



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

**Pâtes alimentaires et nouilles**

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

## **SQA-21 - Pâtes alimentaires et nouilles**

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

### Règlements applicables et références concernant les pâtes alimentaires et les nouilles

#### **Description**

1. Le terme générique « pâte alimentaire » désigne des produits faits à partir de blé ou d'une combinaison de semoule, de semoule de blé tendre et de farine de blé dur ou de blé de printemps. D'autres ingrédients comme des œufs et des extraits de légumes peuvent être ajoutés. Les pâtes alimentaires de blé entier sont faites d'un mélange de grains entiers et de grains ordinaires. Il existe deux types de base de pâtes alimentaires : séchées et fraîches. Les pâtes fraîches réfrigérées, par exemple les tortellinis, ont habituellement une durée de conservation de sept semaines. Elles sont parfois offertes congelées. La durée de conservation des pâtes séchées peut atteindre jusqu'à deux ans. Les pâtes alimentaires comprennent les nouilles qui peuvent varier en longueur, en largeur et en forme.
2. Le blé entier fait référence au grain de blé entier. Pour qu'un grain soit considéré comme entier, il doit nécessairement contenir l'endosperme, le son et le germe. De nombreuses versions transformées ou raffinées du blé ne contiennent que son endosperme. Les **pâtes de grains entiers** doivent avoir un minimum de 7 grammes de fibres par 85 grammes de matière sèche.
3. Une pâte « multigrain » est une pâte qui contient plus d'un type de grain. Des grains comme l'avoine, le sarrasin, le blé concassé, le lin et le millet sont couramment inclus dans les aliments multigrains. Les aliments multigrains peuvent contenir des grains entiers, mais le terme « multigrain » ne garantit pas que l'aliment qu'il qualifie contient de tels ingrédients. S'il n'est pas spécifiquement indiqué que le produit contient des grains entiers, les grains peuvent être entiers ou raffinés. Les aliments multigrains contiennent souvent entre 3 et 5 différents types de grains, mais ils peuvent aussi en contenir jusqu'à 12.
4. Les pâtes vendues comme des nouilles aux œufs doivent contenir au moins 4 % de solides de jaune d'œuf dérivés d'œufs entiers, d'œufs déshydratés, d'œufs congelés ou de jaunes d'œufs congelés.
5. Il existe également des pâtes faites de farines de riz brun et de riz blanc qui sont vendues comme des nouilles de riz.
6. Les pâtes alimentaires fournies doivent satisfaire :
  - a. en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
7. Les pâtes alimentaires fournies doivent :
  - a. être enrichies, faites de farine enrichie ou de grains entiers selon le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie;
  - b. être faites de produits conformes à toutes les exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie;
  - c. être faites de produits de céréales conformes à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);

- d. être faites à partir de produits de céréales conformes aux exigences de la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et du [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) en application de celle-ci;
- e. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- 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 emballées convenablement dans des contenants commercialement acceptables;
- h. être de taille uniforme;
- i. être du format spécifié;
- j. être du type spécifié (séchées ou fraîches); et
- k. être conformes à la variété spécifiée dans le [tableau 1](#).

#### SQA-21-01 - Tableau 1 : Types de pâte alimentaire

Type de pâte	Description/caractéristiques
<b>Macaroni</b>	
<b>Coudes</b>	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de coudes et avoir un diamètre raisonnablement uniforme.
Rigatoni	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de tubes, avoir des rainures à la surface ainsi qu'un diamètre raisonnablement uniforme.
Coquilles	Chaque coquille doit avoir la forme d'un coquillage. Petites; Moyennes; et Géantes
Mostaccioli	Ces pâtes portent le nom italien de « moustache » à cause de leur forme et de leur taille. Elles sont petites, tubulaires, semblables à des pennes dont les extrémités auraient été coupées en biseau, et leur longueur est habituellement d'un peu moins de 5 cm.
<b>Rotini</b>	Pâtes alimentaires courtes, aplaties, en forme de spirale serrée.
<b>Spaghetti</b>	Pâtes alimentaires en forme de cylindre, très longues, minces et produites par extrusion. Mesurent de 25 à 30 cm de longueur.
<b>Vermicelli</b>	Pâtes alimentaires en forme de cylindre et légèrement plus minces que le spaghetti.
<b>Lasagne</b>	Nouilles longues et plates pouvant être ondulées ou non. Dans le cas des feuilles ondulées, les bordures ondulent sur toute la longueur de la nouille; dans le cas des feuilles ordinaires, toutes les bordures sont droites.

