans une coque et qui est utilisée dans les aliments porte communément le nom de noix. Certaines noix que nous tenons pour des noix sont en fait des graines, comme la noix du Brésil, ou des légumineuses, comme la cacahouète. Les noix les plus connues sont les amandes, les noix de cajou, les noix macadamia, les noix de pecan, les pistaches, les pignons et les noix de Grenoble. La plupart des noix sont vendues aussi bien sans coque qu'en coque.

79. Les noix sans coque sont présentées sous plusieurs formes, y compris blanchies ou non, entières, en moitiés, coupées, tranchées, effilées ou écrasées. Les noix sans coque peuvent être vendues crues, rôties à sec, rôties à l'huile, salées ou non salées, fumées, confites et avec différents arômes ajoutés. Les noix sont vendues dans des sacs en plastique, des boîtes en plastique et sous vide dans des conserves et des pots qui préservent leur fraîcheur.

80. Lorsque vous achetez des noix en coque en vrac, choisissez les noix sont pesantes par rapport à leur taille, qui ont une coque solide et qui n'ont pas de fissures ni de trous. La graine de la noix ne doit pas être si mobile qu'elle fasse du bruit lorsqu'on agite la noix. Les noix sans coque doivent être ventruées, croquantes et de taille et de couleur uniformes.

81. Les noix doivent être achetées aussi fraîches que possible. En raison de leur forte teneur en matières grasses, il y a toujours un risque de rancidité. Les noix doivent être conservées dans un emballage hermétique, dans un endroit frais. Les noix sans coque peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à quatre mois et au congélateur jusqu'à six mois. En règle générale, les noix en coque se conservent environ deux fois plus longtemps que les noix sans coque.

82. Les produits courants dérivés des noix comprennent les farines, les beurres et les huiles de noix, les plus connues étant les huiles d'amande, de noisette, d'arachide et de noix. Les noix sont riches en calcium, en acide folique, en magnésium, en potassium, en vitamine E et en fibres.

83. La saveur de la plupart des noix est améliorée par le rôtissage. Le terme « noix » est utilisé pour différencier les noix des cacahouètes et est utilisé sur les étiquettes des produits.

SQA-20-17-01 – Amandes

Description

84. Les amandes sont les noix dont la production est la plus importante et il s'agit des noix les plus consommées. Du point de vue de la botanique, les amandes sont un fruit. Sur les arbres, le fruit ressemble à une petite pêche allongée avec une écale dure de couleur gris-vert. Lorsque le fruit est mûr, l'écale se fend en deux laissant apparaître la coque qui, à son tour, contient l'amande. La Californie en est le plus grand producteur au monde avec une production de plus de 100 variétés.

85. Bien que l'amande soit souvent consommée seule, crue ou rôtie, elle est également utilisée comme ingrédient dans divers plats. Les amandes sont vendues sous de nombreuses formes, notamment entières, tranchées (en flocons, effilées), et sous forme de farine. Les amandes contiennent de l'huile et peuvent également servir à produire du beurre ou du lait d'amande. Ces produits peuvent être utilisés dans des plats sucrés et salés. Les amandes blanchies sont des amandes sans coque qui ont été traitées avec de l'eau chaude pour ramollir le tégument, lequel est ensuite retiré pour révéler l'embryon blanc.

86. Les amandes sont vendues blanchies, semi-blanchies, sèches (naturelles) et rôties. Elles peuvent être salées ou non salées, moulues, tranchées, effilées ou entières.

87. Les amandes doivent être fournies conformément à ce qui est spécifié.

SQA-20-17-02 – Noix de cajou

Description

88. Les noix de cajou sont des noix en forme de rein qui poussent au bas de la pomme cajou. La coque est très toxique de sorte qu'il faut être très prudent lors du retrait de la coque et du nettoyage de la noix. En raison de la toxicité de la coque, les noix de cajou ne sont jamais vendues en coque.

89. Les noix de cajou ont un goût crémeux doux et contiennent environ 48 % de matières grasses. En raison de leur forte teneur en matières grasses, elles sont les noix qui donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont utilisées comme épaississant dans les potages, les soupes et certains desserts contenant du lait.

90. Les noix de cajou doivent être conservées dans un emballage bien serré et mises au réfrigérateur afin de retarder la rancidité. Comme pour la plupart des noix, le fait de les faire rôtir leur donne un goût de noisette. Les noix de cajou sont vendues crues ou rôties, salées ou non salées.

91. Sauf indication contraire, les noix de cajou fournies doivent être rôties et non salées.

SQA-20-17-03 – Noix de pecan

Description

92. Les noix de pecan sont originaires d'Amérique et font partie de la famille des hicoloriers. Les noix de pecan ont une teneur en matières grasses de plus de 70 %. La coque lisse et brune de la noix mesure environ 2,5 cm de longueur et, bien qu'elle soit dure, elle est relativement mince. La graine riche en beurre est brun doré à l'extérieur et beige à l'intérieur. Contrairement à la plupart des noix, les noix de pecan ont une durée de conservation plus courte en raison de leur forte teneur en matières grasses. Les noix de pecan peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à trois mois dans un contenant hermétique, ou au congélateur jusqu'à six mois.

93. Les noix de pecan sont vendues sans coque ou en coque, en moitiés ou en morceaux, rôties ou crues, salées ou aromatisées.

94. Sauf indication contraire, ce sont des morceaux de noix de pecan sans coque, rôtis, non salés qui sont fournis.

SQA-20-17-04 – Pignons (pignoles)

Description

95. Les pignons, également appelés pignes ou pignoles, sont les graines comestibles des pins. Ce sont de petites graines allongées de couleur ivoire qui poussent sur les pommes de pin, et elles mesurent environ un centimètre de longueur. Les graines crues ont une texture souple et un goût sucré et crémeux. Elles sont souvent légèrement rôties afin d'en faire ressortir le goût et d'y ajouter un peu de croquant.

