Government of Canada Gouvernement du Canada

Canada

SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –

ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES FÉDÉRAUX

Riz

1er avril 2018

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

SQA-22 - Riz

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-22-01 - Riz Basmati
SQA-22-02 - Riz Brun

Règlements applicables et références concernant le riz

Description

1. Le riz doit être le grain du riz, décortiqué, ou décortiqué et poli, et, dans le cas de grains décortiqués et polis, il peut porter un enrobage de silicate de magnésium, de talc et de glucose. Il n'existe que deux espèces de riz, qui provient soit de l'Asie, soit de l'Afrique. Le riz provenant d'Asie est indigène dans les régions tropicales et subtropicales de l'Asie du Sud.

2. Le riz peut être distingué par la longueur de son grain; les variétés de riz peuvent être divisées en grains longs, moyens et courts. Le tableau 1 fournit une description de ces différentes catégories. En règle générale, plus le grain est court, plus le riz sera tendre et plus il sera collant.

3. Le riz précuit, étuvé ou prétraité est un riz poli qui a été cuit à l'eau ou à la vapeur et séché de façon à que les grains de riz conservent leur caractère poreux et leur structure ouverte. Ce riz est moins susceptible que le riz blanc de devenir collant ou de s'agglutiner lorsqu'il est cuit.

4. Le riz instantané, qu'il soit blanc ou brun, a été cuit et déshydraté avant d'être conditionné. Il n'a pas autant de goût que le riz traditionnel, mais il est pratique parce qu'il cuit en seulement quelques minutes.

5. Tous les types de riz peuvent être divisés en deux catégories de base : le riz de grain entier et le riz blanc. Le riz de grain entier a été minimalement transformé, de sorte qu'il conserve son enveloppe riche en éléments nutritifs. Le riz de grain entier n'est pas décortiqué et a tendance à avoir plus de goût et d'arôme, et à être plus coloré. Il doit également être entreposé dans des conditions spéciales puisqu'il peut devenir rance s'il est conservé à la température de la pièce.

6. Le riz blanc a été transformé de manière à ce que la balle ou le péricarpe soit éliminé et il peut, dans certains cas, être poli pour que le germe soit éliminé. Le riz blanc nécessite moins de temps de cuisson et possède un goût plus doux. Le riz se présente dans un éventail de couleurs, notamment le blanc, le brun, le noir, le violet et le rouge. Le riz blanc peut se conserver à la température ambiante durant un an ou même plus longtemps.

SQA-22-01-01 – Tableau 1 : Riz

Variétés de riz selon la longueur du grain	Caractéristiques
Riz à grains longs	Le riz à grains longs est long et effilé, et sa longueur dépasse de quatre à cinq fois sa largeur. Les grains de riz cuits sont légers et ne collent pas ensemble.
Riz à grains moyens	Le riz à grains moyens est plus court et plus large (sa longueur dépasse de deux à trois fois sa largeur) que le riz à grains longs. Les grains de riz cuits sont plus

Variétés de riz selon la longueur du grain	Caractéristiques
	moelleux et plus tendres, et collent plus que le riz à grains longs. Le riz à grains moyens constitue un bon choix pour la préparation de mets qui ont une consistance plus crémeuse comme les croquettes, les pains de viande, les couronnes de riz, les desserts ou pour le riz préparé dans des moules.
Riz à grains courts	Le riz à grains courts est court, renflé et presque rond. Une fois cuits, les grains sont mous et collants. Il n'est pas aussi facile à trouver, mais il est vendu dans les marchés spécialisés en aliments asiatiques ou en produits des Caraïbes. Le riz à grains courts est collant et constitue un excellent choix pour la préparation de sushis.

SQA-22-01 - Riz Basmati

7. Le riz Basmati est une variété aromatique de riz à grain long. Sa saveur et son arôme peuvent être qualifiés de séduisants. Le riz Basmati donne aux plats indiens leur texture et leur arôme distinctifs.