Type de pâte	Description/caractéristiques
<b>Fettucini</b>	Pâtes alimentaires en forme de rubans épais et assez solides pour être utilisées avec des sauces de consistance légère à moyenne. Les fettucinis séchés sont normalement faits à partir de blé dur. Les fettucinis fraîches ont une couleur beaucoup plus claire et une saveur d'œuf plus prononcée. Des ingrédients comme des épinards séchés peuvent être ajoutés à la pâte pour la colorer ou lui donner un soupçon de saveur.
Linguine	Pâtes alimentaires longues, minces, plates et étroites qui ressemblent à des spaghettis aplatis.
Capellini (cheveux d'ange)	Une longue nouille fine en forme de bâtonnet qui ressemble à un long fil. Les capellinis ressemblent aux spaghettis, mais sont beaucoup plus fins.
<b>Orzo</b>	Pâte alimentaire faite en forme de riz.
<b>Ziti</b>	Pâte alimentaire épaisse en forme de tube, mesurant environ 2 pouces de longueur et présentant une surface lisse.
<b>Bucatini</b>	Pâte alimentaire longue, dense et creuse au centre similaire à de gros spaghettis.
<b>Nouilles aux œufs</b>	Pâte alimentaire en forme de ruban étroit faite avec des œufs. Il existe quatre formats : très fine (environ 1 mm), fine (environ 1,5 mm), moyenne (environ 10 mm) et large (environ 13 mm).
<b>Kluski</b>	Nom polonais générique pour toutes sortes et toutes grosseurs de boulettes, de nouilles et de pâtes aux œufs de style maison, pouvant être cuites à la vapeur ou bouillies. Les nouilles ou pâtes Kluski sont habituellement utilisées dans les soupes. Les boulettes farcies peuvent contenir une garniture sucrée ou salée.
<b>Farfalle (boucles)</b>	Pièce rectangulaire de pâte alimentaire qui est pincée au milieu pour ressembler à un nœud papillon ou à un papillon. Les extrémités des farfalles sont dentelées.
<b>Fusilli</b>	Petite pâte alimentaire épaisse en forme de tire-bouchon faite à partir d'une large bande de pâte tordue délicatement pour former une hélice. Les fusillis rouges ou verts sont faits respectivement avec du jus de betterave ou d'épinard au lieu de l'eau. Il ne faut pas confondre les fusillis avec les pâtes courtes, aplaties et tordues que sont les rotinis.
Gnocchi	Une variété de pâte alimentaire épaisse et molle fabriquée de manière à ressembler aux gnocchis (dumplings de pommes de terre). Ils peuvent être faits à base de semoule, de farine de blé ordinaire, de pommes de terre, de chapelure ou d'autres ingrédients similaires. Les gnocchis de petite taille sont appelés gnocchettis.
<b>Manicotti</b>	Pâte alimentaire de grande taille en forme de tube dont le diamètre à l'état cuit est d'environ un pouce (2,54 cm) et la longueur d'environ quatre pouces (10,16 cm).
<b>Penne/mostaccioli</b>	Les penne sont des pâtes en forme de tube dont les extrémités sont en biseau. Il existe deux variétés de penne : à surface lisse et avec des rainures. Les tubes sont relativement courts; les penne peuvent également être appelées mostacciolis.

Type de pâte	Description/caractéristiques
Quinoa	Il existe aussi des pâtes alimentaires faites de quinoa plutôt que de blé, l'ingrédient traditionnel.
<b>Nouilles de riz</b>	Les nouilles ou les pâtes de riz sont un groupe de pâtes faites de riz et d'eau, plutôt que des ingrédients traditionnels que sont le blé et d'autres grains dans les pâtes plus communes. Les nouilles de riz peuvent également contenir de la fécule de maïs ou du tapioca. Elles ont une texture ferme et gélatineuse, et deviennent translucides à la cuisson. Elles sont le plus souvent utilisées dans la cuisine asiatique et sont disponibles fraîches, congelées et séchées, dans des formes et des épaisseurs diverses.
Rigatoni	Pâte alimentaire en forme de tube dont la longueur et le diamètre peuvent varier. Les rigatonis sont généralement rigides avec les extrémités droites.
Scooby-Doo	Pâtes similaires aux macaronis, mais en forme de spirale allongée.
<b>Spaghettini</b>	Pâte alimentaire très longue, fine, en forme de cylindre, produite par extrusion, plus épaisse que le vermicelli, mais plus mince que le spaghetti.
Spätzle	Un type de nouille aux œufs de texture molle et de forme irrégulière utilisé dans la cuisine allemande et dans les régions voisines de l'Allemagne. La pâte des Spätzle est habituellement faite de peu d'ingrédients : des œufs, de la farine et du sel. On ajoute souvent de l'eau pour obtenir une pâte plus mince.
Tortiglioni	Une pâte alimentaire un peu plus large et plus épaisse que celle des rigatonis et qui ressemble aux pennes rigates bien que son diamètre soit un peu grand (1/3 pouce, soit environ 1 cm); les rainures sont moins denses et entourent la pâte comme une spirale plutôt que de la marquer de haut en bas. Les tortiglioni sont également coupés droit plutôt qu'en biseau.
Tortellini	Pâte traditionnellement farcie de viande, mais pouvant aussi inclure d'autres farces, par exemple des mélanges de légumes ou de fromages. Les pâtes sont coupées en ronds de 5 cm, remplies à moitié et pliées en deux. Les bords sont scellés et les deux pointes du demi-rond ainsi formé sont réunies et pincées pour former l'anneau distinctif de cette pâte farcie, dont la forme fait penser à un nombril. Le tortelloni est une version plus grande de cette pâte.
Tubetti	Les tubetti sont des pâtes en forme de tubes plus courts que les ziti, et les tubettini, sont encore plus courts. Les tubettini sont de minuscules pâtes en forme de tube qui sont une version plus compacte des tubetti.

## Emballage

8. Les pâtes alimentaires fournies doivent être emballées et étiquetées conformément à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#), au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#), à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#).

**Règlements applicables et références concernant les pâtes alimentaires et nouilles**

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

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#)

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

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

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

[Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)

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

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

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

[Association canadienne des fabricants de pâtes](#)