96. Les graines plus couramment récoltées proviennent de quatre variétés particulières de pin. La majorité de la récolte d'Amérique du Nord provient d'arbres sauvages non cultivés. Les graines se trouvent en fait à l'intérieur de la pomme de pin, qui doit être généralement chauffée afin de faciliter le retrait des graines. Dans la plupart des cas, les graines sont récoltées à la main, un facteur qui contribue à leur prix élevé.

97. Il en existe deux variétés principales. Les deux ont une coque mince, sont de couleur ivoire et mesurent en moyenne un centimètre de longueur. Le pignon méditerranéen ou italien provient du pin d'Italie. Il a une forme de torpille, un goût léger et délicat et est le plus coûteux des deux. Le pignon qui a le goût le plus fort provient du pin chinois et a une forme de triangle trapu. Son goût fort de pin peut facilement couvrir le goût de certains aliments. Les pignons sont consommés dans de nombreuses cultures dans le monde et, par conséquent, sont connus sous de nombreux noms. L'utilisation probablement la plus connue des pignons est le pesto; ils sont également très utilisés comme ingrédient croquant dans les salades et donnent bon goût aux desserts.

98. En raison de leur forte teneur en matières grasses, les pignons peuvent rancir rapidement. Ils doivent être conservés dans un contenant hermétique; au réfrigérateur, ils se conservent jusqu'à trois mois et au congélateur, jusqu'à neuf mois.

99. Les pignons doivent être fournis conformément à ce qui est spécifié.

SQA-20-17-05 – Noix de Grenoble

Description

100. Les noix de Grenoble sont les fruits à noyau ronds du noyer et renferment une seule graine. Ces graines vendues comme noix de Grenoble sans coque sont enfermées dans un tégument brun. Les noix de Grenoble sont riches et savoureuses et présentent une teneur élevée en acides gras oméga bénéfiques. La noix anglaise ou perse, parfois appelée la noix de Californie, et la noix du noyer noir sont les deux variétés les plus courantes. Les noix de Grenoble ont une texture croquante et le goût de la noix anglaise est bien plus doux que celui de la noix du noyer noir.

101. La noix anglaise ou perse est la plus facile à trouver et elle est la plus utilisée dans la préparation des aliments.

102. Les noix de Grenoble sont vendues sous diverses formes :

- a. entières et en coque;
- b. sans coque et en moitiés;
- c. sans coque et en morceaux; et
- d. sans coque, en morceaux et en moitiés.

103. Les noix de Grenoble sans coque doivent être conservées au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Les noix de Grenoble sans coque pourront être conservées au réfrigérateur jusqu'à neuf mois et au congélateur jusqu'à deux ans.

104. Les noix de Grenoble doivent être fournies conformément à ce qui est précisé et doivent satisfaire aux [USDA Standards for Grades of Shelled Walnuts](#).

105. Les noix fournies doivent :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque \[CAC/RCP 6-1972\]](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-17](#) concernant les noix.

SQA-20-18 – Pâte phyllo

Description

106. La pâte phyllo est une pâte mince comme du papier préparée avec de l'eau, de la farine et d'un peu d'huile. Il s'agit d'un produit à faible teneur en matières grasses ou sans matières grasses.
107. La pâte phyllo congelée emballée à des fins commerciales doit être placée dans de longues boîtes rectangulaires; on met habituellement 18 à 20 feuilles dans chaque boîte de 500 g.
108. La pâte phyllo fournie doit :
- satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#); et
 - avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-19 – Beurre d'arachide

Description

109. Le beurre d'arachide est un produit alimentaire préparé avec des cacahouètes comestibles, propres, saines, sans coque, par broyage de cacahouètes mûres rôties dont pratiquement tous les téguments et germes ont été retirés. Les cacahouètes sont une légumineuse et non une noix et, dans certains pays, elles sont appelées apios d'Amérique.

110. Le beurre d'arachide doit être de la couleur caractéristique des cacahouètes rôties, sans les nuances atypiques associées à la présence de cacahouètes trop rôties ou partiellement rôties. Il doit être exempt de tout défaut et avoir un bon goût et un arôme caractéristiques des cacahouètes fraîchement rôties qui ne sont ni altérées ni rances et qui ne présentent aucune odeur désagréable de quelque nature que ce soit.

111. Le beurre d'arachide ne doit pas contenir de résidus inorganiques et doit être à peu près exempt de téguments bruns à noirs et de tissus d'arachide carbonisés ou décolorés. Il doit être correctement stabilisé afin de limiter la séparation de l'huile. Le beurre d'arachide ne doit pas contenir moins de 90 % de cacahouètes.

112. Il existe deux types de beurre d'arachide :

- beurre d'arachide à texture croquante ou croustillante qui contient du beurre d'arachide à texture lisse et des particules granuleuses ou des morceaux. Les particules granuleuses ou les morceaux doivent avoir au moins 1,5 mm de diamètre et doivent constituer au moins 15 % et pas plus de 25 % de la masse; et
- beurre d'arachide à texture lisse, sans particules granuleuses visibles de cacahouètes.

113. Aucun additif autre que du sel, des édulcorants, des monoglycérides d'huile végétale hydrogénés et non modifiés ne doit être inclus.

114. Le beurre d'arachide étiqueté « entièrement naturel » contient uniquement des cacahouètes. Il ne contient pas d'additifs et a tendance à se séparer. Pour cuisiner, il est recommandé d'utiliser le beurre d'arachide vendu dans le commerce plutôt que le beurre d'arachide « entièrement naturel ».

115. Le beurre d'arachide fourni doit :

- a. être du type spécifié;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides \(cacahuètes\) \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-19](#) concernant le beurre d'arachide.