SQA-22-02 - Riz Brun

8. Le riz brun (aussi appelé « décortiqué » ou « non usiné ») est un riz à grain entier. Il a une douce saveur de noix; il est plus ferme et plus nutritif que le riz blanc, mais il devient rance plus rapidement parce que le son et le germe (retirés pour produire le riz blanc) contiennent des gras qui peuvent se gâter. Tous les riz, qu'ils soient à grain long, à grain court ou gluant, peuvent être consommés bruns.

9. À moins d'indications contraires, un **riz brun à grain long** est requis.

10. Le riz sauvage n'est pas réellement du riz. Cette graine provient d'une graminée d'Amérique du Nord.

11. Le riz fourni doit satisfaire :

    a. à 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);

    b. aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et 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).

12. Le riz fourni :

    a. doit être conforme aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13;

    b. doit être conforme aux exigences de la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212) en application de cette loi;

    c. doit être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les grains du Canada (L.R.C. (1985), ch. G-10) et du Règlement sur les grains du Canada (C.R.C., ch. 889);

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

    e. doit 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. doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Norme codex pour le riz [CODEX ALIMENTARIUS];

g. doit être équivalent à la catégorie U. S. No 1 conformément aux lignes directrices énoncées dans les USDA - United States Standards for Rice;

h. doit être conforme aux articles pertinents des USDA - United States Standards for Rice;

i. doit être du type spécifié dans le tableau 2;

j. doit être du format d'emballage spécifié;

k. doit être d'une couleur typique au produit;

l. ne doit pas être falsifié1;

m. ne doit pas être contaminé2;

n. doit être sain, propre et exempt de matières étrangères, d'odeur ou d'infestation d'insectes;

o. doit être exempt de matières étrangères ou de dommages causés par les insectes, les vers, les maladies, la décomposition, les appareils mécaniques ou par d'autres moyens, et sa couleur ne doit pas être altérée;

p. doit être produit/préparé d'une manière selon laquelle :

q. aucune eau stagnante ou polluée n'est utilisée;

r. seule de l'eau potable est utilisée; et

s. le riz est manipulé avec de l'équipement qui est nettoyé régulièrement.

t. doit avoir une teneur en eau d'au plus 12 % pour le riz brun et le riz usiné, et 13 % pour le riz étuvé et le riz précuit;

u. doit être emballé dans un contenant sur lequel le format est indiqué; et

v. doit être emballé dans un contenant portant une étiquette qui indique la mention « Produit de » suivi du nom du pays d'origine.

13. Le riz ne provenant pas du Canada :

a. doit satisfaire à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27) et le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) ou à la réglementation équivalente du pays d'origine;

b. doit provenir d'un pays dont le système est essentiellement équivalent à celui décrit dans la Loi sur les grains du Canada (L.R.C. (1985), ch. G-10) et le Règlement sur les grains du Canada (C.R.C., ch. 889);

c. doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les USDA - United States Standards for Rice;

d. doit satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Norme pour le riz [CODEX ALIMENTARIUS];

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

---

[1] Au sens des articles B.01.046 et B.01.047, et du titre 5 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).*

[2] Signifie qu'il contient un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) (L.C. 1999, ch. 33)*, de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)* ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de ces lois.

f. doit 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. doit satisfaire à toutes les exigences de la réglementation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes (le riz doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale);

h. doit être du type spécifié dans le tableau 2;

i. doit être du format d'emballage spécifié;

j. doit être d'une couleur typique au produit,

k. ne doit pas être falsifié1;

l. ne doit pas être contaminé2;

m. être sain, propre et exempt de matières étrangères, d'odeur ou d'infestation d'insectes;

n. être exempt de matières étrangères ou de dommages causés par les insectes, les vers, les maladies, la décomposition, les appareils mécaniques ou par d'autres moyens, et sa couleur ne doit pas être altérée;

o. être produit/préparé d'une manière selon laquelle :

(1) aucune eau stagnante ou polluée n'est utilisée;

(2) seule de l'eau potable est utilisée; et

(3) le riz est manipulé avec de l'équipement qui est nettoyé régulièrement.

p. avoir une teneur en eau d'au plus 12 % pour le riz brun et le riz usiné, et 13 % pour le riz étuvé et le riz précuit;

q. être emballé dans un contenant sur lequel le format est indiqué;

r. être emballé dans un contenant portant une étiquette où figure la mention « Produit de » suivi du nom du pays d'origine.