SQA-20-20 – Boissons à base de plantes (non laitières)

Description

116. Les boissons à base de plantes sont faites de diverses sources végétales comme les amandes, les noix de cajou, les noix de coco et les fèves de soya et constituent une solution de rechange saine aux boissons laitières. Les boissons à base de plantes peuvent remplacer le lait de vache chez les personnes qui présentent une intolérance au lactose, qui sont végétariennes ou qui sont allergiques aux produits laitiers. En plus de ne pas contenir de lactose, la plupart des boissons à base de plantes ne contiennent pas de cholestérol et ont une faible teneur en gras saturés.

117. Étant donné que les boissons à base de plantes sont utilisées pour remplacer le lait, les fabricants enrichissent leurs produits d'éléments nutritifs absents de leurs produits, comme le calcium et la vitamine D.

SQA-20-20-01 – Boissons aux amandes

Description

118. Les boissons aux amandes contiennent des amandes moulues et de l'eau et sont vendues natures, non sucrées, à la vanille et au chocolat. Elles ont un léger goût de noisette et une texture moins épaisse que le lait de vache.

119. Les boissons aux amandes non sucrées et non aromatisées contiennent environ 40 calories par portion de 8 onces. Elles contiennent environ 3 grammes de matières grasses par portion de 8 onces et 0 gramme de gras saturés et ne contiennent pas de cholestérol. Il ne s'agit pas d'une importante source de protéines ou de fibres. Une portion de boisson aux amandes contient environ 20 % de l'apport quotidien recommandé de calcium, 25 % de l'apport quotidien recommandé de vitamine D et 50 % de l'apport quotidien recommandé de vitamine E.

SQA-20-20-02 – Boissons au soja (lait de soja)

Description

120. Le lait de soja est une boisson à base de plante faite de graines de soja sèches broyées et d'eau. Le lait de soja a un léger goût de soja et une texture crémeuse; toutefois, son goût et sa texture peuvent varier en fonction

de la marque et de la variété du produit. Le lait de soja est offert dans une variété de teneurs en matières grasses, de teneurs en sucre et de saveurs. Il est vendu frais, comme un produit devant être réfrigéré, ou comme un produit de longue conservation. Les deux produits restent frais, au réfrigérateur, de sept à dix jours après leur ouverture. Le lait de soja peut remplacer le lait de vache en cuisine.

121. Le lait de soja doit être de la variété spécifiée.

122. Les boissons à base de plantes fournies doivent :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. être du type et du format d'emballage spécifiés;
- e. être enrichies de vitamine D et de calcium conformément aux [Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments \[CAC/GL 9-1987\]](#); et
- f. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

SQA-20-21 – Salsa

Description

123. Le terme « salsa » est le terme espagnol ou italien utilisé pour « sauce ». Dans les pays anglophones, le mot « salsa » désigne généralement les sauces typiques de la cuisine mexicaine. Dans la cuisine mexicaine à l'américaine, il existe un type de salsa contenant des morceaux plus gros qui peut également être appelée pico de gallo. Ces sauces sont souvent à base de tomate et leur saveur peut varier de douce à piquante. La salsa peut être douce, moyenne ou piquante et avoir une texture épaisse et grossière.

124. La plupart des salsas en pot, en conserve et en bouteille vendues dans le commerce ont une texture semi-liquide. Pour que leur durée de conservation soit accrue, ces salsas ont été cuites à une température de 79 °C. Certaines salsas contiennent du vinaigre, et certaines contiennent des piments marinés plutôt que des piments frais. Les tomates, un ingrédient clé, sont fortement acides par nature, ce qui, associé au traitement thermique, est suffisant pour stabiliser le produit en vue de sa distribution dans les épiceries.

125. De la salsa fraîche est également disponible, habituellement dans des contenants en plastique, et doit être conservée au réfrigérateur. La salsa fraîche est généralement plus coûteuse et a une durée de conservation beaucoup plus courte que la salsa en conserve ou en pot. Elle peut contenir du vinaigre. La salsa fraîche est normalement utilisée comme trempette.

126. La salsa doit être du type et de la saveur spécifiés.

127. La salsa fournie doit :

- a. être du type, de la qualité et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);

- d. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- e. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- f. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- h. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-21](#) concernant la salsa.

128. La salsa est inacceptable si elle ne satisfait pas aux exigences prescrites.

SQA-20-22 – Graines

SQA-20-22-01 – Graines de lin

Description

129. Les grains de lin sont des graines ovales et plates un peu plus grandes que des graines de sésame. Elles ont une texture croquante et molle et un goût de noix. Elles peuvent être brunes ou jaunes.

130. Les grains de lin se trouvent sous trois formes différentes :

- a. Graines de lin entières : Elles sont souvent ajoutées aux produits panifiés pour ajouter de la texture et des fibres;
- b. Graines de lin moulues : Elles sont ajoutées aux aliments pour donner de la saveur et pour leurs éléments nutritifs;
- c. Huile de graines de lin : Cette huile est faite de graines de lin et est souvent vendue seule dans les épicereries ou utilisée dans des articles comme des vinaigrettes.

131. Les graines de lin fournies doivent :

- a. être de la variété indiquée;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- e. satisfaire aux normes du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius - Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#);
- g. satisfaire à tous les critères applicables pour l'approvisionnement de la norme SQA.

132. Les graines de lin inacceptables sont décolorées et n'ont pas la forme indiquée.

SQA-20-22-02 – Graines de sésame

Description

133. Les graines de sésame proviennent du sésame, une plante oléagineuse cultivée parmi les plus anciennes connues. Dotées d'un riche goût de noisette, les graines de sésame sont un ingrédient commun dans les cuisines du monde entier.

134. Les graines de sésame sont de petite taille. Leur taille, forme et couleur varient selon la variété, et il existe des milliers de variétés connues. Les graines mesurent trois à quatre millimètres de longueur, deux millimètres de largeur et un millimètre d'épaisseur. Les graines de sésame sont ovales, légèrement aplaties et quelque peu plus minces d'un côté que de l'autre. Les graines pèsent entre 20 et 40 mg. L'enveloppe de la graine peut être lisse ou striée. Après la récolte, les graines sont généralement nettoyées et décortiquées. Dans certains pays, une fois décortiquées, les graines sont insérées dans une machine électronique qui les trie en fonction de leur couleur et rejette les graines de couleur inadéquate. Il s'agit d'un procédé qui garantit une sélection de graines de sésame de couleur uniforme. Ce tri est effectué, car les consommateurs considèrent que les graines de sésame qui ont une apparence uniforme sont de meilleure qualité et parce qu'elles peuvent se vendre à un prix plus élevé. Les graines non mûres ou de taille non conforme sont retirées et utilisées pour la production d'huile.

135. Les graines de sésame existent dans de nombreuses couleurs selon leur type. La variété la plus courante de graines de sésame est de couleur blanc cassé. Les graines de sésame peuvent être d'une autre couleur comme chamois, brun clair, or, brun, rougeâtre, gris et noir. Les graines de sésame sont généralement vendues non salées.

136. Les graines de sésame sont parfois vendues sans enveloppe (décortiquées). Il s'agit de la variété utilisée dans les pains et les autres aliments.

137. Toutes les graines de sésame fournies doivent avoir une couleur uniforme, et être décortiquées et de la variété spécifiée.

138. Les graines de sésame fournies doivent :

- a. être de la variété spécifiée;
- b. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- g. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-22-01](#) concernant les graines de sésame.

139. Les graines de sésame sont inacceptables si elles ne sont pas de couleur uniforme, ont conservé leur enveloppe et ne sont pas de la variété spécifiée.

SQA-20-22-03 – Graines de citrouille

Description

140. Les graines de citrouille, aussi appelées pepitas, sont les graines de la citrouille et d'autres courges. Elles sont utilisées principalement dans la cuisine mexicaine. Le terme peut désigner des graines décortiquées ou aux graines entières non décortiquées, mais, le plus souvent, il désigne le produit final rôti.

141. Les graines de citrouille sont généralement plutôt plates, de forme ovale asymétrique et de couleur vert pâle; elles peuvent avoir une enveloppe externe blanche. Certains cultivars n'ont pas d'enveloppe et sont cultivés seulement pour leurs graines. Les graines sont riches en éléments nutritifs, avec une teneur particulièrement élevée en protéines, en fibres alimentaires et en nombreux oligo-éléments.

142. Les graines de citrouille sont vendues sous de nombreuses formes. Les types les plus communs de graines de citrouille vendues sont les graines rôties, décortiquées ou non. Les graines de citrouille rôties non décortiquées sont vendues salées ou non salées et dans une variété de saveurs. Les graines de citrouille rôties non décortiquées sont habituellement consommées comme collation. Les graines de citrouille décortiquées sont disponibles crues ou rôties et salées ou non salées.

143. Toutes les graines de citrouille fournies seront décortiquées et de la variété précisée.

144. Les graines de citrouille fournies doivent :

- a. être de la variété spécifiée;
- b. respecter la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. respecter les exigences en matière d'étiquetage et d'emballage alimentaire énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#), [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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- e. respecter le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius – Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#);
- g. satisfaire à tous les critères applicables de la SQA concernant les graines de citrouille.

145. Les graines de citrouille inacceptables ont toujours leur enveloppe et ne sont pas de la variété précisée.

SQA-20-22-04 – Graines de tournesol

Description

146. Les graines de tournesol sont le fruit du tournesol. Quand elles sont décortiquées, la partie comestible est la graine. Les graines de tournesol plus souvent consommées comme une collation santé que dans le cadre d'un repas. Elles peuvent aussi être utilisées comme garniture ou comme ingrédient dans diverses recettes. Les graines peuvent être vendues en écale ou décortiquées.

147. Les graines décortiquées sont traitées mécaniquement pour en retirer l'enveloppe. Ces graines peuvent être vendues crues ou rôties. Les graines décortiquées sont parfois ajoutées au pain et à d'autres produits de boulangerie pour leur saveur.

148. Les graines de tournesol sont vendues sous de nombreuses formes. Les formes les plus communes de graines de tournesol vendues sont les graines rôties, décortiquées ou non. Les graines de tournesol rôties non

décortiquées sont vendues salées ou non salées et dans une variété de saveurs. Les graines de tournesol rôties non décortiquées sont habituellement consommées comme collation. Les graines de tournesol décortiquées sont disponibles crues ou rôties et salées ou non salées.

149. Toutes les graines de tournesol fournies seront décortiquées et de la variété précisée.

150. Les graines de tournesol fournies doivent :

- a. être de la variété spécifiée;
- b. respecter la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. respecter les exigences en matière d'étiquetage et d'emballage alimentaire énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C., 1985, ch. F-27\)](#), [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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- d. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- e. respecter le [Codex Alimentarius – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- f. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans le [Codex Alimentarius – Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#);
- g. satisfaire à tous les critères applicables de la SQA concernant les graines de tournesol.

151. Les graines de tournesol inacceptables ont toujours leur écale et ne sont pas de la variété précisée.

SQA-20-22-05 – Tahini (pâte tahini, tahina, pâte de sésame)**Description**

152. Le tahini est un produit alimentaire issu du broyage des graines de sésame décortiquées et rôties. La pâte de sésame nature, non transformée, sans ingrédients ajoutés est parfois appelée « tahini cru ». Le tahini est préparé avec des graines de sésame qui sont trempées dans l'eau, puis concassées en vue de la séparation du son des graines. Les graines concassées sont immergées dans de l'eau salée, ce qui permet au son de couler. Les graines qui flottent à la surface sont recueillies, rôties et moulues, puis transformées en une pâte huileuse.

153. En raison de la forte teneur en huile du tahini, de nombreux fabricants recommandent de le conserver au réfrigérateur afin d'empêcher sa détérioration. Cela est particulièrement vrai pour les fabricants de tahini cru biologique, qui préparent souvent leur tahini à de basses températures et le transportent et l'entreposent dans des réfrigérateurs afin d'en optimiser la qualité et la durée de conservation. Le tahini se sépare parfois et l'huile remonte à la surface du contenant. Cette huile doit être mélangée au produit avant son utilisation.