SQA-22-02-01 – Tableau 2 : Riz

Type de riz	Caractéristiques
Riz usiné ordinaire (riz blanc)	Le riz usiné ordinaire, souvent appelé riz blanc ou riz poli, est le riz le plus fréquemment utilisé et celui qui est le moins cher. La balle a été éliminée, et les grains sont usinés pour éliminer les couches de péricarpe jusqu'à ce que le grain soit blanc.
Riz collant ou riz gluant	Les grains de riz collant sont courts, renflés, blancs et opaques; une fois cuits, ils perdent leur forme et deviennent très gluants.
Riz aromatique (riz Della, **Basmati** au jasmin, au jasmin	Le riz aromatique a un goût et un arôme similaire à ceux des noix rôties ou du maïs soufflé. La composante naturelle qui confère l'arôme et le goût au riz aromatique est présente dans tous les types de riz, mais elle se trouve en

[1] Au sens des articles B.01.046 et B.01.047, et du titre 5 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).*

[2] Signifie qu'il contient un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite sous le régime de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999) (L.C. 1999, ch. 33)*, de la *Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27)* ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)* ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de ces lois.

Type de riz	Caractéristiques
thaïlandais, au jasmin indien)	concentration plus élevée dans les variétés aromatiques. Les variétés de riz aromatique les plus populaires provenant du Canada comprennent : le riz della, le riz au jasmin et le riz basmati. Le riz della est un croisement entre le riz à grains longs et le riz basmati. Il est similaire au riz basmati, mais n'est pas aussi long ou effilé. Une fois cuits, les grains sont secs, légers et ne collent pas ensemble. Le riz basmati est une variété à grains longs qui possède un arôme distinct et un goût similaires à ceux du maïs soufflé ou des noix rôties. Durant la cuisson, le riz gonfle uniquement dans le sens de la longueur, ce qui donne des grains longs, effilés, secs, légers et qui ne collent pas ensemble. Le riz au jasmin est un riz aromatique à grains longs qui possède un arôme distinct et un goût similaires à ceux du maïs soufflé ou des noix rôties. Une fois cuits, les grains sont mous, humides et collent ensemble. Le riz au jasmin thaïlandais est un riz aromatique qui possède un arôme prononcé et une saveur unique. Il a une texture collante lorsqu'il est cuit. La texture des grains durcit avec le temps et ils perdent leur arôme. Le riz basmati indien est cultivé dans le nord du Panjab (en Inde et au Pakistan), et son prix est le plus élevé parmi toutes les variétés de riz cultivées dans le monde. Ce riz possède une texture ferme et presque sèche lorsqu'il est bien cuit. Le grain non cuit est long et effilé comme le riz à grains longs, mais légèrement plus petit. À la cuisson, les grains allongent (ils peuvent atteindre plus de trois fois leur longueur initiale) et deviennent effilés. Le meilleur riz basmati indien est vieilli pendant au moins un an, ce qui permet d'accroître la fermeté et la longueur du grain cuit.
Riz arborio	Le riz arborio est un riz italien dont les grains perlés sont arrondis, gros et courts. Une fois cuits, les grains arrondis sont fermes et ont une texture crémeuse en raison de la forte teneur en amidon de cette variété qui sert d'ailleurs à préparer le risotto. On distingue ce type de riz par la quantité plus élevée que la normale d'amidon soluble produite durant la cuisson.
Riz noir 	Le grain de riz noir a une teneur en fibres semblable à celle du riz brun et il a une douce saveur de noix. Il a une couleur foncée, presque noire, qui devient habituellement pourpre foncé à la cuisson. Les variétés de riz noir incluent, entre autres, le riz noir indonésien et le riz noir au jasmin thaïlandais. Le riz noir a une valeur nutritive élevée; il contient 18 acides aminés, du fer, du zinc, du cuivre, du carotène et plusieurs vitamines importantes.
Riz brun	Le riz brun est le riz ayant été le moins transformé et duquel on a seulement éliminé la balle. Il conserve son intérieur blanc et farineux. Le riz brun cuit possède une texture légèrement moelleuse et un goût similaire à celui des noix. La présence de couches de péricarpe confère une couleur brun pâle au riz brun.
Riz étuvé (riz prétraité)	Le riz étuvé est un riz paddy qui a été soumis à un traitement thermique (pression vapeur) avant d'être usiné. Les grains sont trempés dans l'eau, soumis à un traitement à la vapeur, séchés, puis usinés pour éliminer la balle. Un tel procédé ne cuit pas le riz, mais le durcit simplement pour empêcher que les