154. Le tahini est utilisé seul comme trempette ou comme un des principaux ingrédients de l'houmous et d'autres plats du Moyen-Orient. Il peut être consommé comme le beurre d'arachide sur des tartines. Le tahini a une teneur plus élevée en fibres et en calcium et une teneur moins élevée en sucre et en matières grasses saturées que le beurre d'arachide.

155. Le tahini fourni doit :

- a. être lisse;
- b. ne pas contenir de particules visibles de graines de sésame;
- c. être du format d'emballage spécifié;
- d. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- e. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- f. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- h. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- i. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- j. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-22-04](#) concernant le tahini.

SQA-20-23 – Tomates séchées au soleil (séchées ou conservées dans de l'huile)**Description**

156. Les tomates séchées au soleil sont des tomates mûres desquelles l'eau a été retirée. Afin d'améliorer la qualité des tomates, on les prétraite habituellement avec du dioxyde de soufre ou du sel avant de les mettre au soleil. En règle générale, les tomates passent 4 à 10 jours au soleil pour que le processus de séchage soit complet. Les tomates cerises perdront 88 % de leur poids initial (à l'état frais), tandis que les plus grosses tomates peuvent perdre jusqu'à 93 % de leur poids initial au cours du processus. Par conséquent, il faut de 8 à 14 kilos de tomates fraîches pour produire un seul kilo de tomates séchées au soleil.

157. Après le séchage, les tomates conservent leur valeur nutritionnelle. Les tomates séchées au soleil ont une teneur élevée en lycopène, en antioxydants et en vitamine C. Le produit final peut contenir jusqu'à 2 à 6 % de sodium et ainsi contribuer de façon importante à l'apport quotidien de sodium.

158. Les tomates séchées au soleil peuvent être utilisées dans de nombreuses recettes et sont offertes dans diverses couleurs, formes et variétés. Traditionnellement, elles sont produites avec des tomates italiennes rouges séchées, mais il est possible de trouver des variétés de tomates jaunes. Les tomates séchées au soleil sont vendues sèches, sous forme de pâte ou de purée, ou conservées dans de l'huile d'olive. D'autres ingrédients comme le romarin, le basilic, le paprika séché et l'ail peuvent être ajoutés aux tomates séchées au soleil conservées dans l'huile.

159. Les tomates séchées au soleil doivent être fournies conformément à ce qui est spécifié.

160. Les tomates séchées au soleil fournies doivent :

- a. être du type, de la qualité et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- e. satisfaire à la [Norme Codex pour les tomates conservées](#);
- f. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- g. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- h. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);et
- i. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-23](#) concernant les tomates séchées au soleil.

SQA-20-24 – Produits à base de soja

SQA-20-24-01 – Edamame (fèves)

Description

161. L'edamame, ou fève de soja, est le nom japonais donné aux fèves de soja vertes ou non mûres qui sont encore dans leur gousse ou qui sont décortiquées. Étant donné que les fèves sont jeunes et vertes lorsqu'elles sont récoltées, l'edamame est mou et comestible, et non dur et sec comme les fèves de soja mûres, lesquelles sont utilisées dans la préparation du lait de soja et du tofu. L'edamame est généralement vendu congelé, soit dans sa gousse ou décortiqué.

162. Les gousses ou les fèves sont bouillies ou cuites à la vapeur, puis salées. Les fèves peuvent être séchées et salées et consommées comme une collation. L'edamame est facile à digérer et a une teneur élevée en protéines (16 grammes de protéines par portion de 125 mL).

163. L'edamame doit être fourni conformément à ce qui est spécifié.

SQA-20-24-02 – Produits à base de protéines de soja

Description

164. Les produits à base de protéines de soja sont issus de la réduction ou de l'élimination de certains des principaux constituants non protéiques du soja comme l'eau, l'huile et les glucides, ce qui se traduit par une teneur en protéines de :

- a. 50 % ou plus et de moins de 65 % dans le cas de la farine de protéines de soja;
- b. 65 % ou plus et moins de 90 % dans le cas du concentré de protéines de soja; et
- c. 90 % ou plus dans le cas de l'isolat de protéines de soja.

SQA-20-24-03 – Tofu

Description

165. Le tofu, également connu sous le nom de caillé de soja, est préparé avec des graines de soja séchées qui sont immergées dans de l'eau, réduites en purée et passées dans le but de produire une boisson à base de soja. Cette boisson est ensuite transformée en caillé avec un coagulant et est placée dans un moule. Les produits de tofu peuvent être classés dans les catégories tofu frais et tofu transformé.

166. Variétés : Le tofu frais peut diviser en variétés mou, ferme et extra ferme :

- a. **Tofu mou/soyeux** – Il s'agit de tofu qui n'est ni égoutté ni pressé. C'est le tofu qui contient la plus forte teneur en eau parmi les diverses variétés de tofu frais. Le tofu soyeux est produit par la coagulation du lait de soja sans caillage. Le tofu soyeux est vendu en différentes consistances, y compris « mou » et « ferme », mais le tofu soyeux est plus délicat que le tofu ferme ordinaire (tofu pressé).
- b. **Tofu ferme** – Bien qu'égoutté et pressé, le tofu frais de cette variété contient encore une grande quantité d'eau. Il a la fermeté de la viande crue, mais retrouve rapidement sa forme après avoir été pressé. La texture de l'intérieur du tofu est semblable à celle d'un pudding au lait ferme.
- c. Tofu extra ferme – Le tofu extra ferme est du tofu « séché » préparé duquel une grande quantité de liquide a été retirée. Il s'agit du tofu qui contient le moins d'eau parmi les variétés de tofu frais et il a la fermeté de la viande cuite et un aspect un peu caoutchouteux. Lorsqu'il est coupé en tranches fines, ce tofu s'émiette parfois facilement.

167. Les produits à base de protéines de soja fournis doivent :

- a. être du type et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir une durée de conservation conforme à celle indiquée dans les tableaux de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- c. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale Codex pour les matières protéiques de soja](#);
- f. être préparés en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

- g. être exempts de métaux lourds dans des quantités qui peuvent représenter un risque pour la santé;
- h. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-24-02](#) concernant les produits à base de protéines de soja; et
- i. respecter les concentrations maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale \[CODEX STAN 193-1995\] \(disponible uniquement en anglais\)](#), qui a été adoptée en 2013.

SQA-20-24-04 – Tempeh

Description

168. Le tempeh est un gâteau blanc riche en protéines, fabriqué avec des graines de soja partiellement cuites et fermentées. Il est préparé avec des graines de soja décortiquées bouillies ou cuites à la vapeur, par fermentation en milieu solide avec certains champignons ou certaines bactéries (utilisés comme ferment). Lorsque les graines de soja fermentent, elles se lient pour former un bloc.

169. Emballé et vendu réfrigéré, le tempeh a un arôme distinct, un goût fort et une texture ferme. Des céréales comme le blé, le millet ou le seigle peuvent être ajoutées au tempeh pour en adoucir le goût. Le tempeh est périssable; il a donc une courte durée de conservation et doit être conservé au réfrigérateur. Le tempeh inutilisé peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à sept jours dans un contenant hermétique. La présence d'une légère moisissure blanche sur le tempeh est normale.

170. Le tempeh doit être cuit avant d'être consommé et est habituellement coupé en tranches, en languettes ou en cubes, ou il est écrasé avant la cuisson. Il remplace volontiers la viande dans les sauces, les mets frits ou sautés et se marie bien aux champignons.

171. Le tempeh et le tofu ne sont pas interchangeables. Le tempeh a des caractéristiques nutritionnelles et des qualités de texture distinctes. Le processus de fermentation du tempeh et la présence des graines entières lui confèrent une teneur plus élevée en protéines, en fibres alimentaires et en vitamines que le tofu, ainsi qu'une texture plus ferme et un goût plus fort.

172. Le tempeh fourni doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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. respecter les concentrations maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments \(CODEX STAN 193-1995\)](#), qui a été adoptée en 2013;
- e. satisfaire à la [Norme générale Codex pour les produits à base de protéines de soja](#);
- f. répondre aux dispositions de cette norme et être préparé en conformité avec les sections pertinentes de la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- g. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme régionale Codex pour le Tempeh \[CODEX STAN 313R-2013\]](#);

- h. répondre aux dispositions de cette norme et être préparé en conformité avec les sections pertinentes du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - i. répondre aux dispositions de cette norme et être préparé en conformité avec le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - j. être compact et ne pas se désintégrer facilement lorsqu'on le coupe au couteau; être de couleur blanche; avoir un goût qui s'apparente à la noisette, à la viande et aux champignons; et
 - k. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-24-04](#) concernant le tempeh.
173. Le tempeh est inacceptable s'il :
- a. est visqueux;
 - b. a de la moisissure de couleur rouge, jaune ou verte; et
 - c. a une forte odeur d'ammoniac.

SQA-20-24-05 – Protéine végétale texturée

Description

174. La protéine végétale texturée également connue sous le nom de protéine de soja structurée ou de viande de soja ou de morceaux de soja est un substitut de viande fait de soja, mais n'ayant pas les caractéristiques du tofu ou du tempeh. Les granules de protéine végétale texturée gonflent pour atteindre jusqu'à deux fois leur volume lorsqu'ils sont cuits, et prennent ainsi la texture de la viande.

175. La protéine végétale texturée est issue de la réduction ou de l'élimination de certains des principaux constituants non protéiques (eau, huile, amidon et autres glucides) des matières végétales permettant d'obtenir une teneur en protéines ($N \times 6,25$) de 40 % ou plus. La teneur en protéines est calculée en fonction du poids sec et ne tient pas compte des vitamines et minéraux ajoutés.

176. La protéine végétale texturée est souvent utilisée comme allongeur ou substitut de viande; il s'agit d'un allongeur à faible coût et à grande valeur nutritive. La protéine végétale texturée est polyvalente et ses différentes formes peuvent prendre la texture de la viande qu'elle remplace.

177. La protéine végétale texturée fournie doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#).
- 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 facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les matières protéiques végétales \(MPV\) \[CODEX STAN 174-1989\]](#);
- e. être exempte de métaux lourds dans des quantités qui peuvent représenter un risque pour la santé; et
- f. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-24-05](#) concernant la protéine végétale texturée.

SQA-20-25 – Extrait de vanille

Description

178. La vanille est un rehausseur de saveur qui améliore le goût d'autres aliments, dont le chocolat, le café, des fruits et des noix, et accentue la perception de goût sucré. L'extrait de vanille pur doit être une solution qui contient le composé de saveur vanilline comme ingrédient principal. L'extrait de vanille pur est fait en macérant et en percolant des gousses de vanille, le fruit séché de *Vanilla planifolia*, ou *Vanilla tahitensis*; dans une solution d'alcool éthylique et d'eau. L'extrait de vanille pur doit être brun foncé, la couleur des gousses utilisées lors du processus d'extraction.

179. Les imitations d'extrait de vanille contiennent de la vanilline faite de gâiacol ou de lignine, un sous-produit de l'industrie de pâte de bois. On obtient habituellement la couleur brune de l'imitation d'extrait de vanille avec du colorant de caramel, pour ressembler à l'extrait de vanille naturel, mais une version claire est disponible pour les boulangers commerciaux. L'imitation d'extrait de vanille claire est presque seulement utilisée dans le glaçage blanc, où même une petite quantité d'extrait brun peut ternir la couleur.