Type de riz	Caractéristiques
	grains ne se cassent durant l'usinage. Ce procédé gélifie l'amidon dans le grain et permet d'obtenir des grains plus fermes et peu collants.
Riz précuit (riz instantané)	Riz blanc ou brun qui a été entièrement cuit et déshydraté après l'usinage. Un tel procédé permet de réduire le temps de cuisson.
Riz rouge	Le riz rouge est une variété spéciale de riz de couleur rouge. Il est généralement non décortiqué ou partiellement décortiqué de son enveloppe rouge. Cuit, la couleur rouge naturelle du son, ou coque, de ce riz s'échappe et donne au reste du plat une teinte rouge ou rose. Le riz rouge a une teneur élevée en fibres et sa saveur de noix est beaucoup plus prononcée et pleine que celle du riz décortiqué.
Riz espagnol	Ce riz à grains moyens convient parfaitement à la préparation de paella. Les variétés comprennent le **riz granza** ainsi que le très apprécié, mais difficile à trouver, **riz valencia**.
Riz japonais	Le riz japonais est un riz à grains courts qui devient collant une fois cuit. La majorité de ce type de riz est vendu comme du riz blanc (« hakumai ») dont les parties extérieures (« nuka ») ont été éliminées par polissage.
Riz calrose	Ce riz à grains courts a une texture moelleuse et légèrement collante une fois cuit.
Riz sauvage	Le riz sauvage (également appelé « zizanie des marais ») n'est pas réellement du riz. Cette graine provient d'une graminée aquatique. Le riz sauvage est un grain entier séché; il a une teneur élevée en protéines, en lysine (un acide aminé) et en fibres alimentaires; il a une faible teneur en matières grasses et ne contient pas de gluten. Ses grains ont une enveloppe externe plus ferme que l'intérieur, qui est tendre et a un goût légèrement végétal. À cause de son goût plus prononcé, le riz sauvage est la plupart du temps mélangé à d'autres riz ou à d'autres grains avant d'être consommé.

Emballage

14. Le riz doit être emballé dans un emballage commercial habituel :

    a. qui préserve la salubrité et les qualités nutritives, technologiques et organoleptiques de l'aliment;

    b. dont le matériau est fait de substances sécuritaires et adaptées à l'usage prévu et qui ne transmet aucune substance toxique, d'odeur ou de goût indésirables au produit;

    c. qui doit être propre, robuste, bien cousu ou scellé lorsque le produit est emballé dans des sacs de grande contenance;

    d. ou être emballé dans un contenant sur lequel le format est indiqué; et

    e. ou être emballé dans un contenant portant une étiquette où figure la mention « Produit de » suivi du nom du pays d'origine.

Entreposage et distribution

15. Une attention particulière doit être accordée aux limites maximales d'humidité liée au climat des destinations.

Règlements applicables et références concernant le riz

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

Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 13

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]

Norme pour le riz [CODEX ALIMENTARIUS]

Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22)

Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212)

USDA - United States Standards for Rice

Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act), Chapter IV: Food

Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, ch. 28)

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