180. Les extraits de vanille fournis doivent :

- a. être du type, de la qualité, de la couleur et de la présentation indiquée;
- b. avoir une couleur, une saveur et une odeur normale caractéristique du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire à 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 \(C.R.C., ch. 870\) – Partie B Titre 10](#);
- e. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Codex Alimentarius - Principes généraux d'hygiène alimentaire](#);
- g. satisfaire à tous les critères applicables pour l'approvisionnement de la norme SQA.

SQA-20-26 – Vinaigres

Description

181. Le vinaigre est le liquide obtenu par la fermentation acétique d'un liquide alcoolisé et il doit contenir au moins de 4,1 %, mais pas plus de 12,3 % d'acide acétique. Le vinaigre, produit de deux étapes de fermentation, peut être fabriqué avec presque n'importe quel liquide. Lors de la première fermentation, l'action de la levure convertit le sucre en alcool. Au cours de la deuxième étape, les bactéries convertissent l'alcool en acide acétique. Les vinaigres sont fabriqués avec des fruits ou des produits céréaliers. La « mère (de vinaigre) » est un fin résidu qui se forme au fond de la bouteille de certains vinaigres de vin. Ce résidu est inoffensif, n'a pas d'incidence sur le goût ou la qualité du produit et peut être filtré ou retiré du vinaigre.

182. Tous les vinaigres étant acides, ils sont corrosifs et doivent être préparés et conservés dans des contenants en verre ou en acier inoxydable.

SQA-20-26-01 – Vinaigre balsamique

Description

183. Le vinaigre balsamique est un produit aromatique vieilli et peut être classé dans deux catégories :

- a. Catégorie traditionnelle – fabriqué avec du jus de raisin blanc et uniquement dans les provinces de Modena et de Reggio dans le nord de l'Italie. Il est brun foncé, sucré et a une saveur complexe.

Selon leur âge, ces vinaigres peuvent être très coûteux. La loi prévoit que le vinaigre balsamique ne doit contenir aucun vinaigre de vin ajouté. Son authenticité est assurée par la mention traditionnelle ou DOC sur l'étiquette. Il est âgé de 12 à 25 ans. Il est toujours utilisé avec modération comme sauce ou condiment, quelques gouttes à la fois pour assaisonner des plats ou accompagner des fruits frais.

- b. Catégorie commerciale – forme moins coûteuse, souvent connue sous le nom de « vinaigre balsamique de Modena ». Il contient généralement du jus de raisin concentré mélangé à du vinaigre fort, puis il est coloré et légèrement sucré avec du caramel et du sucre. La qualité des vinaigres balsamiques de catégorie commerciale varie.

184. Le vinaigre balsamique ne contient pas de baume et, indépendamment de son mode de préparation, il doit être tiré d'un produit de raisin. Sa forte teneur en sucre masque souvent son acidité.

185. Le vinaigre balsamique est souvent utilisé dans les sauces, les vinaigrettes et sur les fruits.

SQA-20-26-02 – Vinaigres de cidre – cidre de pomme, cidre

Description

186. Les vinaigres de cidre, faits avec du cidre de pomme ou du moût de pomme (produit solide provenant de la fabrication du cidre), sont issus de la fermentation des pommes. Parfois étiqueté vinaigre de cidre de pomme, ce vinaigre corsé contient environ 5 % d'acide acétique. Les vinaigres de cidre contiennent souvent une « mère ». Ces vinaigres bruns dorés sont souvent utilisés dans les marinades.

187. Les deux principaux types de vinaigres de cidre sont les vinaigres filtrés et non filtrés. Tous les vinaigres de cidre fournis doivent être filtrés et avoir une acidité d'au moins 5 %.

SQA-20-26-03 – Vinaigre de riz

Description

188. Le vinaigre de riz, parfois appelé vinaigre de saké, provient de la fermentation du riz ou du saké. Son acidité, qui est de 4 %, est plus faible que celle de la plupart des différents types de vinaigre, ce qui lui confère un goût plus doux. On trouve du vinaigre de riz blanc (jaune clair), rouge et noir. Les Japonais préfèrent le vinaigre de riz léger pour la préparation du riz pour sushi et des vinaigrettes. Le vinaigre de riz rouge est traditionnellement coloré par la levure de riz rouge. Le vinaigre de riz noir (préparé avec du riz collant noir) est celui qui est le plus populaire en Chine et il est largement utilisé dans d'autres pays d'Asie orientale. Le vinaigre de riz assaisonné contient du sucre, des épices et/ou du sel, des ingrédients qui ajoutent de la saveur.

189. Sauf indication contraire, du vinaigre de riz blanc ou jaune clair doit être fourni.

SQA-20-26-04 – Vinaigre blanc – vinaigre blanc distillé, vinaigre distillé

Description

190. Le vinaigre blanc (aussi connu sous le nom de vinaigre blanc distillé ou vinaigre distillé) est fait de céréales et d'eau. Il est issu d'alcool distillé dilué fermenté et sa teneur en acide acétique est d'environ 5 %.

191. De l'alcool éthylique, aussi appelé éthanol, peut être utilisé pour la préparation du vinaigre blanc. Cet alcool provient normalement de plantes ou de sources végétales. La fermentation de l'acide est le deuxième processus en cause dans la distillation du vinaigre blanc. Au cours de cette étape, des bactéries appelées Acetobacter réagissent à l'oxygène pour permettre l'oxydation de l'alcool. Il en résulte une conversion de l'alcool en acide, produit au cours du stade de fermentation de l'alcool.

192. Les termes « vinaigre », « vinaigre blanc », « vinaigre blanc distillé » et « vinaigre distillé » sont utilisés de façon interchangeable.

193. Sauf indication contraire, du vinaigre blanc doit être fourni.

SQA-20-26-05 – Vinaigres de vin – vin rouge, vin blanc et champagne

Description

194. Les vinaigres de vin sont fabriqués avec du vin et peuvent contenir du caramel comme colorant. Il existe plusieurs qualités de vinaigre de vin. Plus le vinaigre de vin vieillit, meilleur il est. Comme pour le vin, il existe une gamme considérable de qualités. Les vinaigres de vin de meilleure qualité vieillissent dans des barils de bois pendant une période pouvant aller jusqu'à deux ans, et présentent un goût complexe et moelleux. Le vinaigre de vin a tendance à présenter une acidité plus faible que les vinaigres blancs ou de cidre. Les vinaigres de vin les plus coûteux sont produits avec des variétés particulières de vin, comme le champagne, le xérès ou le pinot gris.

195. Les trois types de vinaigre de vin les plus courants sont :

- a. le vinaigre de vin rouge; il s'agit de celui qui a le goût le plus fort;
- b. le vinaigre de vin blanc; et
- c. le vinaigre de champagne, qui est le plus léger.

196. Chacun a une teneur en acide acétique d'environ 7 %. Les vinaigres de vin sont recommandés pour les vinaigrettes et les marinades et pour la préparation de vinaigres aux herbes ou aux épices.

197. Les vinaigres fournis doivent :

- a. être du type, de la qualité et du format d'emballage spécifiés;
- b. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit;
- c. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- d. satisfaire à toutes les exigences de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 19, Vinaigre](#);
- e. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- f. 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 \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. satisfaire aux facteurs essentiels de composition et de qualité et aux facteurs nutritionnels (ou l'équivalent du pays d'origine), conformément à ce qui est décrit dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#); et
- h. satisfaire à tous les critères de la norme [SQA-20-26-05](#) concernant les vinaigres de vin.

SQA-20-27 – Levure

Description

198. La levure est constituée d'organismes unicellulaires qui se multiplient rapidement lorsqu'ils sont nourris de sucre dans un milieu humide. Lorsqu'elle est activée par un liquide chaud et nourrie de sucre ou d'amidon, la levure rejette de minuscules bulles de gaz carbonique. Ce gaz permet à la pâte de lever et d'avoir une texture légère après la cuisson au four. La levure doit toujours être à la température ambiante avant l'exécution d'une recette. Il existe trois types de levure de base.

199. Les trois types de levure de base sont les suivants :

- a. **Levure sèche active (originale)** – très stable et au rendement fiable. Elle n'est pas recommandée pour les recettes qui nécessitent de la levure à lever instantanée ou rapide. Elle est ajoutée à un

liquide chaud, puis à des ingrédients secs. Elle est vendue en sachets d'une portion unitaire qui contiennent environ 12,5 mL de granules de levure ou en pots de verre de 120 mL;

- b. Levure active fraîche – forme traditionnelle de levure, vendue sous forme compressée et devant être réfrigérée. Ce type de levure est souvent connu sous le nom de levure pressée ou comprimée. Elle a une durée de conservation plus courte que les levures granulaires. Pour l'utiliser, il faut l'émietter dans les ingrédients secs ou la ramollir dans un premier temps dans de l'eau tiède (entre 20 et 32 °C);
- c. **Levure à action rapide** – levure à grains plus fins que la levure sèche active classique. Avec ce type de levure, la réduction du temps requis pour la levée peut atteindre cinquante pour cent et une levée seulement est nécessaire. Cette levure est mélangée directement aux ingrédients secs avant l'ajout du liquide. Elle est vendue en sachets d'une portion unitaire qui contiennent environ 12,5 mL de granules de levure.

200. Si la levure sèche est conservée dans des emballages hermétiquement clos, dans un endroit frais et sec, il n'est pas nécessaire de la réfrigérer. La levure fraîche doit toujours être réfrigérée. Toutes les levures doivent être conservées au réfrigérateur, une fois l'emballage ouvert.

201. La levure doit être fournie selon le type et l'emballage spécifiés.

202. La levure fournie doit :

- a. satisfaire à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- b. satisfaire 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#), 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- 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 en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans 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 \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- e. être du type spécifié; et
- f. avoir la couleur, le goût et l'odeur caractéristiques du produit.

Règlements applicables et références concernant les Produits d'épicerie divers

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 4, Produits de cacao et produits de chocolat](#)

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 3, Poudre à pâte](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) – Partie B Titre 10, Préparations aromatisantes](#)

[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 \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

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

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

[Norme générale pour les matières protéiques végétales \(MPV\) \[CODEX STAN 174-1989\]](#)

[Norme régionale Codex pour le Tempeh \[CODEX STAN 313R-2013\]](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Norme générale Codex pour les produits à base de protéines de soja](#)

[Norme pour les Produits Aqueux à base de Noix de Coco – Lait de Coco et Crème de Coco](#)

[Norme 87-1981 du Codex – Norme pour le chocolat et les produits du Chocolat](#)

[Norme Codex pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres \(CODEX STAN 105-1981\)](#)

[Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'Ochratoxine A dans le cacao \[CAC/RCP 72-2013\]](#)

[Code national sur les produits laitiers - Règlements sur la production et la transformation des produits laitiers](#)

[Norme Codex pour le saumon en conserve \[CODEX STAN 3-1981\]](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 8 - Saumon en conserve\]](#)

[Agence canadienne d'inspection \(ACIA\) - Manuel des normes et méthodes, Chapitre 2 - Produits en conserve \[Norme 1 - Thon en conserve\]](#)

[Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale \[CODEX STAN 193-1995\] \(disponible uniquement en anglais\)](#)

[Norme pour le thon et la bonite en conserve \[CODEX STAN 70-1981\]](#)

[Norme du Codex pour les crevettes en conserve \[CODEX STAN 37-1991\]](#)

[Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche \[CAC/RCP 52-2003\]](#)

[Norme Codex pour les concentrés de tomate traités \[CODEX STAN 57-1981\]](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque \[CAC/RCP 6-1972\]](#)

[Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides \(cacahuètes\) \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments \[CAC/GL 9-1987\]](#)

Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement [CAC/RCP 40-1993]

Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides [CAC/RCP 23-1979]

USDA Grades and Standards for Walnuts in the Shell

Pêches et Océans Canada

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 19, Vinaigre

Règlement sur l'inspection du poisson (C.R.C., ch. 802)